«УТВЕРЖДАЮ»
Декан факультета
_____ Ж.Садыков
«02» 09 2020 г.

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

Группа образовательных программ: B093-Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Образовательная программа:
6B11104-Гостиничный и ресторанный бизнес

Прием 2020г.

Туркестан, 2020

Каталог элективных дисциплин рассмотрен на заседании кафедры туризма и гостеприимства (протокол № 1 от «02» 09 2020 года)

Каталог элективных дисциплин рассмотрен и утвержден на заседании Учебно-методического Совета факультета туризма и спорта (протокол № 1 от «02» 09 2020 года)

Наименование и код дисциплины	Краткое содержание дисциплины	Результаты изучения дисциплины	Количество кредитов	Ппререквизиты	Постреквизиты
PTG 1212 - Психология туризма и гостеприимства	Цель данной дисциплины изучение психологических аспектов организации туристской и сервисной деятельности, необходимые для профессиональной деятельности будущих специалистов гостеприимства, методы диагностики и прогнозирования состояния людей, программирования процесса управления с учетом индивидуальных особенностей личности; аспекты психологии управления в туризме и гостеприимстве, психология менеджеров туризма и гостеприимства, взаимоотношения менеджера с гостями, сотрудниками, партнерами по бизнесу.	Знать: о сущности и принципах делового общения, правил этикета и поведения с иностранными партнерами. Уметь: использовать полученные знания в обществе и туристской деятельности, в формирования коллектива. Иметь навыки: применять администраторскую функцию, с учетом ее психологической особенности: преодолевать стресс в деловом общении, обеспечивать стрессоустойчивость коллектива турпредприятия и личности.	6	Психология	Лидерство, Командообразование
PDOIG 1213 - Психология управления персоналом в	Цель данной дисциплины изучение психологических	Знать: о сущности и принципах делового общения, правил этикета и	6	Психология	Лидерство, Командообразов

сфере услуг	аспектов управления персоналом в сфере услуг, необходимые для профессиональной деятельности будущих специалистов гостеприимства, методы диагностики и прогнозирования состояния людей, программирования процесса управления с учетом индивидуальных особенностей личности; аспекты психологии управления в туризме и гостеприимстве, психология менеджеров туризма и гостеприимства, взаимоотношения менеджера с гостями, сотрудниками, партнерами по бизнесу.	поведения с иностранными партнерами. Уметь: использовать полученные знания в обществе и в индустрии гостеприимства, в формирования коллектива. Иметь навыки: применять администраторскую функцию, с учетом ее психологической особенности;преодолевать стресс в деловом общении, обеспечивать здоровый психологический климат коллектива предприятий идустрии гостеприимства и личности.			ание
VIYa (t) 2224-Второй иностранный язык (турецкий)	Цель данной дисциплины развитие компетенций, позволяющих осуществлять устные и письменные формы общения, сформировать навыки владения основными видами устного и письменного	Знать: фонетическими, лексическими, грамматическими, стилистическими средствами изучаемого языка, а также основными видами устного и письменного общения. Уметь: использование учебных умений, связанных со способами организации	6	Не требуется	Второй иностранный язык (турецкий)

	перевода, производить информационную обработку текстов на турецком языке.	учебной деятельности, способствующих самостоятельному изучению турецкого языка и культуры турецкого народа. Имеет навыки: развитие специальных учебных умений, таких, как нахождение ключевых слов при работе с текстом, их семантизация на основе языковой догадки, словообразовательный анализ, выборочное использование перевода; умение пользоваться двуязычными словарями; участвовать в проектной деятельности межпредметного характера.			
VIYa(k) 2225-Второй иностранный язык (китайский)	Цель данной дисциплины развитие компетенций, позволяющих осуществлять устные и письменные формы общения, сформировать навыки владения основными видами устного и письменного перевода, производить информационную обработку текстов на китайском языке.	Знать: фонетическими, лексическими, грамматическими, стилистическими средствами изучаемого языка, а также основными видами устного и письменного общения. Умеет: использование учебных умений, связанных со способами организации учебной деятельности, способствующих самостоятельному изучению китайского языка и культуры китайского народа. Имеет навыки: развитие специальных учебных умений, таких, как нахождение ключевых слов при работе с текстом, их	6	Не требуется	Второй иностранный язык (китайский)

		семантизация на основе языковой догадки, словообразовательный анализ, выборочное использование перевода; умение пользоваться двуязычными словарями; участвовать в проектной деятельности межпредметного характера.			
TTPDKC 2214 - Технология приготовления блюд казахской кухни	В данном курсе студенты изучат особенности национальной и зарубежной кухни, национальных особенностях казахской кухни, казахской культуре и национальных традициях, современному и традиционному казахскому кулинарному искусству, правилах оформления и подачи казахской кухни	После завершения курса студенты получат целый ряд навыков по изготовлению казахских блюд, в том числе навыки современному и традиционному казахскому кулинарному искусству, правилах оформления и подачи казахской кухни.	5	Психология туризма и гостеприимства	Технология обслуживания на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса
KTNKP 2215 - Казахские традиции и национальная культура питания	Цель данной дисциплины: студенты будут знать кухни и напитки казахской традиции как элемент подготовки специалистов ресторанно-гостиничного бизнеса; традиций национальной кухни	Знать: методы поиска и обработки новой информации в области развития потребительского рынка; методы анализа информации; маркетинговые мероприятия по продвижению продукции на рынок, методы взаимодействия с потребителями.	5	Психология туризма и гостеприимства	Технология обслуживания на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса

	и напитков в развитии роль культуры народов; классификация напитков; особенности национальных напитков; особенности казахской национальной кухни и напитков; кухни народов Азии; национальные особенности традиций питания казахского народа.	Уметь: систематизировать и обобщать информацию о потребительских рынках; изучать, анализировать опыт и информацию о производстве продуктов питания; прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий, обеспечивать обратную связь с потребителем, разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания. Иметь навыки: способностью находить, выбирать и использовать новую информацию; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию и опыт по производству продуктов питания; навыками анализа, прогнозирования и оценки эффективности маркетинговых коммуникации.			
ОТК 2216 - Основы туризма и краеведения	Цель данной дисциплины дать понятия краеведения и туризма, знакомство со структурой основных	Знать: методику составления экскурсионных текстов, методику проведения различных экскурсий. Уметь: методы организации	5	Психология туризма и гостеприимства	Логистика в индустрии гостеприимства

	нормативных документов по туризму и специальных видов туризма, формирование навыков изучения их местности и родного края, связанных с туризмом.	экскурсионной работы; практически составлять индивидуальные тексты и технологические карты; Имеет навыки: отбирать и изучать экскурсионные объекты, определять методические приемы показа объектов и их экскурсионного анализа; выполнять функцию гида-экскурсовода.			
ОТ 2217 - Основы туризмологии	Цель данной дисциплины изучить понятия, раскрывающие особенности организации туристской деятельности, сущность туризма, особенности туристской индустрии. Дисциплина направлена на формирование основных идей в области развития туристской деятельности в современном обществе. В ходе занятий студенты выявляют факторы, определяющие эффективность развития туризма в международном и региональном масштабе, определяют актуальные	Знать: познакомить с важнейшей отраслью комплекса национальной экономики, территориальным организационным комплексом; уметь: разрабатывать новые теоретические направления в сфере туризма, принципы организации работы. Иметь навыки: выбора и исследования экскурсионных объектов, определения методических приемов демонстрации объектов и их экскурсионного анализа; выполнения функции экскурсовода.	5	Психология туризма и гостеприимства	Логистика в индустрии гостеприимства

	направления этой индустрии на основе прогнозирования будущего. Студенты выполняют задания по оценке аттракционности рекреационных ресурсов.новые				
VIYa (t) 2224-Второй иностранный язык (турецкий)	Цель данной дисциплины развитие компетенций, позволяющих осуществлять устные и письменные формы общения, сформировать навыки владения основными видами устного и письменного перевода, производить информационную обработку текстов на турецком языке.	Знать: фонетическими, лексическими, грамматическими, стилистическими средствами изучаемого языка, а также основными видами устного и письменного общения. Умеять: использование учебных умений, связанных со способами организации учебной деятельности, способствующих самостоятельному изучению турецкого языка и культуры турецкого народа. Имеет навыки: развитие специальных учебных умений, таких, как нахождение ключевых слов при работе с текстом, их семантизация на основе языковой догадки, словообразовательный анализ, выборочное использование перевода; умение пользоваться двуязычными словарями; участвовать в проектной деятельности межпредметного	5	Не требуется	Второй иностранный язык (турецкий),

		характера.			
VIYa(k) 2225-Второй иностранный язык (китайский)	Цель данной дисциплины развитие компетенций, позволяющих осуществлять устные и письменные формы общения, сформировать навыки владения основными видами устного и письменного перевода, производить информационную обработку текстов на китайском языке.	Знать: фонетическими, лексическими, грамматическими, стилистическими средствами изучаемого языка, а также основными видами устного и письменного общения. Умеет: использование учебных умений, связанных со способами организации учебной деятельности, способствующих самостоятельному изучению китайского языка и культуры китайского народа. Имеет навыки: развитие специальных учебных умений, таких, как нахождение ключевых слов при работе с текстом, их семантизация на основе языковой догадки, словообразовательный анализ, выборочное использование перевода; умение пользоваться двуязычными словарями; участвовать в проектной деятельности межпредметного характера.	5	Не требуется	Второй иностранный язык (китайский),
TOPRGB 3218 - Технология обслуживания на предприятиях ресторанного и	Цель данной дисциплины направлена на формирование у студентов комплекса знаний об организации услуг и	Знать: технологию формирования обслуживания на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса; виды гостиничной документации;	5	Основы туризмологии	Анализ финансового состояния предприятий

гостиничного бизнеса	технологий, формах обслуживания, принципах формирования новых услуг в индустрии туризма и гостеприимства с учетом инноваций в технике и инновационных технологии.	технологию продвижения продукции ресторанного и гостиничного бизнеса; паспортные и визовые процедуры; основные виды и особенности туристского страхования; таможенные формальности. Уметь: применять основные нормативные документы в гостиничной сфере; проводить экскурсии; продвигать туристский продукт; обслуживать гостей. Навыки должны быть: правила расчета; качественная встреча и правильное размещение гостей.			индустрии гостеприимства
OUTOIG 3219 - Организация услуг и технология обслуживания в индустрии гостеприимства	Цель данной дисциплины направлена на формирование у студентов системных знаний в области сервиса в индустрии туризма и гостеприимства, дать представление студентам о сфере туристского сервиса и услуг, о правилах функционирования данной сферы в современных условиях.	Знать: основные понятияя сферы ресторанного и гостиничного хозяйства, туризма,классификации, составе и структуре ресторанов и гостиниц, функциях ресторанов и гостиниц, устройстве гостиниц. Уметь:анализировать современное состояние мирового отельногобизнеса, уметь определить особенности технологии обслуживания специализированных ресторанов, общественного питания, гостиниц. Навыки должны быть: правила расчета;	5	Основы туризмологии	Анализ финансового состояния предприятий индустрии гостеприимства

		качественная встреча и правильное размещение Гостей			
EPG 3220 - Экономика предприятий гостеприимства	Цель данной дисциплины рассмотрение и анализ структуры основных экономических показателей туристской индустрии; дается характеристика процесса организации деятельности туристского предприятия и управления им; изучается структура производства и реализации туристского продукта; рассматриваются правила и стандарты организации деятельности туристского предприятия; определяются правила и методики работы с потребителями туристского предприятия, контролирующими органами, иными контрагентами туристского предприятия.	В результате освоения компетенций студент будет знать теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для разных типов гостиничных услуг, соответствующих запросам потребителей, нормативно техническую базу туристско-рекреационного проектирования, сущность макроэкономики и процессы: инфляция, безработица, экономический рост,совокупный спрос и предложение и т.п. и их воздействие на развитие индустрии гостеприимства, спроса и предложения на гостиничные услуги, гостиничных фирм	5	Основы туризмологии	Барное дело и эногастрономия, Введение в гостеприимство

BPGRD 3221 - Бизнес-планирование в гостинияно- ресторанном деле	Цель данной дисциплины изучаются теоретические основы бизнес-планирования в гостинично- ресторанном бизнесе; развиваются практические навыки по выполнению расчетов различных финансово-экономических показателей; студенты получают практический опыт в разработке отдельных подразделов бизнес – планов предприятий сферы туризма и гостеприимства.	Знать: экономику гостиницы и теорию и практику бизнес-планирования; содержание, значение и роль экономики и бизнес-планирования в туристской компании; формы представления бизнес-планов. Уметь: применять методы анализа и оценки инвестиционных проектов, работать с нормативной и законодательной литературой. Иметь навыки: проведения необходимых расчетов, проведения маркетинговых исследований; выявления типичных ошибок и недочетов в экономике и умения составлять бизнес-план гостиницы .	5	Основы туризмологии	Товароведение продовольственных товаров в ресторане
TPTR 3222 - Товароведение продовольственных товаров в ресторане	Цель данной дисциплины направлен на формирование представления о товарах питания в ресторане, качестве товаров, месте ресторана в обществе; Он включает в себя задания, позволяющие студентам закрепить теоретический материал, познакомиться на практике с	Знать: особенности национальной и зарубежной кухни, национальные особенности казахстанской кухни, казахскую культуру и национальные традиции. Уметь: применять современное и традиционное казахское кулинарное искусство, правила оформления и подачи блюд зарубежной кухни. Иметь навыки: качественного выполнения товароведческой функции	5	Технология приготовления блюд казахской кухни	Барное дело и эногастрономия

	выбором продуктов питания и контролировать их качество.	продовольственных товаров в ресторане.			
ТРР 3223- Товароведение пищевых продуктов	Цель данной дисциплины освоение знаний о современных понятиях, сущности и методах товароведения продовольственных товаров, о основополагающих и обобщенных товароведных характеристиках товаров, свойствах их обуславливающих, о показателях качества и оценке, о структуре ассортимента, о факторах формирования и сохранения качества товаров, о создании потребительских предпочтений, идентификации, а также методах обеспечения конкурентоспособности, современного состоянии	Знать: вопросы рационального питания; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав; пищевую ценность продуктов; изменение свойств пищевых продуктов под воздействием различных факторов. Уметь: работать с требованиями к качеству продукции; правильно применять условия и сроки хранения сырья; отбирать кулинарные свойства пищевых продуктов; использовать пищевые продукты в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении. Иметь навыки: качественного выполнения товароведческой функции продовольственных товаров в ресторане.	5	Психология управления персоналом в сфере услуг	Барное дело и эногастрономия

	потребительского продовольственного рынка, об особенностях взаимодействия продавца и покупателя.				
DIYa (a) 3228-Деловой иностранный язык (английский)	Цель данной дисциплины нацелен на формирование межкультурно-коммуникативной компетенции студентов на уровне базовой стандартности (B2). Курс предполагает изучение терминологии на иностранном языке, умение воспринимать сообщения профессионального характера, целенаправленно обмениваться информацией, продуцировать неподготовленное высказывание по проблемам профессионального общения.	Знать: нормы официально-делового стиля; правила ведения деловой беседы, презентации на иностранном языке (английский); правила оформления деловой документации: написание писем, претензий, ведение протоколов на английском языке. Уметь: вести переговоры, деловую переписку, работать с документами, используя деловую лексику английского языка. Иметь навыки: работы с аутентичными письменными и устными источниками; написания деловых коммерческих писем; редактирования, подготовки и обработки документов на английском языке.	5	Не требуется	Иностранный язык
DIYa (n) 3229-Деловой иностранный язык (немецкий)	Цель данной дисциплины нацелен на формирование межкультурно-	Знать: нормы официально-делового стиля; правила ведения деловой беседы, презентации на иностранном языке	5	Иностранный язык	Барное дело и эногастрономия

	коммуникативной компетенции студентов на уровне базовой стандартности (B2). Курс предполагает изучение терминологии на иностранном языке, умение воспринимать сообщения профессионального характера, целенаправленно обмениваться информацией, продуцировать неподготовленное высказывание по проблемам профессионального общения	(немецкий); правила оформления деловой документации: написание писем, претензий, ведение протоколов на немецком языке. Уметь: вести переговоры, деловую переписку, работать с документами, используя деловую лексику английского языка. Иметь навыки: работы с аутентичными письменными и устными источниками; написания деловых коммерческих писем; редактирования, подготовки и обработки документов на немецком языке.			
GT 3230 - Гастрономический туризм	Цель данной дисциплины формирование представление о сфере гастрономии и гастрономического туризма; понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристической дестинации, формировании гастрономического бренда	Знать: гастрономические бренды стран, городов, регионов; сферы гастрономии и гастрономического туризма. Уметь: идентифицировать различные интерпретации понятий «гастрониомический туризм»; понимать суть концепций и уметь анализировать с точки зрения причин участников, организовать мероприятии по дегустации блюд, характерных для местной кухни. Имеет навыки:	5	Бизнес-планирование в гостинияно-ресторанном деле	Барное дело и эногастрономия

	стран, городов, регионов; понимание сферы гастрономии и гастрономического туризма как элемента экономики впечатлений, как креативной индустрии; получение базовых знаний и навыков применения подходов и инструментов гастрономического туриз и знакомство с той или иной страной через призму национальной гастрономии.	самостоятельно формировать гастрономический бренд стран, городов, регионов			
KNM 3231 - Кухня народов мира	Цель данной дисциплины является знания теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.	Знать: основные факторы, формирующие основу национальной кухни;основные способы,методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки;применяемые в технологии национальных блюд;основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; ассортимент традиционных блюд. Уметь: составлять различные виды рационов с учетом особенности национальной кухни, религиозных традиции. Подобрать	5	Бизнес-планирование в гостинияно-ресторанном деле	Барное дело и эногастрономия

		ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран. Имеет навыки: определенными навыками приготовления блюд, должен демонстрировать готовность и способность; навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд.			
IMG 3306 - Ивент-менеджмент в гостеприимстве	Цель данной дисциплины является формирование у студентов знаний об основных понятиях в области концепции маркетинга и брендинга туристских территорий об основных видах и типах туристских брендах, содержания и особенностях их формирования, сущности и их специфики. Обучающийся должен владеть навыками технологии разработки брендов туристской дестинации; методологией и методикой проведения	Знать: типологию и классификацию общественных массовых мероприятий; основные компоненты сценарной драмы культурных событий, виды и виды сценариев; основные положения договорного законодательства; принципы управления творческим процессом управления событиями в сфере культуры; критерии эффективности культурного мероприятия в сфере культуры. Уметь: определять содержание и тематические основы сценария события; формировать образно-смысловую направленность и строить композиционную структуру сценария культурного события;	5	Психология управления персоналом в сфере услуг	Барное дело и эногастрономия

	брендирования территории; основными навыками брендового проектирования	формирование бюджета мероприятия; разработка вариантов управленческих решений и обоснование их выбора в соответствии с критериями социально-экономической эффективности. Иметь навыки: теоретических знаний в области управления мероприятиями, применяя их на практике; профессиональной терминологии управления мероприятиями в области культуры; навыков самостоятельной работы с учебной и специальной литературой по дисциплине; анализ творческих ситуаций.			
ADIG 3307 - Анимационная деятельность в индустрии гостеприимства	Цель данной дисциплины изучение исторических аспектов культурно-досуговой деятельности; рассматриваются основные функции и задачи анимации в индустрии гостеприимства; осуществляется овладение основным знанием в	Знать: структуру организации и элементы формирования анимационного обслуживания; методику разработки и проведения анимационных программ в индустрии гостеприимства организацию управления анимационной службой методику анимационной деятельности в индустрии гостеприимства; психологию	5	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле	Барное дело и эногастрономия

	организации и проведении культурно-досуговых программ, организации клубов, шоу-программ в индустрии гостеприимства.	обслуживания; особенности анимационного обслуживания в различных организациях социально-культурного сервиса и туризма. Уметь: организовывать отдых и развлечения; разрабатывать различные анимационные программы, в том числе для семейного отдыха; разрабатывать костюмированные туры; организовывать анимационную деятельность в индустрии гостеприимства. Владеть: современными технологиями для формирования и предоставления разнообразных анимационных программ индустрии гостеприимства; способами создания благоприятной атмосферы, психологического настроя аудитории; спецификой подготовки и организации карнавалов, фестивалей, театрализованных мероприятий в индустрии гостеприимства.			
Lid 3234-Лидерство	Цель данной дисциплины рассматреть: понятия «лидер», «лидерство»,	Знать: основные понятия, концепции и теории лидерства и управления им;основные теоретические подходы к	5	Психология управления персоналом в сфере	Барное дело и эногастрономия

	«командообразование»; особенности развития лидерских качеств, способностей к самоменеджменту и управлению малой группой, командой; основы теории лидерства, типы лидерства; понятие «коллектив», «команда» и рабочая группа; механизм развития малой группы и основы управления группой.	изучению лидерства. Уметь: идентифицировать различные интерпретации понятий «лидерство»; понимать суть концепций и уметь анализировать с точки зрения причин участников. Имеет навыки: самостоятельно анализировать сложные явления и тенденции в сфере лидерства; свободно разбираться и ориентироваться в процессах, протекающих в мире и в Казахстане		услуг	
Ком 3231-Командообразование	Цель данной дисциплины знакомство и обретение навыков практического применения современных подходов к командообразованию, определение типа команды, умение выделять проблемные зоны и находить пути их преодоления, формировать команду с нуля и взаимодействовать с уже	Знать: основных результаты по новейшим исследованиям менеджмента, управление процессами коммуникаций в группе (команде), деловой этикет в коммуникативном поведении. Уметь: проводить количественное прогнозирование и моделирование управления бизнес-процессами, проводить собеседования, личные беседы, Применять убеждающую модель общения. Иметь навыки: распределения обязанностей и	5	Психология управления персоналом в сфере услуг	Барное дело и эногастрономия

	существующей командой. Формирование у студентов практических навыков использования теорий и методов командообразования в туристских организациях. Обучение студентов анализу социально-психологических причин обусловливающих поведение людей. Овладению навыков успешного решения возникающих проблем и конфликтов в процессе выполнения совместной деятельности.	делегирования полномочий, проведения групповых тренингов			
TBOTIG 4232 - Техника безопасности и охрана труда в индустрии гостеприимства	Цель данной дисциплины изучение вопросов безопасности труда в индустрии гостеприимства, изучат местные правила, а также правила охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности и другим правилам охраны труда, аварийным выходам,	Знать: локальные нормативные акты, разбираться в вопросах охраны труда, производственной санитарии, противопожарной безопасности и другим правилам охраны труда, запасные выходы, основы оказания первой помощи. Уметь: быстро и слаженно работать чрезвычайных случаях, ориентироваться в пространстве. Владеть: базовыми	5	Анимационная деятельность в индустрии гостеприимства	Барное дело и эногастрономия

	основам оказания первой медицинской помощи. Научатся быстро и плавно работать в экстремальных условиях, ориентироваться в пространстве, знать основы безопасности жизнедеятельности, уметь пользоваться огнетушителем.	знаниями в области основ безопасности жизнедеятельности, уметь относиться с огнетушителем, необходимыми предметами для выживания.			
SGPGO 4233 - Санитария и гигиена на предприятиях гостиничной отрасли	Цель данной дисциплины владение основными положениями государственного законодательства и ведомственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм в индустрии гостеприимства, анализ и применение международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимст, а такжебазовыми знаниями в	Знать: основные положения законодательства и соблюдение санитарных правил и норм в сфере гостеприимства. Уметь: организовывать санитарный надзор в сфере гостеприимства. Иметь навыки: анализа и применения международного опыта организации санитарного надзора, а также повышения базовой квалификации в области санитарии и гигиены	5	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле	Барное дело и эногастрономия

	области санитарии и гигиены.				
PPPIG 4234 - Проектирование и продвижение продукции индустрии и гостеприимства	Цель данной дисциплины ознакомить студентов с различными видами проектной деятельности гостеприимство: планировкой рекреационных территорий, проектированием рекреационных и гостиничных комплексов, проектированием продукции для гостиничных учреждений и гостиниц на международном и внутреннем рынках. В данном курсе рассматривается стратегия продвижения продукции гостеприимства на международном и внутреннем рынках. В результате освоения дисциплины студент должен знать: технологию проектирования и продвижения продукции гостеприимства, направление,	Знать: основные концепции современного обучения проектированию и продвижению продукта индустрии гостеприимства на международном и внутреннем рынке. Уметь: проектировать и продвигать продукцию индустрии гостеприимства на международном и внутреннем рынке. Иметь навыки: проектирования и проведения маркетинговых исследований рынков сбыта гостиничных услуг и продуктов на международном и внутреннем рынках.	5	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле	Барное дело и эногастрономия

	комплекс и развитие продукции гостеприимства для различных видов гостеприимства; опыт работы с компьютерными программами, включая Интернет-бронирование; устойчивые навыки апробации проектов с учетом выбора оптимальных методик и оборудования для исследований; опыт работы при проведении исследований научно-технической информации, Internet-ресурсов, баз данных и каталогов, электронных журналов в области технологий создания				
PRSOR4235 - PR сферы отдыха и развлечений	Цель данной дисциплины овладение студентами теоретическими основами формирования, управления и развития PR сферы отдыха и развлечений. Изучение данного курса способствует	Знать: основные концепции современного обучения проектированию и продвижению продукта индустрии гостеприимства на международном и внутреннем рынке. Знать: формирование PR сферы отдыха и развлечений. Уметь: проектировать и	5	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле	Барное дело и эногастрономия

	повышению компетентности специалиста по связям с общественностью в сферах экономического, политического и социального брендинга, создания и развития торговых марок, формирования политических, территориальных и социальных брендов в сфере индустрии гостеприимства.	продвигать продукцию индустрии гостеприимства на международном и внутреннем рынке. Иметь навыки: построения связей с общественностью в области формирования политических,территориальных и социальных брендов в сфере международного гостеприимства.			
Анализ финансового состояния предприятий индустрии гостеприимства AFSPIG 4309	Цель данной дисциплины рассматреть основы организации функционирования логистики в индустрии гостеприимства, объекты логистического исследования и управления, организации применения логистики информационного обеспечения в индустрии гостеприимства	Знать: основные подходы, приемы и методы финансового анализа; основные показатели финансовой устойчивости, ликвидности и платежеспособности, деловой и рыночной активности, эффективности и рентабельности деятельности; формирование и получение основных источников финансовой и управленческой информации для проведения финансового анализа. Уметь: анализировать финансовую отчетность и составлять финансовый прогноз развития организации; применять и	5	Проектирование и продвижение продуктов индустрии гостеприимства	Барное дело и эногастрономия

		анализировать управленческую информацию в целях проведения финансового анализа. Иметь навыки: применять и анализировать управленческую информацию в целях проведения финансового анализа; методами анализа финансовой отчетности и финансового прогнозирования.			
LIG 4312 - Логистика в индустрии гостеприимства	Цель данной дисциплины рассматреть основы организации функционирования логистики в индустрии туризма и гостеприимства, объекты логистического исследования и управления, организации применения логистики информационного обеспечения в индустрии туризма и гостеприимства	Знать: роль транспорта в гостиничном бизнесе; особенности управления транспортными системами; основные технологические и экономические принципы функционирования транспорта; особенности отдельных видов транспорта и место их деятельности в логистических системах и цепочках поставок; элементы международного опыта транспортной логистики в гостиничном бизнесе. Уметь: анализировать состояние и тенденции развития систем гостеприимства; выявлять трудности и проблемы в их функционировании; определять возможные пути повышения	6	Проектирование и продвижение продуктов индустрии гостеприимства	Барное дело и эногастрономия 4315

		эффективности перевозок; обосновывать решения по выбору транспортных средств и технологий в международном и внутреннем туризме. Иметь навыки: определением требований к транспортной логистике в сфере гостеприимства; методами выполнения несложных расчетов, связанных с перевозками; методами организации государственно-частного партнерства на транспорте; навыками работы с транспортными документами в международном и внутреннем туризме.			
OPIG 4313 - Организация питания в индустрии гостеприимства	Цель данной дисциплины рассматреть основы организации функционирования логистики в индустрии туризма и гостеприимства, объекты логистического исследования и управления, организации применения логистики информационного обеспечения в индустрии	Знать: историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире; подходы к классификации предприятий общественного питания; современные технологии организации услуг питания. Уметь: выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания; определять категории предприятий общественного питания; анализировать актуальные проблемы современного ресторанного дела; применять	6	Проектирование и продвижение продуктов индустрии гостеприимства	Барное дело и эногастрономия

	туризма и гостеприимства	технологии организации услуг питания в профессиональной деятельности. Иметь навыки: разработки концепции предприятия общественного питания, навыками инжиниринга меню, организации деятельности предприятия общественного питания, анализа современных тенденций развития рынка услуг питания			
HR HRG 4314 - HR гостеприимство	Цель данной дисциплины студенты должны быть ознакомлены с основными методами и технологиями планирования и реализации кадровой политики, мотивации труда, обучения и развития персонала в сфере услуг	Знать: виды и специфику современных технологий управления персоналом; функции современных технологий управления персоналом; особенности реализации современных технологий управления персоналом в индустрии гостеприимства. Уметь: применять полученные теоретические знания современных технологий управления персоналом; на практике формулировать задачи для основных технологий управления персоналом в профессиональной деятельности; использовать методы управления технологиями управления персоналом в своей. Иметь навыки: основными	7	Логистика в индустрии гостеприимства	Барное дело и эногастрономия

		функциями современных технологий управления персоналом; соврменными методами и технологиями управления персоналом; навыками владения современными технологиями управления персоналом и эффективной реализацией их в профессиональной деятельности.			
UPSU 4315 - Управление персоналом в сфере услуг	Цель данной дисциплины студенты должны быть ознакомлены с основными методами и технологиями планирования и реализации кадровой политики, мотивации труда, обучения и развития персонала в сфере услуг	Знать: сущность, особенности управления персоналом в сфере услуг; систему управления персоналом, состав и структуру персонала; кадровую политику, кадровые процессы на предприятиях сферы услуг; особенности принятия управленческих решений в области управления персоналом; концепцию и стратегию развития предприятий сферы туризма в сфере управления персоналом особенности принятия управленческих решений в области управления персоналом; концепцию и стратегию развития предприятий сферы туризма в сфере управления персоналом. Уметь: разрабатывать стратегию, политику	7	Логистика в индустрии гостеприимства	Производственная практика, Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена

		управления персоналом, совершенствовать кадровые процессы на предприятиях индустрии гостеприимства, проводить оценку эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы услуг, в том числе индустрии гостеприиства. Иметь навыки: навыками формирования стратегии, политики управления персоналом, совершенствования кадровых процессов на предприятиях сферы услуг; навыками формирования плана реализации стратегии туристского предприятия с использованием программно-целевого подхода.			
BDE 4316 - Барное дело и эногастрономия	Цель данной дисциплины студенты освоят теоретические знания, формирование умений и навыков в области барного дела формирования у студентов практических	Знать: основные понятия, термины и определения в области барменского дела; классификацию услуг баров и общие требования к ним; организацию снабжения баров; виды и характеристика торговых помещений бара; требования к планировке и	7	Управление персоналом в сфере услуг	Производственная практика, Преддипломная практика, Написание и защита дипломной

	навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.	оформлению рабочего места бармена; классификацию вин; особенности производства и библиотеку вин; культуру потребления и дегустацию вин и напитков; базовые алкогольные напитки; барную посуду, инвентарь и аксессуары бара; классификацию и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей); основу построения смешанного напитка; классификацию коктейлей и напитков. Уметь: организовать рабочее место официанта, бармена; организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; применять прогрессивные формы и методы обслуживания. Иметь навыки: навыками формирования организации снабжения баров,организовывать обслуживание и оказания услуг с учетом запросов, применять прогрессивные методы обслуживания.			работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена

TBS 4317 - Технология барного сервиса	Цель данной дисциплины является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области барного дела формирования у студентов практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков	Знать: номенклатуру и назначение бытовой техники; технику и правила приготовления аксессуаров, инструментов и их мытья; технику полировки посуды; общую информацию о смешанных напитках; виды алкогольных напитков; классификацию и формулы создания смешанных напитков; основы, смягчающие-разглаживающие компоненты, наполнители, характеристики сопутствующих ингредиентов смешанных напитков; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей; технологию приготовления горячих напитков; технологию приготовления блюд для простого приготовления; стили, виды и методы обслуживания посетителей баров. Уметь: готовить смешанные напитки (коктейли); готовить горячие напитки; готовить простые блюда; готовить отчеты и внутреннюю документацию; готовить бар к обслуживанию. Иметь навыки: умения	7	Управление персоналом в сфере услуг	Производственная практика, Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена

		смешивать и украшать коктейли; навыки построения гистограмм; умения составлять пищевые			

Заведующий кафедрой_____ Д. Аташева