

Халықаралық туризм және меймандостық университеті КеАҚ /
НАО Международный университет туризма и гостеприимства /
International University of Tourism and Hospitality



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

2022-2026 оқу жылына / на 2022-2026 учебный год / for the 2022-2026 academic years

Білім беру бағдарламасы / Образовательная программа / Educational program

«6В111104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі»
(Білім беру бағдарламасының атауы және коды)

«6В111104 – Гостиничный и ресторанный бизнес»
(Код и наименование образовательной программы)

«6В111104 – Hotel and restaurant business»
(Code and name of education programme)

Қабылдану жыл / год приема / admission year: 2022

Түркістан / Туркестан / Turkistan

Элективті пәндер каталогы «Туризм және қонақжайлылық» кафедрасының отырысында қаралды / Каталог элективных дисциплин рассмотрен на заседании кафедры «Туризма и гостеприимства» / Catalog of elective disciplines was reviewed at meeting of «Toursim and hospitality» (Хаттама / Протокол / Protocol № 7 от/from «14» 03 2022 ж./г./g.)
Кафедра меңгерушісі / Заведующий кафедрой / Department Head Spang

Элективті пәндер каталогы «Туризм және спорт» факультетінің оқу-әдістемелік кеңесінің отырысында қаралды / Каталог элективных дисциплин рассмотрен на заседании учебно-методического совета факультета «Туризм и спорт» / The catalog of elective disciplines was reviewed at a meeting of the faculty's educational and methodological Council «Toursim and sport» (Хаттама / Протокол / Protocol № 9 от/from «25» 03 2022 ж./г./g.)
Факультет деканы / Декан факультета / Dean of the Faculty Abay

Элективті пәндер каталогы оқу-әдістемелік кеңесінің мәжілісінде қаралды / Каталог элективных дисциплин рассмотрен на заседании учебно-методического совета / The catalog of elective disciplines was reviewed at a meeting of the educational and methodological Council (Хаттама / Протокол / Protocol № 8 от/from «28» 03 2022 ж./г./g.)
ОӘК төрайымы / Председатель УМС / Chairman of the EMC Abay

Ғылыми кеңес отырысында қаралды және бекітілді / Рассмотрено и утверждено на заседании Ученого совета / Reviewed and approved at the meeting of the Academic Council «01» 04 2022 ж./г. хаттама № 8 / протокол / ___ / protocol № ___

Жалпы білім беру пәндерінің циклі (ЖББП) / Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД) / Cycle of general education disciplines

<p>Модуль коды: Mod 5 Модуль атауы: Құқық және кәсіпкерлік қызмет модулі Пәннің шифры: KN 2116 Пән атауы: Құқық негіздері Кредиттер саны: 5 Пререквизиттері: Қазақстанның қазіргі заман тарихы Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы қауіпсіздік техникасы және еңбекті қорғау</p> <p>Код модуля: Mod 5 Название модуля: Модуль права и предпринимательской деятельности Шифр дисциплины: ОР 2116 Название дисциплины: Основы права Количество кредитов: 5 Пререквизиты: Современная история Казахстана Постреквизиты: Техника безопасности и охрана труда в индустрии гостеприимства</p> <p>Module code: Mod 5 Module Name: Module of Law and entrepreneurship Code of Discipline: LB 2116 The name of the discipline: Law basics Credits: 5 Prerequisites: Modern history of Kazakhstan Post requisites: Health and safety in the hospitality industry</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән қоғамның және адамдардың мүдде-мақсатын қорғап, қарым-қатынас жасауды басқарып, экономикалық, саяси, әлеуметтік, мәдениеттік бағыттарын саралап, мемлекеттік органдардың, ұйымдардың құзіретін талқылап, құқықтың объективтік түсінігін, қоғамның объективтік дамуына сәйкес жаңа қатынастардың қалыптасуын, нормативтік актілер арқылы қоғамдық қатынастардың байланысын, орындалу жолдарын көрсетеді. Жалпыға бірдей міндетті, мемлекет қамтамасыз ететін, қоғамдық қатынастарды реттеп, қоғам мүшелерінің құқықтық санасы мен құқықтық мәдениетін қалыптастырады.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина защищает интересы и цели общества и людей, управляет отношениями, анализирует экономические, политические, социальные, культурные тенденции, обсуждает компетенции организаций государственных органов, объективное понимание права, формирование новых отношений в соответствии с объективным развитием общества, связь общественных отношений через нормативные акты, пути их реализации. Она регулирует общеобязательные общественные отношения, обеспечивает государством, формирует правосознание и правовую культуру членов общества.</p> <p>Summary of the discipline: The discipline protects the interests and goals of society and people, manages relations, analyzes economic, political, social, cultural trends, discusses the competencies of organizations of state bodies, an objective understanding of law, the formation of new relations in accordance with the objective development of society, the connection of public relations through regulations, ways of their implementation. It regulates obligatory public relations provided by the state, forms the legal consciousness and legal culture of members of society.</p>
--	--

<p>Оқу нәтижесі: ОН₁ - Жан-жақты дамыған тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін гуманитарлық және әлеуметтік ғылымдар саласындағы базалық білімді қолдану.</p>	<p>Результаты обучения: РО₁ - Применять базовые знания в области естественных, социально-гуманитарных наук, способствующие формированию всесторонне развитой личности.</p>	<p>Learning outcome: LO₁ - Apply basic knowledge in the field of natural, social and humanitarian sciences, contributing to the formation of a fully developed personality.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қ. Ғабдуллина Құжық социологиясы. Оқулық. Нур-пресс. 2016.- 178б. 2. С.Бекмырза, Б.Сатершинов. Саяси және құқықтық ілімдер тарихы. Лем. 2015. -452 б. 3. В.А.Золотовский. Правовое регулирование в сфере туризма. Учебное пособие для вузов. Издательство "Юрайт". 2019. - 247с. 4. В.П.Бугорский. Правовое и нормативное регулирование индустрии гостеприимства. Учебник и практикум для академического бакалаврита. 2019. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 5 Модуль атауы: Құжық және кәсіпкерлік қызмет модулі Пәннің шифры: ЕТКН 2116 Пән атауы: Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері Кредиттер саны: 5 Пререквизиттері: Туризмология негіздері Постреквизиттері: Экологиялық туризм</p>		
<p>Код модуля: Mod 5 Название модуля: Модуль права и предпринимательской деятельности Шифр дисциплины: OEBZh 2116 Название дисциплины: Основы экологии и безопасности жизнедеятельности Количество кредитов: 5 Пререквизиты: Основы туризмологии Постреквизиты: Экологический туризм</p>		
<p>Module code: Mod 5 Module Name: Module of Law and entrepreneurship Code of Discipline: FOEALS 2116 The name of the discipline: Fundamentals of ecology and life safety Credits: 5 Prerequisites: Basics of tourismology Post requisites: Ecological tourism</p>		

<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пәнді оқу барысында экологиялық танымды қалыптастырып, адамның тіршілік ету ортасында қауіпсіздікке дағдыландырып, қоршаған ортаны қорғау және табиғи ресурстарды тиімді пайдаланып, заманауи тәсілдері бойынша теориялық және практикалық білімді үйреніп, ірі табиғи техногенді апаттардан, экологиялық зардаптардан, зілзалалардан және жұқпалы вирустардан, қарсыластың жою құралдарынан қорғану мақсатында халықты (эвакуациялау) қорғаудың әдістері мен құтқару жұмыстарын ұйымдастырады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁ - Жан-жақты дамыған тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін гуманитарлық және әлеуметтік ғылымдар саласындағы базалық білімді қолдану.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина формирует экологическое познание, прививает навыки безопасности в среде обитания человека, используя современные методы обучения, изучает теоретические и практические знания по охране окружающей среды и рациональному использованию природных ресурсов, разъясняет, как организовать аварийно-спасательные работы и способы эвакуации населения с целью его защиты от крупных природных техногенных катастроф, экологических последствий, стихийных бедствий и инфекционных вирусов, средств уничтожения противника.</p> <p>Результаты обучения: РО₁ - Применять базовые знания в области естественных, социально-гуманитарных наук, способствующие формированию всесторонне развитой личности.</p>	<p>Summary of the discipline: The course forms environmental knowledge, instills in people safety in the environment, teaches theoretical and practical knowledge on modern approaches to environmental protection and effective use of Natural Resources, enables students to organize rescue operations and methods of protecting the population (evacuation) in order to protect against major natural man-made disasters, environmental consequences, disasters and infectious viruses, enemy means of destruction.</p> <p>Learning outcome: LO₁ - Apply basic knowledge in the field of natural, social and humanitarian sciences, contributing to the formation of a fully developed personality.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О.Беркинбай Экологиялық туризм. 2017. -124 2. А.П.Бгатов. Безопасность в туризме: Уч.пос. - 2 изд.-М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2021.-176 с. 3. Иштаева Ф. Экология: оқу құралы / Ф. Иштаева, Ш. Набидоллина, Ж. Молдағалиева.- Астана: Фолиант, 2016.- 160 б. 4. Г. Кулманва Экологический туризм : учебник / - Алматы: "Нур-Принт", 2017.- 450 с. 5. Г. Құлманова. Экологиялық туризм : оқулық / - 3-ші басылым, қайта өңделген, толықтырылған.- Алматы: "Нур-Принт", 2017.- 407 б. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 5 Модуль атауы: Құқық және кәсіпкерлік қызмет модулі Пәннің шифры: KN 2116 Пән атауы: Кәсіпкерлік негіздері Кредиттер саны: 5 Пререквизиттері: Туризмология негіздері Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы стратегиялық менеджмент</p> <p>Код модуля: Mod 5 Название модуля: Модуль права и предпринимательской деятельности Шифр дисциплины: OP 2116</p>		

<p>Название дисциплины: Основы предпринимательства Количество кредитов: 5 Пререквизиты: Основы туризмологии Постреквизиты: Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства</p> <p>Module code: Mod 5 Module Name: Module of Law and entrepreneurship Code of Discipline: FOE 2116 The name of the discipline: Fundamentals of entrepreneurship Credits: 5 Prerequisites: Basics of tourismology Post requisites: Strategic management in the hospitality industry</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на раскрытие основных характеристик, содержания и структуры бизнес-плана, проблем становления и развития бизнеса, экономических теорий, анализа и оценки бизнеса. Курс рассматривает организационно-правовые формы предпринимательства, основные элементы, виды рынков в организации предпринимательской деятельности, правила снижения затрат и увеличения прибыли. Студент, изучая систему планирования, финансирования, управления предпринимательства, осваивает деловую ответственность предпринимательской деятельности. Результаты обучения: PO₁ - Применять базовые знания в области естественных, социально-гуманитарных наук, способствующие формированию всесторонне развитой личности.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline is aimed at revealing the main characteristics, content and structure of a business plan, problems of business formation and development, economic theories, business analysis and evaluation. The course examines the organizational and legal forms of entrepreneurship, the main elements, types of markets in the organization of entrepreneurial activity, rules for reducing costs and increasing profits. Studying the system of planning, financing, management of entrepreneurship, student masters the business responsibility of entrepreneurial activity. Learning outcome: LO₁ - Apply basic knowledge in the field of natural, social and humanitarian sciences, contributing to the formation of a fully developed personality.</p>
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән кәсіпкерлік қызметтің негізгі сипаттамаларын, мазмұны мен бизнес-жоспардың құрылымын ашықтауға, кәсіпкерлік қызметтің қалыптасуы мен даму проблемаларына, экономикалық теорияларына, кәсіпкерлік қызметті талдау мен бағалауға бағытталды. Курс кәсіпкерліктің ұйымдастырушылық-құқықтық формаларын, негізгі элементтерін, кәсіпкерлік қызметті ұйымдастырудағы нарықтың тигітерін, шығындарды азайту мен пайданы жоғарылату ережелерін қарастырады. Білімгер кәсіпкерліктің жоспарлау, қаржыландыру, басқару жүйесін меңгере отырып, кәсіпкерлік қызметтің іскерлік жауапкершілігін игереді. Оқу нәтижесі: ОН₁ - Жан-жақты дамыған тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін гуманитарлық және әлеуметтік ғылымдар саласындағы базалық білімді қолдану.</p>	<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература 1. И.М.Синяева, В.В.Синяев, С.В.Земляк. Маркетинг предпринимательской деятельности. Дашков и К. 2018. -266 с. 2. Г.Гомилевская, Т.Терентьева. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме. Учебник. 2019. -306 3. В.Я.Горфинкель, Т.Г.Попадюк. Инновационное предпринимательство. Учебник и практикум для вузов. Издательство "Юрайт". 2019. -468с. 4. А.Г.Дементьева и др. Инновационное предпринимательство: Уч. / - М.:Магистр, 2019 - 568 с. 5. А.Ю. Баранова. Организация предприним. деят. в сфере туризма: Уч. пос. / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 180с</p> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/</p>	

<https://www.unwto.org/ru>
<https://www.gov.kz/memleket/>

Базалық пәндер циклі / Цикл базовых дисциплин (БД) / Cycling of Basic Disciplines

Модуль коды: Mod 10
Модуль атауы: Туризм және өлкетану модулі
Пәннің шифры: TON 1213
Пән атауы: Туризм және өлкетану негіздері
Кредиттер саны: 5
Пререквизиттері: Өлкетану
Постреквизиттері: Қонақжайлық индустриясының инфрақұрылымы

Код модуля: Mod 10
Название модуля: Модуль туризма и краеведения
Шифр дисциплины: ОТК 1213
Название дисциплины: Основы туризма и краеведения
Количество кредитов: 5
Пререквизиты: Краеведение
Постреквизиты: Инфраструктура индустрии гостеприимства

Module code: Mod 10
Module Name: Module of tourism and local history
Code of Discipline: BOTALH 1213
The name of the discipline: Psychology of business communication in tourism and hospitality
Credits: 5
Prerequisites: Local history
Post requisites: Infrastructure of the hospitality industry

Пәннің қысқаша мазмұны:
Пән қонақжайлық индустриясындағы туристік өлкетану саласындағы теориялық және практикалық білім кешенімен таныстырады. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінде мамандар даярлау жүйесіндегі өлкетанудың орнын, өлкетанудың түрлері мен нысандарын, өлкетанудағы физикалық-географиялық зерттеулерді, өз өлкесінің өсімдіктер мен жануарлар дүниесін қорғау міндеттерін, өлкетанудағы экономикалық-әлеуметтік-географиялық зерттеулерді, тарихи өлкетанудың негіздерін зерделейді.

Краткое содержание дисциплины:
Дисциплина знакомит с комплексом теоретических и практических знаний в области туристского краеведения в индустрии гостеприимства. Изучает место краеведения в системе подготовки специалистов в гостиничном и ресторанном бизнесе, виды и формы краеведения, физико-географические исследования в краеведении, задачи охраны растительного и животного мира своего края, экономико-социально-географические исследования в краеведении, основы исторического краеведения.

Summary of the discipline:
The discipline introduces a complex of theoretical and practical knowledge in the field of tourist local lore in the hospitality industry. He studies the place of local history in the system of training specialists in the hotel and restaurant business, types and forms of local history, physical and geographical research in local history, the tasks of protecting the flora and fauna of his region, economic and socio-geographical research in local history, the basics of historical local history.

<p>Оқу нәтижесі: ОН₄ - Дүниетанымдық ұстанымды қалыптастыру үшін іргелі білімді қолдану, Қазақстан халқының, сондай-ақ әлемнің басқа да халықтарының мәдени байлығын, дәстүрлері мен мұрасының ерекшеліктерін түсіндіру; әлеуметтік, этникалық, саяси, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдай отырып, азаматтық ұстанымды қалыптастыру үшін қоғамның тарихи дамуының негізгі кезеңдері мен заңдылықтарын талдау. ОН₁₀ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау қабілеті.</p>	<p>Результаты обучения: РО₄ - Применять фундаментальные знания для формирования мировоззренческой позиции, объяснять особенности культурного богатства, традиций и наследия народа Казахстана, а также других народов мира; анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, толерантно воспринимая социальные, этнические, политические, профессиональные и культурные различия. РО₁₀ - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторано-гостиничной продукции и услуг. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, способность планировать и проектировать предприятия ресторанныго и гостиничного бизнеса.</p>	<p>Learning outcome: LO₄ - The ability to apply fundamental knowledge to form a worldview, independently master the cultural riches, traditions and heritage of the people of Kazakhstan, as well as other peoples of the world; analyze the main stages and patterns of historical development of society to form a civil position, tolerant of social, ethnic, political, religious and cultural differences. LO₁₀ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Абишева З.М. Основы туристско-краеведческой работы: учебное пособие. - Алматы: Қазақ университеті, 2018.- 140 с. 2. Баранова А.Ю. Теория развития экономических интересов объектов туризмологии: монография. - Москва: Инфра-М, 2017.- 150 с. 3. Большаник П.В. Туристское страноведение: учебное пособие. - Москва: Инфра-М, 2021.- 241 с. 4. Ердаuletов С.Р. География туризма Казахстана: монография.- 2-е изд., доп. и перераб.- Алматы: Қазақ университеті, 2015.- 180 с. 5. Погодина В.Л. География туризма: учебник. - Москва: Инфра-М, 2021.- 256 с. Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 10 Модуль атауы: Туризм және өлкетану модулі Пәннің шифры: TN 1213 Пән атауы: Туризмология негіздері Кредиттер саны: 5 Пререквизиттері: Өлкетану Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясының инфрақұрылымы</p>		

<p>Код модуля: Mod 10 Название модуля: Модуль туризма и краеведения Шифр дисциплины: ОТ 1213 Название дисциплины: Основы туризмологии Количество кредитов: 5 Пререквизиты: Краеведение Постреквизиты: Инфраструктура индустрии гостеприимства</p>	<p>Module code: Mod 10 Module Name: Module of tourism and local history Code of Discipline: BOT 1213 The name of the discipline: Basics of tourismology Credits: 5 Prerequisites: Local history Post requisites: Infrastructure of the hospitality industry</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән туризм туралы философиялық және әлеуметтік түсініктерді, туристік қызмет саласының негізгі ұғымдарын, туристік жүйелердің құрылымы мен нысандарын, сондай-ақ тұрақты туризм тұжырымдамасын және оның осы үдерістегі рөлін ашуға бағытталған. Курс туризм саласындағы халықаралық және ұлттық тәжірибе мен жаһандық үрдістерді талдау жолымен туристік индустриядағы қызметкерге білім берудің, мансаптық өсуінің және өзін-өзі дамытуының негізгі бағыттарын ашады. Оқу нәтижесі: ОН₄ - Дүниетанымдық ұстанымды қалыптастыру үшін іргелі білімді қолдану, Қазақстан халқының, сондай-ақ әлемнің басқа да халықтарының мәдени байлығын, дәстүрлері мен мұрасының ерекшеліктерін түсіндіру; әлеуметтік, этникалық, саяси, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдай отырып, азаматтық ұстанымды қалыптастыру үшін қоғамның тарихи дамуының негізгі кезеңдері мен заңдылықтарын талдау. ОН₁₀ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline is aimed at revealing philosophical and sociological ideas about tourism, the basic concepts of the tourist sphere of activity, the structure and objects of tourist systems, as well as the concept of sustainable tourism and its role in this process. The course reveals the main directions of education, career growth and self-development of personnel in the tourism industry by analyzing international and national experience and global trends in the tourism sector.</p> <p>Learning outcome: LO₄ - The ability to apply fundamental knowledge to form a worldview, independently master the cultural riches, traditions and heritage of the people of Kazakhstan, as well as other peoples of the world; analyze the main stages and patterns of historical development of society to form a civil position, tolerant of social, ethnic, political, religious and cultural differences.</p> <p>LO₁₀ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на раскрытие философских и социологических представлений о туризме, основных понятий туристской сферы деятельности, структуре и объектах туристских систем, а также концепции устойчивого туризма и его роли а в этом процессе. Курс раскрывает основные направления образования, карьерного роста и саморазвития персонала в туристской индустрии путем анализа международного и национального опыта и глобальных тенденций сферы туризма</p> <p>Результаты обучения: РО₄ - Применять фундаментальные знания для формирования мировоззренческой позиции, объяснять особенности культурного богатства, традиций и наследия народа Казахстана, а также других народов мира; анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, толерантно восприимчивая социальные, этнические, политические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>РО₁₀ - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на раскрытие философских и социологических представлений о туризме, основных понятий туристской сферы деятельности, структуре и объектах туристских систем, а также концепции устойчивого туризма и его роли а в этом процессе. Курс раскрывает основные направления образования, карьерного роста и саморазвития персонала в туристской индустрии путем анализа международного и национального опыта и глобальных тенденций сферы туризма</p> <p>Результаты обучения: РО₄ - Применять фундаментальные знания для формирования мировоззренческой позиции, объяснять особенности культурного богатства, традиций и наследия народа Казахстана, а также других народов мира; анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, толерантно восприимчивая социальные, этнические, политические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>РО₁₀ - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и</p>
--	--	---	--	---	---

<p>қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау қабілеті.</p>	<p>религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничной продукции и услуг. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, способность планировать и проектировать предприятия ресторанный и гостиничного бизнеса.</p>	<p>restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баранова А.Ю. Теория развития экономических интересов объектов туризмологии: монография. - Москва: Инфра-М, 2017.- 150 с. 2. Ешенкулова Г.И. Основы туризмологии: учебник / Г.И. Ешенкулова, А.Х. Муқанова, О.В. Подсухина.- Астана: ЕНУ инеми Л.Н.Гумилева, 2017.- 385 с. 3. Мазбаев О. Туризм және өлкетану негіздері: оқу құралы / О. Мазбаев, Б. Асубаев, Е. Токпанов.- Астана: Фолиант, 2013.- 152 б. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 11 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясының психологиясы модулі Пәннің шифры: ТКР 1214 Пән атауы: Туризм және қонақжайлылық психологиясы Кредиттер саны: 3 Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесін ұйымдастыру Постреквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің менеджменті</p>		
<p>Код модуля: Mod 11 Название модуля: Модуль психология индустрии гостеприимства Шифр дисциплины: РТГ 1214 Название дисциплины: Психология туризма и гостеприимства Количество кредитов: 3 Пререквизиты: Организация гостиничного и ресторанный бизнес Постреквизиты: Менеджмент гостиничного и ресторанный бизнес</p>		
<p>Module code: Mod 11 Module Name: Module Psychology of the hospitality industry Code of Discipline: POTAN 1214 The name of the discipline: Psychology of tourism and hospitality Credits: 3 Prerequisites: Organization of hotel and restaurant business Post requisites: Hotel and restaurant business management</p>		

<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән туризм менеджерінің психологиясын және менеджердің клиенттермен, қызметкерлермен, серіктестермен қарым-қатынасын; жеке тұлғаның іс-әрекетіне диагностика және болжау әдістерін жүргізуді; басқару үрдістерін жеке тұлғаның жеке ерекшеліктерін ескере отырып оқытады. Туризм және қонақжайлылық ұйымдастырудың психологиялық аспектілерін; туризмдегі жарнаманың тұлғаға әсерін қарастырады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₂ - Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дөделді ойлау қабылеті.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина изучает психологию менеджера туризма и гостеприимства и взаимоотношения менеджера с клиентами, сотрудниками, партнерами; методы проведения диагностики и прогнозирования поведения личности; процессы управления с учетом индивидуальных особенностей личности. Рассматривает психологические аспекты организации туристской деятельности; влияние рекламы в туризме на личность.</p> <p>Результаты обучения: PO₂ – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline studies the psychology of the tourism manager and the relationship of the manager with clients, employees, partners; methods of diagnosing and predicting personality behavior; management processes taking into account the individual characteristics of the individual. Examines the psychological aspects of the organization of tourist activities; influence of advertising in tourism on personality.</p> <p>Learning outcome: LO₂ – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ильин Е.П. Психология делового общения: учебно-методическое пособие. - Москва: Питер, 2017.- 240 с. 2. Әмірова Б.А. Психологияны оқыту әдістемесі: оқу құралы. - Қарағанды: АҚНҰР, 2019.- 136 б. 3. Бороздина Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум. - Москва: Юрайт, 2019.- 463 с. 4. Виговская М.Е. Психология делового общения: учебное пособие. - 2-е издание, стереотипное.- Москва: Дашков и К*, 2020.- 138 с. 5. Гуревич П.С. Психология: учебник. - 2-е изд.- Москва: ИНФРА-М, 2021.- 332 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 11</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясының психологиясы модулі</p> <p>Пәннің шифры: KKSPBP 1214</p> <p>Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы персоналды басқару психологиясы</p> <p>Кредиттер саны: 3</p> <p>Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесін ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің менеджменті</p> <p>Код модуля: Mod 11</p> <p>Название модуля: Модуль психология индустрии гостеприимства</p> <p>Шифр дисциплины: PUPSU 1214</p> <p>Название дисциплины: Психология управления персоналом в сфере услуг</p> <p>Количество кредитов: 3</p>		

<p>Пререквизиты: Организация гостиничного и ресторанного бизнеса Постреквизиты: Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Module code: Mod 11 Module Name: Module Psychology of the hospitality industry Code of Discipline: POPMITSS 1214 The name of the discipline: Psychology of personnel management in the service sector Credits: 3 Prerequisites: Organization of hotel and restaurant business Post requisites: Hotel and restaurant business management</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Бұл пән саласында адам ресурстарын тиімді басқаруды, олардың интеграциясы мен ынталандыру үрдістерін; қызмет көрсету индустриясындағы қызмет ететін ұйымдардың мақсаттарына жету мүддесінде клиенттерді тарту және олардың адалдығын қалыптастыру; тұтынушыларға қызмет көрсету сапасын арттыруды оқытады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁₄ - Ұйымдағы жеке және топтық мінез-құлыққа әсер етудің заманауи технологияларын қолдану; кешбасшылық қасиеттерді қалыптастыру және команда құру; корпоративтік мәдениетті, ұйымның имиджін түрлендіру; HR қонақжайлылығында бизнес-стратегияларды жоспарлау және қолдану.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Данная дисциплина изучает эффективное управление человеческими ресурсами в сфере услуг, процессы их интеграции и стимулирования; привлечение клиентов и формирование их лояльности в интересах достижения целей действующих организаций в индустрии туризма; повышение качества обслуживания потребителей.</p> <p>Результаты обучения: РО₁₄ - Использовать современные технологии воздействия на индивидуальное и групповое поведение в организации; формулировать лидерские качества и командообразование; преобразовывать корпоративную культуру и имиджа организации; планировать и применять бизнес-стратегии в HR гостеприимстве.</p>	<p>Summary of the discipline: This discipline studies the effective management of human resources in the field of international and domestic tourism, the processes of their integration and stimulation; attracting customers and building their loyalty in order to achieve the goals of existing organizations in the tourism industry; improving the quality of customer service.</p> <p>Learning outcome: LO₁₄ - Use modern technologies to influence individual and group behavior in the organization; formulate leadership qualities and team building; transform the corporate culture and image of the organization; plan and apply business strategies in HR hospitality.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ильин Е.П. Психология делового общения: учебно-методическое пособие. - Москва: Питер, 2017.- 240 с. 2. Әмірова Б.А. Психологияны оқыту әдістемесі: оқу құралы. - Қарағанды: АҚНҰР, 2019.- 136 б. 3. Бороздина Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум. - Москва: Юрайт, 2019.- 463 с. 4. Виговская М.Е. Психология делового общения: учебное пособие. - 2-е издание, стереотипное.- Москва: Дашков и К*, 2020.- 138 с. 5. Гуревич П.С. Психология: учебник. - 2-е изд.- Москва: ИНФРА-М, 2021.- 332 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>	<p>Модуль коды: Mod 12 Модуль атауы: Қонақжайлылықтағы экономика және бизнесі жоспарлау модулі Пәннің шифры: ККЕ 2215</p>		

<p>Пән атауы: Қонақжайлық кәсіпорындарының экономикасы Кредиттер саны: 6 Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің менеджменті Постреквизиттері: Қонақжайлық индустриясындағы стратегиялық менеджмент</p> <p>Код модуля: Mod 12 Название модуля: Модуль экономики и бизнес-планирования в гостеприимстве Шифр дисциплины: EPG 2215 Название дисциплины: Экономика предприятий гостеприимства Количество кредитов: 6 Пререквизиты: Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса Постреквизиты: Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства</p> <p>Module code: Mod 12 Module Name: Economics and Business Planning module in Hospitality Code of Discipline: EONE 2215 The name of the discipline: Economics of hospitality enterprises Credits: 6 Prerequisites: Hotel and restaurant business management Post requisites: Strategic management in the hospitality industry</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән қонақжайлық индустриясы кәсіпорындарының экономикалық қызметінің ерекшеліктеріне байланысты мәселелерді шеше алатын кең профильді мамандарды даярлау дағдысын қалыптастырады. Қонақжайлық индустриясының өнімдері мен қызметтерін өндіру және өткізу құрылымымен таныстырады; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру ережелері мен стандарттарын қарастырады; кәсіпорындардың тұтынушыларымен, қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының бақылаушы органдарымен, өзге де контрагенттерімен жұмыс істеу ережелері мен әдістерін үйренеді. Оқу нәтижесі: ОН11 - Экономикалық білім негіздерін, қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарындағы менеджмент, маркетинг және бизнес-жоспарлау туралы түсініктерді қолдану; қонақ үйлердің қажеттіліктерін бағалау;</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина формирует навыки подготовки специалистов широкого профиля, способных решать вопросы, связанные с особенностями экономической деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Знакомит со структурой производства и реализации продукции и услуг индустрии гостеприимства; рассматривает правила и стандарты организации деятельности гостиничных и ресторанных предприятий; изучает правила и методы работы с потребителями предприятий, контролирующими органами, иными контрагентами гостиничных и ресторанных предприятий. Результаты обучения: РО11 - Применять основы экономических знаний, менеджмента, маркетинга и бизнес-планирования в гостиничных и ресторанных предприятиях; оценивать потребности в гостиницах; планировать их использование в индустрии гостеприимства;</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline forms the skill of training specialists of a wide profile, able to solve issues related to the peculiarities of the economic activity of enterprises in the hospitality industry. Introduces the structure of production and sales of products and services of the hospitality industry; examines the rules and standards of the organization of the activities of hotel and restaurant enterprises; studies the rules and methods of working with consumers of enterprises, regulatory authorities, and other contractors of hotel and restaurant enterprises. Learning outcome: LO11 - Apply the basics of economic knowledge, the concepts of management, marketing and business planning in hotel and restaurant enterprises; assess the needs of hotels; plan their use in the hospitality industry; analyze problems</p>
--	--	---	---

<p>оларды қонақжайлық индустриясында қолдануды жоспарлау; қонақжайлық мәселелерін талдау және ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерін табу.</p>	<p>анализировать проблемы в сфере гостеприимства и нахождения организационно-управленческих решений.</p>	<p>in the hospitality sector and find organizational and managerial solutions.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Г.Г.Омилевская, Т.Герентьева. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме. Учебник. 2019. -306 Менеджмент в социальных и экономических системах производственной сферы: учебное пособие / Резникова С.Д, Кондратьева Э.В.- 2-е изд.- Москва: Инфра-М, 2021.- 207 с. 3. Әбдішүкіров Р.С. Экономика салаларындағы бухгалтерлік есеп: оқу құралы. - Түркістан: Тұран, 2011.- 207 б 4. Морозов М.А. Экономика организации туризма: учебник / М.А. Морозов, Н.С. Морозова.- 5-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 291 с. 5. Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 373 с. Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 12 Модуль атауы: Қонақжайлықтағы экономика және бизнесі жоспарлау модулі Пәннің шифры: KUMIBZh 2215 Пән атауы: Қонақ үй- мейрамхана ісіндегі бизнес-жоспарлау Кредиттер саны: 6 Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің менеджменті Постреквизиттері: Қонақжайлық индустриясындағы стратегиялық менеджмент</p>		
<p>Код модуля: Mod 12 Название модуля: Модуль экономики и бизнес-планирования в гостеприимстве Шифр дисциплины: BPRGD 2215 Название дисциплины: Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле Количество кредитов: 6 Пререквизиты: Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса Постреквизиты: Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства</p>		
<p>Module code: Mod 12 Module Name: Economics and Business Planning module in Hospitality Code of Discipline: BPIHARB 2215 The name of the discipline: Business planning in hotel and restaurant business Credits: 6 Prerequisites: Hotel and restaurant business management Post requisites: Strategic management in the hospitality industry</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Данная дисциплина формирует теоретические</p>	<p>Summary of the discipline: This discipline forms the theoretical foundations</p>

<p>Бұл пән қонақ үй-мейрамхана ісінде бизнес-жоспарлаудың теориялық негіздерін қалыптастырады; әртүрлі қаржы-экономикалық көрсеткіштерді есептеу, әлеуметтік-экономикалық, ұйымдастырушылық және қаржылық жоспарлаумен байланысты теориялық негіздер мен практикалық дағдылар; қонақ үй-мейрамхана ісі саласындағы кәсіпорындардың бизнес – жоспарларының жекелеген бөлімдерін әзірлеуді үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁₀ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау қабілеті.</p> <p>ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>основы бизнес-планирования в гостинично-ресторанном деле; расчеты различных финансово-экономических показателей, теоретические основы и практические навыки, связанные с социально-экономическим, организационным и финансовым планированием; учит разработать отдельных разделов бизнес-планов предприятий в сфере гостинично – ресторанного дела.</p> <p>Результаты обучения: РО₁₀ - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторано-гостиничной продукции и услуг. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, способность планировать и проектировать предприятия ресторано и гостиничного бизнеса. РО₁₃ - Организовывать логистические процессы в ресторанном и гостиничном бизнесе, а также планировать и управлять различными аспектами логистики.</p>	<p>of business planning in the hotel and restaurant business; calculations of various financial and economic indicators, theoretical foundations and practical skills related to socio-economic, organizational and financial planning; teaches the development of separate sections of business plans of enterprises in the field of hotel and restaurant business.</p> <p>Learning outcome: LO₁₀ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business. LO₁₃ - Organize logistics processes in the restaurant and hotel business, as well as plan and manage various aspects of logistics.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баумгартен Л.В. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник.- Москва: Юрайт, 2021.- 338 с. 2. Бизнес-планирование в туризме: учебник / Под общей редакцией доцента Т.В.Харитоновой.- Москва: Дашков и "К", 2019.- 310 с. 3. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие.- 2-е изд. доп.- Москва: Юрайт, 2019.- 188 с. 4. Купцова Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум.- Москва: Юрайт, 2019.- 435 с. 5. Скобкин С.С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма: учебник.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 442 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Қызметтерді ұйымдастыру модулі және қызмет көрсету технологиялары Пәннің шифры: МКUBKKKT 2216 Пән атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында қызмет көрсету технологиясы Кредиттер саны: 4</p>		

<p>Пререквизиттері: Қонақжайлылықтағы сервистік қызмет</p> <p>Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы тамақтануды ұйымдастыру</p> <p>Код модуля: Mod 13</p> <p>Название модуля: Модуль организации услуг и технологии обслуживания</p> <p>Шифр дисциплины: TOPRGB 2216</p> <p>Название дисциплины: Технология обслуживания на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Количество кредитов: 4</p> <p>Пререквизиты: Сервисная деятельность в гостеприимстве</p> <p>Постреквизиты: Организация питания в индустрии гостеприимства</p> <p>Module code: Mod 13</p> <p>Module Name: Service Organization and Service technology module</p> <p>Code of Discipline: STATEORAHB 2216</p> <p>The name of the discipline: Service technology at the enterprises of restaurant and hotel business</p> <p>Credits: 4</p> <p>Prerequisites: Service activities in the hospitality</p> <p>Post requisites: Catering in the hospitality industry</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән қонақжайлылық саласында қызмет көрсету технологияларын, қонақжайлылық кәсіпорындарының әр түрлі типтерінде клиенттерге қызмет көрсету нысандары мен әдістерін, қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдерін (дайындық, негізгі, қорытынды) оқытады. Лауазымдық нұсқаулықтарды, қоғамдық тамақтану қызметтерін, нормативтік құжаттардың талаптарын, қызмет көрсетуде персоналдарды кәсіби даярлаудың теориялық негіздерін меңгеру арқылы алған білімдерін практикада қолдануға үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту.</p> <p>ОН₇ - Қонақ үйлер мен мейрамханаларда қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру; санитарлық-</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина изучает технологии обслуживания в сфере гостеприимства, формы и методы обслуживания клиентов различных типов предприятий гостеприимства, этапы организации обслуживания (подготовительный, основной, заключительный). Обучает применять полученные знания на практике, овладев должностными инструкциями, услугами общественного питания, требованиями нормативных документов, теоретическими основами профессиональной подготовки персонала при оказании услуг.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг.</p> <p>РО₇ - Организовывать прием гостей в гостиницах и ресторанах; использовать специфику функционирования гостиничных и ресторанных предприятий в обеспечении производственного</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline studies the technologies of service in the field of hospitality, the forms and methods of customer service of various types of hospitality enterprises, the stages of service organization (preparatory, main, final). Teaches to apply the acquired knowledge in practice, having mastered job descriptions, public catering services, the requirements of regulatory documents, the theoretical foundations of professional training of personnel in the provision of services.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services.</p> <p>LO₇ - Organize the reception of guests in hotels and restaurants; use the specifics of the functioning of hotel and restaurant enterprises in ensuring the production process, as well as safety in accordance with sanitary and hygienic rules</p>
---	--	---	---

<p>гигиеналық ережелер мен нормаларға сәйкес өндірістік процесті, сондай-ақ қауіпсіздік техникасын қамтамасыз етуде қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының жұмыс істеу ерекшелігін пайдалану; қызмет саласындағы цифрлық инновациялық технологияларды бағалау.</p>	<p>процесса, а также техники безопасности в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормами; оценивать цифровые инновационные технологии в сфере услуг.</p>	<p>and regulations; the assessment digital innovative technologies in the field of activity.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баранова Ю. Организация предприним. деят. в сфере туризма: Уч. пос. / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 180 с. 2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с. 3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 4. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Қызметтерді ұйымдастыру модулі және қызмет көрсету технологиялары Пәннің шифры: КІККУККТ 2216 Пән атауы: Қонақжайлық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру және қызмет көрсету технологиясы Кредиттер саны: 4 Пререквизиттері: Қонақжайлықтағы сервистік қызмет Постреквизиттері: Қонақжайлық индустриясындағы тамақтануды ұйымдастыру</p>		
<p>Код модуля: Mod 13 Название модуля: Модуль организации услуг и технологии обслуживания Шифр дисциплины: OUTOIG 2216 Название дисциплины: Организация услуг и технология обслуживания в индустрии гостеприимства Количество кредитов: 4 Пререквизиты: Сервисная деятельность в гостеприимстве Постреквизиты: Организация питания в индустрии гостеприимства</p>		
<p>Module code: Mod 13 Module Name: Service Organization and Service technology module Code of Discipline: OOSASTITHI 2216 The name of the discipline: Organization of services and service technology in the hospitality industry Credits: 4</p>		

<p>Prerequisites: Service activities in the hospitality industry</p> <p>Post requisites: Catering in the hospitality industry</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән қонақжайлылық индустриясында өндірістік, шаруашылық, логистикалық қызметті жоспарлау және ұйымдастыру дағдыларын қалыптастырады. Қонақ үй және мейрамхана бизнесін ұйымдастыруда жобалау және дамыту әдістерін үйретеді. Қонақжайлылық индустриясында бағдарламалық қамтамасыздандыру технологияларын қолдануға үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен элементтерді дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту.</p> <p>ОН₇ - Қонақ үйлер мен мейрамханаларда қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру; санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларға сәйкес өндірістік процесті, сондай-ақ қауіпсіздік техникасын қамтамасыз етуде қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының жұмыс істеу ерекшелігін пайдалану; қызмет саласындағы цифрлық инновациялық технологияларды бағалау.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина формирует навыки планирования и организации производственной, хозяйственной, логистической деятельности в индустрии гостеприимства. Обучает методам проектирования и развития в организации гостиничного бизнеса. Учит использовать технологии программного обеспечения в индустрии гостеприимства.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг.</p> <p>РО₇ - Организовывать прием гостей в гостиницах и ресторанах; использовать специфику функционирования гостиничных и ресторанных предприятий в обеспечении производственного процесса, а также техники безопасности в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормами; оценивать цифровые инновационные технологии в сфере услуг.</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline forms the skills of planning and organizing production, economic, and logistics activities in the hospitality industry. Teaches methods of design and development in the organization of the hotel business. Teaches the use of software technologies in the hospitality industry.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services.</p> <p>LO₇ - Organize the reception of guests in hotels and restaurants; use the specifics of the functioning of hotel and restaurant enterprises in ensuring the production process, as well as safety in accordance with sanitary and hygienic rules and regulations; the assessment digital innovative technologies in the field of activity.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баранова Ю. Организация предприним.деят.в сфере туризма: Уч.пос. / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 180 с. 2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с. 3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанный бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 4. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>	<p>Модуль коды: Mod 14</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлылықтағы іс-шараларды ұйымдастыру модулі</p> <p>Пәннің шифры: ІКМ 3217</p> <p>Пән атауы: Івент-қонақжайлылық менеджменті</p>		

<p>Кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің маркетингі</p> <p>Постреквизиттері: Демалыс және ойын-сауық саласы PR</p> <p>Код модуля: Mod 14</p> <p>Название модуля: Модуль организация мероприятий в гостеприимстве</p> <p>Шифр дисциплины: IMG 3217</p> <p>Название дисциплины: Ивент-менеджмент в гостеприимстве</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Маркетинг гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: PR сферы отдыха и развлечений</p> <p>Module code: Mod 14</p> <p>Module Name: Module organization of events in hospitality</p> <p>Code of Discipline: EMH 3217</p> <p>The name of the discipline: Event management in hospitality</p> <p>Credits: 5</p> <p>Prerequisites: Hotel and restaurant business marketing</p> <p>Post requisites: PR of recreation and entertainment</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Бұл пән оқиғалар жобаларын (ивент-менеджмент) ұйымдастыру және іске асыру саласында білім, білік және практикалық дағдылар жиынтығын қалыптастырады және жүйелейді, қонақжайлылық индустриясының оқиғалар жобаларының сапасы мен санын арттыруға ықпал ететін кәсіпкерлік дағдыларды дамытады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁₂ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде мәдени-демалыс бағдарламаларын жасау технологиясын оқыту; іс-шараларды ұйымдастыру. Ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p>	<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бульгина И.И. Анимация в сфере гостеприимства: учебник / И.И. Бульгина, Е.Н. Гаранина, Н.И. Гаранин. - Москва: КНОРУС, 2018. - 268 с. 2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д. Чудновский [и др.]. - Москва: Инфра-М, 2020. - 400 с. 3. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятия сервиса: учебное пособие. - 2-е изд. доп. - Москва: Юрайт, 2019. - 188 с. 4. Организация мероприятий в сфере спорта, отдыха и туризма: учебное пособие / Под редакцией Шерил Маллен и Лорна Дж.Адамса. - 3-е издание. - Москва: Национальное образование, 2019. - 352 с.
	<p>Краткое содержание дисциплины: Данная дисциплина формирует и систематизирует совокупности знаний, умений и практических навыков в сфере организации и реализации событийных проектов (ивент-менеджмент), а также развивает предпринимательские навыки, способствующие увеличению качества и количества событийных проектов индустрии гостеприимства.</p> <p>Результаты обучения: РО₁₂ - Изучать технологии создания культурно-досуговых программ в ресторанном и гостиничном бизнесе; организовывать мероприятия. Создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p>	<p>Summary of the discipline: This discipline forms and systematizes a set of knowledge, skills and practical skills in the field of organizing and implementing event projects (event management), and also develops entrepreneurial skills that contribute to an increase in the quality and number of event projects in the hospitality industry.</p> <p>Learning outcome: LO₁₂ - To study the technologies of creating cultural and leisure programs in the restaurant and hotel business; to organize events. Create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p>

5. Оспанов Б.А. Креативті психология: оқулық / Б.А. Оспанов, А.А. Жолдасбеков.- Алматы, 2013.- 410 б.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

<https://kaztour-association.com/>

<https://www.unwto.org/ru>

<https://www.gov.kz/memleket/>

Модуль коды: Mod 14

Модуль атауы: Қонақжайлылықтағы іс-шараларды ұйымдастыру модулі

Пәннің шифры: КІАК 3217

Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы анимациялық қызмет

Кредиттер саны: 5

Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің маркетингі

Постреквизиттері: Демалыс және ойын-сауық саласы PR

Код модуля: Mod 14

Название модуля: Модуль организация мероприятий в гостеприимстве

Шифр дисциплины: ADIG 3217

Название дисциплины: Анимационная деятельность в индустрии гостеприимства

Количество кредитов: 5

Пререквизиты: Маркетинг гостиничного и ресторанного бизнеса

Постреквизиты: PR сферы отдыха и развлечений

Module code: Mod 14

Module Name: Module organization of events in hospitality

Code of Discipline: AAITHI 3217

The name of the discipline: Animation activities in the hospitality industry

Credits: 5

Prerequisites: Hotel and restaurant business marketing

Post requisites: PR of recreation and entertainment

Пәннің қысқаша мазмұны:

Бұл пәнде мәдени-демалыс қызметінің тарихи аспектілері оқытылады; қонақжайлылық индустриясындағы анимацияның негізгі функциялары мен міндеттері қарастырылады; мәдени-демалыс бағдарламаларын ұйымдастыру мен өткізуде, клубтарды ұйымдастыруда, қонақжайлылық индустриясындағы шоу-бағдарламаларды ұйымдастыруда негізгі білімдерді меңгеру жүзеге асырылады.

Оқу нәтижесі:

Краткое содержание дисциплины:

Данная дисциплина изучает исторические аспекты культурно-досуговой деятельности; рассматривает основные функции и задачи анимации в индустрии гостеприимства; осуществляет овладение основным знанием в организации и проведении культурно-досуговых программ, организации клубов, шоу-программ в индустрии гостеприимства.

Результаты обучения:

PO₁₂ - Изучать технологии создания культурно-досуговых программ в ресторанном и гостиничном

Summary of the discipline:

This discipline studies the historical aspects of cultural and leisure activities; examines the main functions and tasks of animation in the hospitality industry; provides basic knowledge in the organization and conduct of cultural and leisure programs, clubs, shows in the hospitality industry.

Learning outcome:

LO₁₂ - To study the technologies of creating cultural and leisure programs in the restaurant and

<p>ОН₁₂ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде мәдени-демалыс бағдарламаларын жасау технологиясын оқыту; іс-шараларды ұйымдастыру. Ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p>	<p>бизнесе; организовывать мероприятия. Создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p>	<p>hotel business; to organize events. Create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бульгина И.И. Анимация в сфере гостеприимства: учебник / И.И. Бульгина, Е.Н. Гаранин, Н.И. Гаранин.- Москва: КНОРУС, 2018.- 268 с. 2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А.Д. Чудновский [и др.].- Москва: Инфра-М, 2020.- 400 с. 3. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие. - 2-е изд. доп.- Москва: Юрайт, 2019.- 188 с. 4. Организация мероприятий в сфере спорта, отдыха и туризма: учебное пособие / Под редакцией Шерил Маллен и Лорна Дж.Адамс.- 3-е издание.- Москва: Национальное образование, 2019.- 352 с. 5. Оспанов Б.А. Креативті психология: оқулық / Б.А. Оспанов, А.А. Жолдасбеков.- Алматы, 2013.- 410 б. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 15 Модуль атауы: Логистика және тамақтандыруды ұйымдастыру модулі Пәннің шифры: KIL 4218 Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы логистика Кредиттер саны: 6 Пререквизиттері: Қонақжайлылық индустриясының инфрақұрылымы Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясының өнімдерін жобалау және жылжыту</p> <p>Код модуля: Mod 15 Название модуля: Модуль логистики и организации питания Шифр дисциплины: LIG 4218 Название дисциплины: Логистика в индустрии гостеприимства Количество кредитов: 6 Пререквизиты: Инфраструктура индустрии гостеприимства Постреквизиты: Проектирование и продвижение продуктов индустрии гостеприимства</p> <p>Module code: Mod 15 Module Name: Logistics and Catering module Code of Discipline: LITHI 4218 The name of the discipline: Logistics in the hospitality industry Credits: 6 Prerequisites: Infrastructure of the hospitality industry Post requisites: Design and promotion of products for the hospitality industry</p>		

<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән қоңақжайлық индустриясындағы логистикалық процестерді ұйымдастыруды; логистика көрсеткіштерін есептеуді; көліктік логистикасының әртүрлі аспектілерінің ерекшеліктерін оқытады. Қоңақжайлық индустриясындағы кәсіпорында логистикалық процесті жоспарлау және басқару дағдыларын; логистикалық жобаны бақылаудың инновациялық әдістерін; автоматтандырылған ғаламдық жүйелерінде жұмыс істеуді үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып аруды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау. ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина изучает организацию логистических процессов в индустрии гостеприимства; расчет показателей логистики; особенности различных аспектов транспортной логистики. Обучает навыкам планирования и управления логистическим процессом на предприятии в индустрии гостеприимства; инновационным методам контроля логистического проекта; работе в автоматизированных глобальных системах.</p> <p>Результаты обучения: РО₉ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений. РО₁₃ - Организовывать логистические процессы в ресторанном и гостиничном бизнесе, а также планировать и управлять различными аспектами логистики.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline studies the organization of logistics processes in the hospitality industry; calculation of logistics indicators; features of various aspects of transport logistics. Teaches the skills of planning and managing the logistics process at the enterprise in the hospitality industry; innovative methods of controlling the logistics project; working in automated global systems.</p> <p>Learning outcome: LO₉ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions. LO₁₃ - Organize logistics processes in the restaurant and hotel business, as well as plan and manage various aspects of logistics.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Галанов В.А. Логистика: учебник. - 2-е изд. - Москва: Инфра-М, 2021. - 272 с. 2. Канке А.А. Логистика: учебное пособие / А.А. Канке, И.П. Кошева. - 2-е изд., испр. - Москва: Инфра-М, 2021. - 384 с. 3. Логистика для бакалавров: учебник / Под общ. ред. Д-ра экон. наук, профессора Карповой С.В. - Москва: Инфра-М, 2018. - 323 с. 4. Логистика практикум для бакалавров: учебное пособие / под общей редакцией доктора экономических наук, профессор С.В.Карповой. - Москва: Инфра-М, 2020. - 139 с. 5. Севастьянов Д.В. Страноведение и международный туризм: учебник; 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2019. - 317 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 15 Модуль атауы: Логистика және тамақтандыруды ұйымдастыру модулі Пәннің шифры: КІТУ 4218 Пән атауы: Қоңақжайлық индустриясындағы тамақтануды ұйымдастыру Кредиттер саны: 6</p>		

Пререквизиттері: Қонақжайлылық индустриясының инфрақұрылымы
Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясының өнімдерін жобалау және жылжыту

Код модуля: Mod 15

Название модуля: Модуль логистики и организации питания

Шифр дисциплины: OPIG 4218

Название дисциплины: Организация питания в индустрии гостеприимства

Количество кредитов: 6

Пререквизиты: Инфраструктура индустрии гостеприимства

Постреквизиты: Проектирование и продвижение продуктов индустрии гостеприимства

Module code: Mod 15

Module Name: Logistics and Catering module

Code of Discipline: CITHI 4218

The name of the discipline: Catering in the hospitality industry

Credits: 6

Prerequisites: Infrastructure of the hospitality industry

Post requisites: Design and promotion of products for the hospitality industry

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақжайлылық индустриясындағы тамақтануды ұйымдастырудың негізгі ұғымдарын, терминдер мен анықтамаларын, қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің сыныптамасын және оларға қойылатын жалпы талаптарын; қызмет көрсету әдістерін, нысандарын, құралдарын қолдануды; мезір, шарап карталарын дұрыс құрастыру және ресімуді; жорықтарда және демалыстың басқа да белсенді түрлерінде қонақтардың тамақтану ерекшеліктерін; санаторий-курорттық кешендердегі емдік-профилактикалық тамақтану ерекшеліктерін оқытады.

Оқу нәтижесі:

ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту.

ОН₈ - Қонақжайлылық индустриясында өнімдер мен қызметтерді жіктеу және жылжыту; сатылымның

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина изучает основные понятия, термины и определения организации питания в индустрии гостеприимства, классификацию и общие требования к услугам общественного питания; применение методов, форм, средств обслуживания; правильное составление и оформление меню, винных карт; особенности питания гостей в походах и других активных видах отдыха; особенности лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

Результаты обучения:

РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологам приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг.

РО₈ - Классифицировать и продвигать продукцию и услуги индустрии гостеприимства; определять эффективность продаж; проводить маркетинговый анализ; организовывать рекламные компании.

Summary of the discipline:

The discipline studies the basic concepts, terms and definitions of catering in the hospitality industry, the classification and general requirements for public catering services; the use of methods, forms, and means of service; the correct preparation and design of menus, wine lists; features of guest nutrition in hikes and other active recreation; features of therapeutic and preventive nutrition in sanatorium-resort complexes.

Learning outcome:

LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services.

LO₈ - Classify and promote products and services in the services of the hospitality industry; determine the effectiveness of sales; conduct marketing analysis; organize advertising

<p>тіімділігін анықтау; маркетингтік зерттеулер жүргізу; жарнамалық компанияларды ұйымдастыру.</p>	<p>companies.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с. 4. Орловская В.П. Технология и организация предприятия туризма: учебник.- Москва: Инфра-М, 2020.- 176 с. 5. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская.- Москва: Юрайт, 2019.- 179 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>	
<p>Модуль коды: Mod 16</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясының өнімдерін әзірлеу және жылжыту модулі</p> <p>Пәннің шифры: KIOZhZh 4219</p> <p>Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясының өнімдерін жобалау және жылжыту</p> <p>Кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы стратегиялық менеджмент</p> <p>Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік білкітілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p>	
<p>Код модуля: Mod 16</p> <p>Название модуля: Модуль разработки и продвижения продуктов индустрии гостеприимства</p> <p>Шифр дисциплины: PPPIG 4219</p> <p>Название дисциплины: Проектирование и продвижение продуктов индустрии гостеприимства</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p>	
<p>Module code: Mod 16</p> <p>Module Name: The module of development and promotion of products of the hospitality industry</p> <p>Code of Discipline: DAPOPFTI 4219</p> <p>The name of the discipline: Design and promotion of products for the hospitality industry</p> <p>Credits: 5</p> <p>Prerequisites: Strategic management in the hospitality industry</p> <p>Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	
<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән қонақжайлылық индустриясының өнімдерін жобалаудың негіздерін, тұтынушылардың</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина рассматривает проектирование, организацию и реализацию стратегий, программ для</p>
<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline considers the basics of for the hospitality industry design, organization and</p>	

<p>сұраныстарына сәйкес келетін туристік өнімдердің әртүрлі түрлері үшін стратегиялар мен бағдарламаларды ұйымдастыру мен іске асыруды қарастырады; туристік жобалаудың нормативтік-техникалық базаны; жобаларды әзірлейді, жоспарлайды және іске асырылуын бақылауды жүзеге асырады; туристік индустрия кәсіпорындарының барлық функционалдық бөлімшелерімен іс-қимылдарды үйлестіруді қамтамасыз етеді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₁₀ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау қабілеті.</p> <p>ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>различных видов продуктов индустрии гостеприимства, соответствующих запросам потребителей; разрабатывает, планирует и осуществляет контроль за реализацией проектов; обеспечивает координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₁₀ - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторано-гостиничной продукции и услуг. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, способность планировать и проектировать предприятия ресторано-гостиничного бизнеса.</p> <p>РО₁₃ - Организовывать логистические процессы в ресторанном и гостиничном бизнесе, а также планировать и управлять различными аспектами логистики.</p>	<p>implementation of strategies and programs for various types of for the hospitality industry products that meet the needs of consumers; develops, plans and monitors the implementation of projects; ensures coordination with all functional divisions of the for the hospitality industry enterprises.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₁₀ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business.</p> <p>LO₁₃ - Organize logistics processes in the restaurant and hotel business, as well as plan and manage various aspects of logistics.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Боголюбов В.С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций: учебник и практикум / В.С. Боголюбов, С.А. Быстов, С.А. Боголюбова.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 256 с. 2. Николенко П.Г, Гаврильева Т.Ф. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум.- Москва: Юрайт, 2021.- 413 с. 3. Олири З. Зерттеу жобасын жүргізу негізгі нұсқаулық: оқу әдістемелік құралы.- Алматы: "Ұлттық аударма бюросы", 2020.- 472 б.- ("Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық"). <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p> <p>Модуль коды: Mod 16</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясының өнімдерін әзірлеу және жылжыту модулі</p> <p>Пәннің шифры: DOSSP 4219</p> <p>Пән атауы: Демалыс және ойын-сауық саласы PR</p> <p>Кредиттер саны: 5</p>		

<p>Пререквизиттері: Ивент-қонақжайлылық менеджменті</p> <p>Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p>Код модуля: Mod 16</p> <p>Название модуля: Модуль разработки и продвижения продуктов индустрии гостеприимства</p> <p>Шифр дисциплины: PSOR 4219</p> <p>Название дисциплины: PR сферы отдыха и развлечений</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Ивент-менеджмент в гостеприимстве</p> <p>Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p> <p>Module code: Mod 16</p> <p>Module Name: The module of development and promotion of products of the hospitality industry</p> <p>Code of Discipline: PORAE 4219</p> <p>The name of the discipline: PR of recreation and entertainment</p> <p>Credits: 5</p> <p>Prerequisites: Event management in hospitality</p> <p>Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән демалыс пен ойын-сауықтың PR саласын қалыптастырудың, басқарудың және дамытудың теориялық негіздерімен таныстырады. Экономикалық, саяси және әлеуметтік брендинг, сауда маркаларын құру және дамыту, демалыс және ойын-сауық саласындағы саяси, аумақтық және әлеуметтік брендтерді қалыптастыру салаларындағы жұртшылықпен байланыс жөніндегі маманның құзыреттілігін арттыруға үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₇ - Қонақ үйлер мен мейрамханаларда қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру; санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларға сәйкес өндірістік процесті, сондай-ақ қауіпсіздік техникасын қамтамасыз етуде қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының жұмыс істеу ерекшелігін пайдалану; қызмет саласындағы цифрлық инновациялық технологияларды бағалау.</p> <p>ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификацтарға және басқа да нормативтік-құқықтық</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина знакомит с теоретическими основами формирования, управления и развития PR сферы отдыха и развлечений. Изучение данного курса способствует 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 туризма.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₇ - Организовывать прием гостей в гостиницах и ресторанах; использовать специфику функционирования гостиничных и ресторанных предприятий в обеспечении производственного процесса, а также техники безопасности в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормами; оценивать цифровые инновационные технологии в сфере услуг.</p> <p>РО₉ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретенные, хранения,</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline introduces the theoretical foundations of the formation, management and development of PR in the field of recreation and entertainment. The study of this course helps to increase the competence of a public relations specialist in the fields of economic, political and social branding, formation of political, territorial and social brands in the field of tourism.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₇ - Organize the reception of guests in hotels and restaurants; use the specifics of the functioning of hotel and restaurant enterprises in ensuring the production process, as well as safety in accordance with sanitary and hygienic rules and regulations; the assessment digital innovative technologies in the field of activity.</p> <p>LO₉ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the</p>
---	--	--	---

<p>құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.</p>	<p>распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений.</p>	<p>technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рахимбаев А.Б. Маркетинг теориясы және практикасы: оқу құралы / А.Б. Рахимбаев.- Алматы: "Nurgress", 2019.- 372 б. 2. Абаков Ю.Н. Маркетинг в туризме: учебник / Ю.Н. Абаков, М.Ю. Абакова, И.Г. Филиппова.- Москва: Инфра-М, 2019.- 214 с. 3. Восколович Н.А. Маркетинг туристских услуг: учебник и практикум.- 3-е издание.- Москва: Юрайт, 2021.- 191 с. 4. Кирьянова Л.Г. Маркетинг и брендинг туристских дестинаций: учебное пособие / Л.Г. Кирьянова.- Москва: Юрайт, 2019.- 264 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 17</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қаржысын басқару модулі</p> <p>Пәннің шифры: КІКМ 4220</p> <p>Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қаржылық менеджмент</p> <p>Кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттері: Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы</p> <p>Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік білгілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p>		
<p>Код модуля: Mod 17</p> <p>Название модуля: Модуль управления финансами предприятиий индустрии гостеприимства</p> <p>Шифр дисциплины: FMIG 4220</p> <p>Название дисциплины: Финансовый менеджмент в индустрии гостеприимства</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Экономика предприятий гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p>		
<p>Module code: Mod 17</p> <p>Module Name: Financial management module for hospitality industry enterprises</p> <p>Code of Discipline: FMITHI 4220</p> <p>The name of the discipline: Financial management in the hospitality industry</p> <p>Credits: 5</p> <p>Prerequisites: Economics of hospitality enterprises</p> <p>Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән қонақжайлылық индустриясы компаниялары</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина учит расчету экономических и</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline will teach you how to calculate the</p>

<p>қызметінің экономикалық және қаржылық көрсеткіштерін есептеуін үйретеді; компаниялар қызметінің айрықша көрсеткіштерін талдауды, салыстырмалы талдау жүргізу және қаржылық орнықтылықты арттыру мен қаржылық теуекелдерді төмендету үшін неғұрлым тиімді басқару шешімдерін таңдауды; кірістілік аймақтары мен жауапкершілік орталықтарын анықтауды; экономикалық дамудың мақсаттары мен міндеттерін тұжырымдауды, компанияның мақсатты қаржылық көрсеткіштерін есептей білуді үйретеді.</p>	<p>финансовых показателей деятельности компаний индустрии гостеприимства; анализу особых показателей деятельности компаний, проведение сравнительного анализа и выбору наиболее эффективных управленческих решений для повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков; определению зон доходности и центров ответственности; формулированию целей и задач экономического развития, расчету целевых финансовых показателей компании.</p>	<p>economic and financial performance indicators of companies in the hospitality industry; analyze specific performance indicators of companies, conduct a comparative analysis and choose the most effective management solutions to improve financial stability and reduce financial risks; identify areas of profitability and responsibility centers; formulate goals and objectives of economic development, calculate the target financial indicators of the company.</p>
<p>Оқу нәтижесі: ОН₆ - Қонақжайлылықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін WEB-аналитика мен цифрлық маркетингті қолдану. ОН₁₁ - Экономикалық білім негіздерін, қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарындағы менеджмент, маркетинг және бизнес-жоспарлау туралы түсініктерді қолдану; қонақ үйлердің қажеттіліктерін бағалау; оларды қонақжайлылық индустриясында қолдануды жоспарлау; қонақжайлылық мәселелерін талдау және ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерін табу.</p>	<p>Результаты обучения: РО₆ - Применять информационные цифровые технологии в индустрии гостеприимства; современные Интернет-сервисы; WEB-аналитику и современные технологии в маркетинге для организации продаж ресторанных и гостиничных услуг. РО₁₁ - Применять основы экономических знаний, менеджмента, маркетинга и бизнес-планирования в гостиничных и ресторанных предприятиях; оценивать потребности в гостиницах; планировать их использование в индустрии гостеприимства; анализировать проблемы в сфере гостеприимства и находить организационно-управленческие решения.</p>	<p>Learning outcome: LO₆ - Apply digital information technologies in the hospitality industry; modern Internet services; WEB analytics and modern technologies in marketing for organizing sales of restaurant and hotel services. LO₁₁ - Apply the basics of economic knowledge, the concepts of management, marketing and business planning in hotel and restaurant enterprises; assess the needs of hotels; plan their use in the hospitality industry; analyze problems in the hospitality sector and find organizational and managerial solutions.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Боголюбов В.С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник / В.С. Боголюбов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 293 с. 2. Зайцева Н.А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе: учебное пособие / Н.А. Зайцева, А.А. Ларионова.- Москва: Инфра-М, 2016.- 320 с. 3. Сабден О.С, Омарова К.Ж. Финансово-кредитное регулирование деятельности промышленных предприятий Казахстана: проблемы и перспективы: Литературное произведение. - Алматы: Ғылым, 2003.- 248 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p> <p>Модуль коды: Mod 17 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қаржысын басқару модулі Пәннің шифры: КІККZhT 4220 Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қаржылық жағдайын талдау</p>		

<p>Кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттері: Қонақжайлылық кәсіпорындардың экономикасы</p> <p>Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p>Код модуля: Mod 17</p> <p>Название модуля: Модуль управления финансами предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Шифр дисциплины: AFSPIG 4220</p> <p>Название дисциплины: Анализ финансового состояния предприятия индустрии гостеприимства</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Экономика предприятий гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p> <p>Module code: Mod 17</p> <p>Module Name: Financial management module for hospitality industry enterprises</p> <p>Code of Discipline: AOFCONIE 4220</p> <p>The name of the discipline: Analysis of financial condition of hospitality industry enterprises</p> <p>Credits: 5</p> <p>Prerequisites: Economics of hospitality enterprises</p> <p>Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән қаржылық сауаттылықты және қонақжайлылық индустриясындағы қаржылық механизмнің жұмыс істеу ерекшеліктерімен таныстырады. Қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындары қызметінің ұйымдық-құқықтық нысандарын жіктейді; орналастыру қаражаттарының ақшалай қорларын қалыптастыруға, бөлуге, қаржылық жағдайды талдауға, диагностикалау мақсатында бағдарламалық өнімдерді пайдалануға үйретеді; қаржы-экономикалық қызмет мақсаттары үшін ақпараттық ағындарды пайдалануды түсіндіреді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₁₀ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина учит финансовой грамотности и особенностей функционирования финансового механизма в индустрии гостеприимства. Классифицирует организационно-правовые формы деятельности гостиничных и ресторанных предприятий; обучает формированию, распределению денежных фондов средств размещения, анализу финансового состояния, использованию программных продуктов с целью диагностики; объясняет использование информационных потоков для целей финансово-экономической деятельности.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₁₀ - Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничной продукции и услуг. Составлять программы</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline teaches financial literacy and features of the functioning of the financial mechanism in the hospitality industry. Classifies the organizational and legal forms of activity of hotel and restaurant enterprises; teaches the formation, distribution of funds of accommodation facilities, analysis of financial condition, use of software products for the purpose of diagnostics; explains the use of information flows for the purposes of financial and economic activities.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₁₀ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to</p>
--	---	--	---

<p>ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау қабілеті.</p> <p>ОН₁₁ - Экономикалық білім негіздерін, қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарындағы менеджмент, маркетинг және бизнес-жоспарлау туралы түсініктерді қолдану; қонақ үйлердің қажеттіліктерін бағалау; оларды қонақжайлық индустриясында қолдануды жоспарлау; қонақжайлық мәселелерін талдау және ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерін табу.</p>	<p>обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, способность планировать и проектировать предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса.</p> <p>РО₁₁ - Применять основы экономических знаний, менеджмента, маркетинга и бизнес-планирования в гостиничных и ресторанных предприятиях; оценивать потребности в гостиницах; планировать их использование в индустрии гостеприимства; анализировать проблемы в сфере гостеприимства и нахождение организационно-управленческих решений.</p>	<p>plan and design enterprises of the restaurant and hotel business.</p> <p>LO₁₁ - Apply the basics of economic knowledge, the concepts of management, marketing and business planning in hotel and restaurant enterprises; assess the needs of hotels; plan their use in the hospitality industry; analyze problems in the hospitality sector and find organizational and managerial solutions.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Боголюбов В.С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник / В.С. Боголюбов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 293 с. 2. Зайцева Н.А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе: учебное пособие / Н.А. Зайцева, А.А. Ларионова.- Москва: Инфра-М, 2016.- 320 с. 3. Сабден О.С., Омарова К.Ж. Финансово-кредитное регулирование деятельности промышленных предприятий Казахстана: проблемы и перспективы: Литературное произведение. - Алматы: Ғылым, 2003.- 248 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Бейіндеуші пәндер циклі (БП) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of Profiling disciplines (PD)</p> <p>Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC)</p>		
<p>Модуль коды: Mod 23</p> <p>Модуль атауы: Ұлттық тамақтану мәдениеті модулі</p> <p>Пәннің шифры: КТДТ 2307</p> <p>Пән атауы: Қазақ тағамдарын дайындау технологиясы</p> <p>Кредиттер саны: 4</p> <p>Пререквизиттері: Қонақжайлықтағы сервистік қызмет</p> <p>Постреквизиттері: Гастрономиялық туризм</p>		
<p>Код модуль: Mod 23</p> <p>Название модуля: Модуль национальной культуры питания</p> <p>Шифр дисциплины: ТРВКК 2307</p> <p>Название дисциплины: Технология приготовления блюд казахской кухни</p> <p>Количество кредитов: 4</p> <p>Пререквизиты: Сервисная деятельность в гостеприимстве</p> <p>Постреквизиты: Гастрономический туризм</p>		

<p>Module code: Mod 23 Module Name: Ұлттық тамақтану мәдениетінің модулі Code of Discipline: ТТОРОДОКС 2307 The name of the discipline: The technology of preparation of dishes of Kazakh cuisine Credits: 4 Prerequisites: Service activities in the hospitality Post requisites: Gastronomic tourism</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән қазақ халқының тамақтану мәдениеті мен ұлттық дәстүрлерінің өзара байланысын; қазақ тағамдарын дайындау және ұсыну технологиясын оқытады; ұлттық тағамдардың техникалық-технологиялық картасын әзірледі, қазақтың ұлттық тағамдарын дайындау және оларға қызмет көрсету технологияларын игеруде өз бетінше әрекет етуге үйретеді. Оқу нәтижесі: ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен элементтік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина изучает взаимосвязь культуры питания и национальных традиций казахского народа; технологию приготовления и подачи казахской кухни; научит разрабатывать технико-технологическую карту национальных блюд, самостоятельно действовать в освоении технологий приготовления и обслуживания казахских национальных блюд. Результаты обучения: РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline studies the relationship between the food culture and the national traditions of the Kazakh people; the technology of cooking and serving Kazakh cuisine; will teach you to develop a technical and technological map of national dishes, to act independently in the development of technologies for cooking and serving Kazakh national dishes. Learning outcome: LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с. 2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 3. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца. - Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с. 			
<p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>			
<p>Модуль коды: Mod 23 Модуль атауы: Ұлттық тамақтану мәдениеті модулі Пәннің шифры: KDUTM 2307 Пән атауы: Қазақтың дәстүрлері және ұлттық тамақтану мәдениеті Кредиттер саны: 4 Пререквизиттері: Қонақжайлылықтағы сервистік қызмет Постреквизиттері: Әлем халықтарының тағамдары</p>			

Код модуля: Mod 23

Название модуля: Модуль национальной культуры питания

Шифр дисциплины: КТНКР 2307

Название дисциплины: Казахские традиции и национальная культура питания

Количество кредитов: 4

Пререквизиты: Сервисная деятельность в гостеприимстве

Постреквизиты: Кухня народов мира

Module code: Mod 23

Module Name: Ұлттық тамақтану мәдениетінің модулі

Code of Discipline: TANFC 2307

The name of the discipline: Kazakh traditions and national food culture

Credits: 4

Prerequisites: Service activities in the hospitality

Post requisites: Cuisine of the peoples of the world

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақжайлық саласындағы қазақ халқының салт-дәстүрлері мен әдет-ғұрыптарын, қазақтың ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін оқытады. Ұлттық тағамдар мен қазақ тағамдарын дайындау технологиясын үйретеді. Қазақтардың заманауи және дәстүрлі тағамдарының ұқсастықтары мен айырмашылықтарын сипаттайды.

Оқу нәтижесі:

ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту.

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина изучает традиции и обычаи казахского народа в сфере гостеприимства, особенности казахской национальной кухни. Учит технологиям приготовления национальных блюд и казахских блюд. Описывает сходства и различия между современной и традиционной кухней казахов.

Результаты обучения:

РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг.

Summary of the discipline:

The discipline studies the traditions and customs of the Kazakh people in the field of hospitality, the peculiarities of the Kazakh national cuisine. Teaches the technologies of cooking national dishes and Kazakh dishes. Describes the similarities and differences between modern and traditional Kazakh cuisine.

Learning outcome:

LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services.

Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature

1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с.
2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.
3. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с.
5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

<https://kaztour-association.com/>

<https://www.unwto.org/ru>

<https://www.gov.kz/memleket/>

Модуль коды: Mod 24

Модуль атауы: Көшбасшылық қасиеттер және командалық қызмет

Пәннің шифры: Kosh 3308

Пән атауы: Көшбасшылық

Кредиттер саны: 4

Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің менеджменті

Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы стратегиялық менеджмент

Код модуля: Mod 24

Название модуля: Лидерские качества и командная деятельность

Шифр дисциплины: Lid 3308

Название дисциплины: Лидерство

Количество кредитов: 4

Пререквизиты: Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса

Постреквизиты: Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства

Module code: Mod 24

Module Name: Leadership qualities and teamwork

Code of Discipline: Lea 3308

The name of the discipline: Leadership

Credits: 4

Prerequisites: Hotel and restaurant business management

Post requisites: Strategic management in the hospitality industry

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән «көшбасшы», «көшбасшылық», «команда құру» ұғымдарын; көшбасшылық қасиеттерді дамыту ерекшеліктерін, шағын топты, команданы басқару және менеджментке қабілеттерді; көшбасшылық теориясының негіздерін, көшбасшылық типтерін; «ұжым», «команда» және жұмыс тобы түсінігін; шағын топты дамыту механизмін және топты басқару негіздерін қарастырады.

Оқу нәтижесі:

ОН₁₄ - Ұйымдағы жеке және топтық мінез-құлыққа әсер етудің заманауи технологияларын қолдану; көшбасшылық қасиеттерді қалыптастыру және команда құру; корпоративтік мәдениетті, ұйымның

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина рассматривает понятия «лидер», «лидерство», «командообразование»; особенности развития лидерских качеств, способности к менеджменту и управлению малой группой, командой; основы теории лидерства, типы лидерства; понятие «коллектив», «команда» и рабочая группа; механизм развития малой группы и основы управления группой.

Результаты обучения:

РО₁₄ - Использовать современные технологии воздействия на индивидуальное и групповое поведение в организации; формулировать лидерские качества и командообразование; преобразовывать

Summary of the discipline:

The discipline examines the concepts of "leader", "leadership", "team building"; features of the development of leadership qualities, the ability to manage and manage a small group, team; foundations of leadership theory, types of leadership; the concept of "team", "team" and working group; mechanism for the development of a small group and the basis of group management.

Learning outcome:

LO₁₄ - Use modern technologies to influence individual and group behavior in the organization; formulate leadership qualities and team building;

<p>имиджі түрлендіру; HR қонақжайлылығында бизнес-стратегияларды жоспарлау және қолдану.</p>	<p>корпоративную культуру и имиджа организации; планировать и применять бизнес-стратегии в HR гостеприимстве.</p>	<p>transform the corporate culture and image of the organization; plan and apply business strategies in HR hospitality.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <p>1. Мексон М. Основы менеджмента: науч.-попул.изд. / М. Мексон, М. Альберт, Ф. Хедоури.- 3-е издание.- Москва: ООО "Диалектика", 2019.- 672 с.</p> <p>2. Менеджмент. Теория и практика Казахстана: учебное пособие / под ред А.Н.Тулембаевой.- Алматы: Менеджмент Университет, 2015.- 572 с.</p> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 24</p> <p>Модуль атауы: Көшбасшылық қасиеттер және командалық қызмет</p> <p>Пәннің шифры: КК 3308</p> <p>Пән атауы: Команда құру</p> <p>Кредиттер саны: 4</p> <p>Пререквизиттері: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің менеджменті</p> <p>Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы стратегиялық менеджмент</p>		
<p>Код модуля: Mod 24</p> <p>Название модуля: Лидерские качества и командная деятельность</p> <p>Шифр дисциплины: Ком 3308</p> <p>Название дисциплины: Командообразование</p> <p>Количество кредитов: 4</p> <p>Пререквизиты: Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства</p>		
<p>Module code: Mod 24</p> <p>Module Name: Leadership qualities and teamwork</p> <p>Code of Discipline: TB 3308</p> <p>The name of the discipline: Team building</p> <p>Credits: 4</p> <p>Prerequisites: Hotel and restaurant business management</p> <p>Post requisites: Strategic management in the hospitality industry</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән команда құру мен команда түрін анықтаудың заманауи тәсілдерімен, қарым-қатынастағы проблемалық аймақтарды белгіп көрсету және оларды шешу жолдарын табу, команданы нөлден қалыптастыру және бұрыннан бар командамен өзара</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина знакомит с современными подходами командообразования и определения типа команды, умением выделять проблемные зоны во взаимоотношениях и находить пути их решения, процессом формирования команды с нуля и</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline introduces modern approaches to team building and determining the type of team, the ability to highlight problem areas in relationships and find ways to solve them, the process of team building from scratch and interact</p>

<p>әрекеттесу қабілетімен таныстырады. Туристік ұйымдарда топ құрудың теориялары мен әдістері туралы білімді қалыптастырады. Адамдардың мінез-құлқын анықтайтын әлеуметтік-психологиялық себептерді талдауға үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁₄ - Ұйымдағы жеке және топтық мінез-құлыққа әсер етудің заманауи технологияларын қолдану; көшбасшылық қасиеттерді қалыптастыру және команда құру; корпоративтік мәдениетті, ұйымның имиджин түрлендіру; HR қоңақжайлығында бизнес-стратегияларды жоспарлау және қолдану.</p>	<p>взаимодействовать с уже существующей командой. Формирует знания о теориях и методах командообразования в туристских организациях. Обучает анализу социально-психологических причин обуславливающих поведение людей.</p> <p>Результаты обучения: РО₁₄ - Использовать современные технологии воздействия на индивидуальное и групповое поведение в организации; формулировать лидерские качества и командообразование; преобразовывать корпоративную культуру и имиджа организации; планировать и применять бизнес-стратегии в HR гостеприимстве.</p>	<p>with an existing team. Forms knowledge about theories and methods of team building in tourist organizations. Teaches the analysis of socio-psychological reasons for the behavior of people.</p> <p>Learning outcome: LO₁₄ - Use modern technologies to influence individual and group behavior in the organization; formulate leadership qualities and team building; transform the corporate culture and image of the organization; plan and apply business strategies in HR hospitality.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p>		
<p>1. Мексон М. Основы менеджмента: науч.-попул.изд. / М. Мексон, М. Альберт, Ф. Хедоури.- 3-е издание.- Москва: ООО "Диалектика", 2019.- 672 с. 2. Менеджмент. Теория и практика Казахстана: учебное пособие / под ред А.Н.Тулембаевой.- Алматы: Алматы Менеджмент Университет, 2015.- 572 с.</p>		
<p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 25 Модуль атауы: Гастрономиялық туризм модулі Пәннің шифры: GT 3309 Пән атауы: Гастрономиялық туризм Кредиттер саны: 4 Пререквизиттері: Қазақ тағамдарын дайындау технологиясы Постреквизиттері: Бар ісі және энogaстрономия</p>		
<p>Код модуля: Mod 25 Название модуля: Модуль гастрономического туризма Шифр дисциплины: GT 3309 Название дисциплины: Гастрономический туризм Количество кредитов: 4 Пререквизиты: Технология приготовления блюд казахской кухни Постреквизиты: Барное дело и энogaстрономия</p>		
<p>Module code: Mod 25 Module Name: The module of gastronomic tourism Code of Discipline: GT 3309</p>		

<p>The name of the discipline: Gastronomic tourism</p> <p>Credits: 4</p> <p>Prerequisites: The technology of preparation of dishes of Kazakh cuisine</p> <p>Post requisites: Bar business and enogastronomy</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән гастронимиялық туризмнің қызмет көрсету саласындағы рөлі мен орнын және оның дамуының негізгі үрдістерін, Қазақстан Республикасындағы ішкі туризмді дамытудың теориялық негіздерін қарастырады. Бұл курста гастронимиялық туризм саласының дамуына талдау жасалады, гастронимиялық туризмнің шетелдік тәжірибесі келтіріледі, ішкі гастронимиялық туризмді дамыту бойынша ұсыныстар қарастырылады. Курс аясында студенттер Әлем халықтарының ұлттық тағамдарының ерекшеліктері бойынша терең білімге ие болады және қолданады, гастронимиялық туризмнің даму тарихын және әлем елдерінің ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін зерттейді, тамақтану саласында практикалық және кәсіби міндеттерді шешеді, жаңа білім алады.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина рассматривает роль и место гастронимического туризма в сфере услуг и основные тенденции его развития, теоретические основы развития внутреннего туризма в Республике Казахстан. В данном курсе проводится анализ развития сферы гастронимического туризма, приводятся зарубежный опыт гастронимического туризма, рассматриваются предложения по развитию внутреннего гастронимического туризма. В рамках курса студенты будут обладать и применять глубокие знания по особенностям национальной кухни народов мира, исследовать историю развития гастронимического туризма и особенности национальной кухни стран мира, решать практические и профессиональные задачи, в сфере питания приобретаая новые знания.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₅- Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг.</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline examines the role and place of gastronomic tourism in the service sector and the main trends of its development, the theoretical foundations of the development of domestic tourism in the Republic of Kazakhstan. this course analyzes the development of the field of gastronomic tourism, provides foreign experience of gastronomic tourism, considers proposals for the development of domestic gastronomic tourism. As part of the course, students will have and apply in-depth knowledge of the peculiarities of the national cuisine of the peoples of the world, explore the history of the development of gastronomic tourism and the peculiarities of the national cuisine of the countries of the world, solve practical and professional tasks in the field of nutrition acquiring new knowledge.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с. 2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 3. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p> <p>Модуль коды: Мод 25</p> <p>Модуль атауы: Гастронимиялық туризм модулі</p>			

<p>Пәннің шифры: АНТ 3309 Пән атауы: Әлем халықтарының тағамдары Кредиттер саны: 4 Пререквизиттері: Қазақтың дәстүрлері және ұлттық тамақтану мәдениеті Постреквизиттері: Бар ісі және энogaстрономия</p> <p>Код модуля: Mod 25 Название модуля: Модуль гастрономического туризма Шифр дисциплины: KNM 3309 Название дисциплины: Кухня народов мира Количество кредитов: 4 Пререквизиты: Казахские традиции и национальная культура питания Постреквизиты: Барное дело и энogaстрономия</p> <p>Module code: Mod 25 Module Name: The module of gastronomic tourism Code of Discipline: COTROTW 3309 The name of the discipline: Cuisine of the peoples of the world Credits: 4 Prerequisites: Kazakh traditions and national food culture Post requisites: Bar business and enogastronomy</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән әр түрлі халықтардың гастрономиялық қызметін ұйымдастырудың ерекшеліктерін, ұлттық тағамдардың негізін құрайтын факторларды; әлемнің әртүрлі елдерінің туристеріне ұсынылатын тағамдар мен сусындардың ерекшеліктерін үйретеді. Ұтымды тамақтану негіздеріне сәйкес аспаздық өнімдердің ассортиментін тандау дағдыларын қалыптастырады. Тағамдар мен сусындардың түр-түрін тандауды; ұлттық дәстүрлерге сәйкес тағамдарды рәсімдеуді және беруді оқытады. Оқу нәтижесі: ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline teaches the peculiarities of the organizations of gastronomic activities of various peoples, the factors that form the basis of national cuisine; the peculiarities of dishes and drinks recommended to tourists from different countries of the world. Develops skills: selection of a range of culinary products in accordance with the basics of rational nutrition. Be able to make a choice of the range of dishes and drinks; design and serve dishes in accordance with national traditions. Learning outcome: LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина учит особенностям организаций гастрономической деятельности различных народов, факторам, формирующие основу национальной кухни; особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. Формирует навыки выбора ассортимента кулинарных изделий в соответствии с основами рационального питания. Учит выбирать ассортимент блюд и напитков; оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. Результаты обучения: PO₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг.</p>
		<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p>	

1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с.
2. Быстров С.А. Технологии и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.
3. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с.
5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

<https://kaztour-association.com/>

<https://www.unwto.org/ru>

<https://www.gov.kz/memleket/>

Модуль коды: Mod 26

Модуль атауы: Персоналды басқару модулі

Пәннің шифры: НК 4310

Пән атауы: HR қонақжайлылықта

Кредиттер саны: 5

Пререквизиттері: Команда құру

Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу

Код модуля: Mod 26

Название модуля: Модуль управления персоналом

Шифр дисциплины: HG 4310

Название дисциплины: HR в гостеприимстве

Количество кредитов: 5

Пререквизиты: Командообразование

Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности

Module code: Mod 26

Module Name: Personnel Management Module

Code of Discipline: HPH 4310

The name of the discipline: HR in hospitality

Credits: 5

Prerequisites: Team building

Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity

Пәннің қысқаша мазмұны:

Бұл пән қонақжайлық саласында адам ресурстарын тиімді басқаруды, олардың интеграциясы мен ынталандыру үрдістерін; қонақжайлық индустриясындағы қызмет ететін ұйымдардың мақсаттарына жету мүддесінде клиенттерді тарту және

Краткое содержание дисциплины:

Данная дисциплина изучает эффективное управление человеческими ресурсами в сфере гостеприимства; процессы их интеграции и стимулирования; привлечение клиентов и формирование их лояльности в интересах достижения целей

Summary of the discipline:

This discipline studies the effective management of human resources in the field of international and domestic tourism, the processes of their integration and stimulation; attracting customers and building their loyalty in order to achieve the goals of existing organizations in the tourism

<p>олардың адалдығын қалыптастыру; тұтынушыларға қызмет көрсету сапасын арттыруды оқытады.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₁₄ - Ұйымдағы жеке және топтық мінез-құлыққа әсер етудің заманауи технологияларын қолдану; көшбасшылық қасиеттерді қалыптастыру және команда құру; корпоративтік мәдениетті, ұйымның имиджін түрлендіру; HR қонақжайлылығында бизнес-стратегияларды жоспарлау және қолдану.</p>	<p>дейтіндей ұйымдардың сапасының арттырылуы.</p> <p>Результаттық білім:</p> <p>РО₁₄ - Қолданушының заманауи технологияларын қолдану; топтық және топтық қалыптастыру және команда құру; корпоративтік мәдениетті, ұйымның имиджін түрлендіру; HR қонақжайлылығында бизнес-стратегияларды жоспарлау және қолдану.</p>	<p>industry; improving the quality of customer service.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₁₄ - Use modern technologies to influence individual and group behavior in the organization; formulate leadership qualities and team building; transform the corporate culture and image of the organization; plan and apply business strategies in HR hospitality.</p>
<p>1. Горелов Н.А. Управление человеческими ресурсами: учебник и практикум / Н.А. Горелов, Д.В. Круглов, О.Н. Мельников. - Москва: Юрайт, 2019. - 270 с.</p> <p>2. Зайцева Н.А. Управление персоналом в гостиницах: учебное пособие. - Москва: Инфра-М, 2019. - 416 с.</p> <p>3. Лаврентьева М.Г. Документационное обеспечение кадровой деятельности в сфере индустрии гостеприимства: учебное пособие. - Москва: Инфра-М, 2017. - 99 с.</p> <p>4. Моргунов Е.Б. Управление персоналом: исследование, оценка, обучение: учебник. - 3-е издание. - Москва: Юрайт, 2019. - 424 с.</p> <p>5. Управление человеческими ресурсами. Часть 1: учебник и практикум / Под редакцией С.А.Баркова, В.И.Зубкова.- Москва: Юрайт, 2019.- 183 с.</p> <p>6. Управление человеческими ресурсами. Часть 2: учебник и практикум / Под редакцией С.А.Баркова, В.И.Зубкова.- Москва: Юрайт, 2019.- 245 с.</p> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 26</p> <p>Модуль атауы: Персоналды басқару модулі</p> <p>Пәннің шифры: ККСРБ 4310</p> <p>Пән атауы: Қызметтер саласындағы персоналды басқару</p> <p>Кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттері: Команда құру</p> <p>Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p>Код модуля: Mod 26</p> <p>Название модуля: Модуль управления персоналом</p> <p>Шифр дисциплины: UPSU 4310</p> <p>Название дисциплины: Управление персоналом в сфере услуг</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Командообразование</p> <p>Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p> <p>Module code: Mod 26</p>		

<p>Module Name: Personnel Management Module Code of Discipline: PMITSS 4310 The name of the discipline: Personnel management in the service sector Credits: 5 Prerequisites: Team building Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән персоналды басқарудың негізгі әдістерімен, принциптерімен және функцияларымен таныстырады; персоналды іріктеу және жалдау формалары мен әдістерін, мансапты жоспарлау және қонақжайлылық саласындағы басқарушы кадрлар резервін қалыптастырады. Кадрларды даярлау және қайта даярлау жүйесін ұйымдастыру процесінің мазмұнын, мақсатын, функциялары мен механизмдерін; қонақжайлылықтағы персонал саласындағы маркетингтік қызметтің ерекшеліктерін оқытады. Оқу нәтижесі: ОН₁₄ - Ұйымдағы жеке және топтық мінез-құлққа әсер етудің заманауи технологияларын қолдану; көшбасшылық қасиеттерді қалыптастыру және команда құру; корпоративтік мәдениетті, ұйымның имиджін түрлендіру; HR қонақжайлылығында бизнес-стратегияларды жоспарлау және қолдану.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина знакомит с основными методами, принципами и функциями управления персонала; рассматривает формы и методы отбора и найма персонала, планирование карьеры и формирование резерва руководящих кадров в сфере туризма; раскрывается содержание, цели, функции и механизмы процесса организации системы подготовки и переподготовки кадров; рассматриваются особенности маркетинговой деятельности в области персонала в туризме. Результаты обучения: РО₁₄ - Использовать современные технологии воздействия на индивидуальное и групповое поведение в организации; формулировать лидерские качества и командообразование; преобразовывать корпоративную культуру и имиджа организации; планировать и применять бизнес-стратегии в HR гостеприимстве.</p>	<p>Summary of the discipline: Discipline introduces with the basic methods, principles and functions of management staff; examines the forms and methods of selection and recruitment, career planning and the formation of a reserve of managerial staff in the sphere of tourism; the content, objectives, functions and mechanisms of the process of organization of system of preparation and retraining of personnel; examines the features of marketing activity in human resources in tourism. Learning outcome: LO₁₄ - Use modern technologies to influence individual and group behavior in the organization; formulate leadership qualities and team building; transform the corporate culture and image of the organization; plan and apply business strategies in HR hospitality.</p>
<p>1. Горелов Н.А. Управление человеческими ресурсами: современный подход: учебник и практикум / Н.А. Горелов, Д.В. Круглов, О.Н. Мельников. - Москва: Юрайт, 2019.- 270 с. 2. Зайцева Н.А. Управление персоналом в гостиницах: учебное пособие. - Москва: Инфра-М, 2019.- 416 с. 3. Лаврентьева М.Г. Документационное обеспечение кадровой деятельности в сфере индустрии гостеприимства: учебное пособие. - Москва: Инфра-М, 2017.- 99 с. 4. Моргунов Е.Б. Управление персоналом: исследование, оценка, обучение: учебник. - Москва: Юрайт, 2019.- 424 с. 5. Управление человеческими ресурсами. Часть 1: учебник и практикум / Под редакцией С.А.Баркова, В.И.Зубкова.- Москва: Юрайт, 2019.- 183 с. 6. Управление человеческими ресурсами. Часть 2: учебник и практикум / Под редакцией С.А.Баркова, В.И.Зубкова.- Москва: Юрайт, 2019.- 245 с. Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 27 Модуль атауы: Бар сервисі модулі</p>		

Пәннің шифры: ВІЕ 4311
Пән атауы: Бар ісі және энogaстрономия
Кредиттер саны: 5
Пререквизиттері: Гастрономиялық туризм
Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу

Код модуля: Mod 27
Название модуля: Модуль барный сервис
Шифр дисциплины: ВDE 4311
Название дисциплины: Барное дело и энogaстрономия
Количество кредитов: 5
Пререквизиты: Гастрономический туризм
Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности

Module code: Mod 27
Module Name: Bar service module
Code of Discipline: ВBAE 4311
The name of the discipline: Bar business and энogastronomy
Credits: 5

Prerequisites: Gastronomic tourism
Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity

Пәннің қысқаша мазмұны:
 Пән әр түрлі типтегі және сыныптағы барларда қызмет көрсету бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастырады. Энogaстрономияның негізгі терминдерін, анықтамаларын, бармен қызмет көрсетудің заманауи технологияларын, бар ыдысының түрлерін, құрал-жабдықтарын, бар картасын құрастыру және рәсімделуін таныстырады.

Оқу нәтижесі:
ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.

ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен

Краткое содержание дисциплины:

Предмет формирует теоретические знания и практические занятия по всем видам деятельности в различных видах и классах. Познакомит с основными терминами, определениями энogaстрономии, современными технологиями барменского обслуживания, видами барной посуды, оборудованием, составлением и оформлением барной карты.

Результаты обучения:

РО₉ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений.

Summary of the discipline:

The subject forms theoretical knowledge and practical exercises in all types of activities in various types and classes. It will introduce you to the basic terms, definitions of энogastronomy, modern technologies of bartending, types of bar utensils, equipment, preparation and design of the bar card.

Learning outcome:

LO₉ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions.

LO₁₃ - Organize logistics processes in the restaurant and hotel business, as well as plan and

<p>қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>PO13 - Организовывать логистические процессы в ресторанном и гостиничном бизнесе, а также планировать и управлять различными аспектами логистики.</p>	<p>manage various aspects of logistics.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с. 2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 3. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 27</p> <p>Модуль атауы: Бар сервисі модулі</p> <p>Пәннің шифры: BST 4311</p> <p>Пән атауы: Бар сервисі технологиясы</p> <p>Кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттері: Гастрономиялық туризм</p> <p>Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p>		
<p>Код модуля: Mod 27</p> <p>Название модуля: Модуль барный сервис</p> <p>Шифр дисциплины: TBS 4311</p> <p>Название дисциплины: Технология барного сервиса</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Гастрономический туризм</p> <p>Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p>		
<p>Module code: Mod 27</p> <p>Module Name: Bar service module</p> <p>Code of Discipline: TTOBS 4311</p> <p>The name of the discipline: The technology of bar service</p> <p>Credits: 5</p> <p>Prerequisites: Gastronomic tourism</p> <p>Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p>	<p>Қысқаша мазмұны:</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline teaches you to form practical skills</p>

<p>Пән бар жұмысын ұйымдастыру саласында практикалық дағдыларды қалыптастыруды үйретеді; шарап-арак өнімдерінің, сусындардың, деликатес өнімдері мен тағамдардың сипаттамасын; аралас сусындарды дайындау технологияларын, клиенттерге қызмет көрсету әдістерін дұрыс таңдау және басқа да әдістерін ойлап табуды үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік ерекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, белуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.</p> <p>ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>Дисциплина үйренушілерге практикалық дағдыларды қалыптастырудағы үйренушілерге; шарап-арак өнімдерінің, сусындардың, деликатес өнімдері мен тағамдардың сипаттамасын; аралас сусындарды дайындау технологияларын, клиенттерге қызмет көрсету әдістерін дұрыс таңдау және басқа да әдістерін ойлап табуды үйретеді.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₉ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретенные знания, умения, навыки, распределяя различные средства и товары в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятыми управленческими решениями.</p> <p>РО₁₃ - Организовывать логистические процессы в ресторанном и гостиничном бизнесе, а также планировать и управлять различными аспектами логистики.</p>	<p>in the field of bar organization; characteristics of wine and vodka products, beverages, delicatessen products and dishes; technologies for preparing mixed drinks. Be able to choose and invent the right methods of customer service.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₉ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions.</p> <p>LO₁₃ - Organize logistics processes in the restaurant and hotel business, as well as plan and manage various aspects of logistics.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с. 2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 3. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 28</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлықтағы тауартану модулі</p> <p>Пәннің шифры: МАТТТ 4312</p> <p>Пән атауы: Мейрамханадағы азық-түлік тауарларының тауартануы</p> <p>Кредиттер саны: 4</p> <p>Пререквизиттері: Гастрономиялық туризм</p> <p>Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p>		
<p>Код модуля: Mod 28</p> <p>Название модуля: Модуль товароведение в гостеприимстве</p> <p>Шифр дисциплины: TPTR 4312</p>		

Название дисциплины: Товароведение продовольственных товаров в ресторане
Количество кредитов: 4
Пререквизиты: Гастрономический туризм
Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности

Module code: Mod 28

Module Name: Module commodity science in hospitality

Code of Discipline: MOFP1R 4312

The name of the discipline: Merchandizing of food products in a restaurant

Credits: 4

Prerequisites: Gastronomic tourism

Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән біртекті топтар мен түрлердегі азық-түлік тауарларын тануға, олардың ассортименттік түрлерінің тиістілігін, сапасын анықтауға, сақталуын қамтамасыз етуге; тапсырыстарды орындау үшін қажетті шикізатты анықтауға және дайындауға, дайын өнімді қолдануға үйретеді. Ыдыстардың, аспаптардың, жабдықтардың сәйкестігін анықтауды және тиімді пайдалануды қалыптастырады.

Оқу нәтижесі:

ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.

ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.

Пәннің қысқаша мазмұны:

Дисциплина үйренушілерді продовольственные товары однородных групп и видов, определять принадлежность, качество, обеспечивать сохранность их ассортиментных видов; определять и готовить сырье, необходимое для выполнения заказов, использовать готовую продукцию. Формирует соответствие и эффективное использование посуды, приборов, оборудования.

Оқу нәтижесі:

ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.

ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.

Пәннің қысқаша мазмұны:

The discipline teaches us to recognize food products of homogeneous groups and types, to determine the belonging, quality, to ensure the safety of their assortment types; to identify and prepare the raw materials necessary for the execution of orders, to use the finished products. Creates compliance and efficient use of dishes, appliances, and equipment.

Оқу нәтижесі:

ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.

ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.

Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature

1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с.
2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.
3. Гостиничное и ресторанный бизнес: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с.
5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

<https://kaztour-association.com/>

<https://www.unwto.org/ru>

<https://www.gov.kz/memleket/>

Модуль коды: Mod 28

Модуль атауы: Қонақжайлықтағы тауартану модулі

Пәннің шифры: TOT 4312

Пән атауы: Тамақ өнімдерінің тауартануы

Кредиттер саны: 4

Пререквизиттері: Гастрономиялық туризм

Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу

Код модуля: Mod 28

Название модуля: Модуль товароведение в гостепринимстве

Шифр дисциплины: ТРР 4312

Название дисциплины: Товароведение пищевых продуктов

Количество кредитов: 4

Пререквизиты: Гастрономический туризм

Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности

Module code: Mod 28

Module Name: Module commodity science in hospitality

Code of Discipline: CSOFP 4312

The name of the discipline: Commodity science of food products

Credits: 4

Prerequisites: Gastronomic tourism

Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән азық-түлік тауарлары туралы практикалық біліммен таныстырады және тауарларды бөлудің барлық кезеңдерінде олардың сапасын сақтауды қамтамасыз етеді, оларды бағалау дағдыларын игеруге үйретеді. Тауартанудың нормативтік-техникалық құжаттамасымен, сәйкестік және гигиена сертификаттарымен жұмыс істеуге, ақауларды таңу, тамақ өнімдерінің сапасының көрсеткіштерін анықтауды, тамақ өнімдерінің таңбалануын ашып көрсету дағдыларын қалыптастыруды оқытады.

Пәннің қысқаша мазмұны:

Дисциплина знакомит с практическими знаниями о продовольственных товарах и обеспечивает сохранение их качества на всех этапах распределения товаров, учит владеть навыками их оценки. Обучает работе с нормативно-технической документацией товароведения, сертификатами соответствия и гигиены, выявлению дефектов, определению показателей качества пищевой продукции, формированию навыков раскрытия маркировки пищевой продукции. Идентифицирует продукты питания в индустрии гостепринимства по

Пәннің қысқаша мазмұны:

The discipline introduces practical knowledge about food products and ensures the preservation of their quality at all stages of the distribution of goods, teaches you to master the skills of their evaluation. Teaches how to work with the normative and technical documentation of commodity science, certificates of conformity and hygiene, identify defects, determine the quality indicators of food products, and develop the skills to disclose the labeling of food products.

<p>Қонақжайлылық индустриясындағы тағам өнімдерін ассортименттік тиістілігі бойынша сәйкестендіреді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік ерекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.</p> <p>ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>ассортиментной принадлежности.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік ерекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.</p> <p>ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>Identifies food products in the hospitality industry by product range.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₉ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік ерекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау.</p> <p>ОН₁₃ - Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде логистикалық процестерді ұйымдастыру, сонымен қатар логистиканың әртүрлі аспектілерін жоспарлау және басқару.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Батраева Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с. 2. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 3. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		