

«ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ТУРИЗМ ЖӘНЕ МЕЙМАНДОСТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ» КеАҚ /  
НАО «МЕЖДУНАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА» /  
Non-Profit JSC «INTERNATIONAL UNIVERSITY OF TOURISM AND HOSPITALITY»

«БЕКТЕМІН» / «СТВЕРЖДАЮ» / «APPROVED»



Басқарма төрағасы-Ректор / Председатель  
Правления / Рector / Chairman of the Board - Rector

А. Сақенов / A. Sakenov

« 30 » \_\_\_\_\_ 2023

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ  
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН  
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

2023-2027 оқу жылына / на 2023-2027 учебный год / for the 2023-2027 academic year

Білім беру бағдарламасы / Образовательная программа / Educational program

6В11101 – Туризм және қонақжайлылық индустриясын ұйымдастыру / 6В11101 – Организация индустрии туризма и гостеприимства / 6В11101 – Organization of tourism and hospitality industry

Қабылдану жыл / Год приема / Admission year: 2023

Әзірлеген / Разработана / Developed

С. Каргабаева

(аты-жөні/ФИО/Name)



(подпись/қолы/signature)

Э. АЛИМКУЛОВА

(аты-жөні/ФИО/Name)



(подпись/қолы/signature)

**Келісілді / Соголасовано / Agreed upon**

Туризм және спорт факультетінің деканы /  
Декан факультета спорта и туризма /  
Dean of the Faculty of Sports and Tourism

Ж. АКИМОВ

(аты-жөні/ФИО/Name)



(подпись/қолы/signature)

Оқу үдерісін ұйымдастыру бөлім басшысы /  
Руководитель отдела организации учебного процесса /  
Head of Educational Process Organization Department

Г. Жұмжаева

(аты-жөні/ФИО/Name)



(подпись/қолы/signature)

Академиялық және ғылыми істер жөніндегі вице-ректор /  
Вице-ректор по академической и научной деятельности /  
Vice Rector on Academic and Scientific Affairs

К. АДІЛОВА

(аты-жөні/ФИО/Name)



(подпись/қолы/signature)

**ҚАРАСТЫРЫЛДЫ / РАССМОТРЕНА / CONSIDERED**

Ғылыми кеңес отырысында қаралды және бекітілді / Рассмотрено и утверждено на заседании Ученого совета / Reviewed and approved at the meeting of the Academic Council

Хаттама / Протокол / Protocol № 8 от / from «30» 03 2023

**Базалық пәндер циклі (БП) / Цикл базовых дисциплин (БД) / Cycle of basic disciplines (BD)**  
**Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (KB) / Component of choice (CC)**

<p><b>Модуль коды:</b> MOD 12  <b>Модуль атауы:</b> Қонақжайлылықтағы сервис және технология модулі  <b>Пәннің шифры:</b> КККТ 1216  <b>Пән атауы:</b> Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 2  <b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылыққа кіріспе, Туризм экономикасы.  <b>Постреквизиттері:</b> Маркетинг, Қошбасшылық, Кәсіпкерлік, Ивент-менеджмент  <b>Код модуля:</b> MOD 12  <b>Название модуля:</b> Модуль технологии и сервиса в гостеприимстве  <b>Шифр дисциплины:</b> TOG 1216  <b>Название дисциплины:</b> Технология обслуживания в гостеприимстве  <b>Количество кредитов:</b> 4  <b>Семестр:</b> 2  <b>Пререквизиты:</b> Введение в гостеприимство, Экономика туризма  <b>Постреквизиты:</b> Маркетинг, Лидерство, Предпринимательство, Ивент-менеджмент  <b>Module code:</b> MOD 12  <b>Module Name:</b> Module Technology and Service in Hospitality  <b>Code of Discipline:</b> SHH 1216  <b>The name of the discipline:</b> Service Technology in Hospitality  <b>Credits:</b> 4  <b>Semester:</b> 2  <b>Prerequisites:</b> Introduction to Hospitality, Tourism Economy  <b>Post requisites:</b> Marketing, Leadership, Entrepreneurship, Event Management.</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> 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 тәжірибеде қолдануға үйретеді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН5</b> – Туризм және қонақжайлылық индустриясында ақпараттық цифрлық технологияларды, заманауи Интернет-сервистерді және WEB-аналитиканы қолдану;</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина изучает технологии 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><b>Результаты обучения:</b>  <b>PO5</b> – Применять информационные цифровые технологии, современные Интернет-сервисы и WEB-аналитику в индустрии туризма и гостеприимства; планировать и организовывать мероприятия, координировать работу</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> 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><b>Learning outcome:</b>  <b>LO5</b> – Apply digital information technologies, modern Internet services and WEB analytics in the tourism and hospitality industry; plan and organize events, coordinate the work of the team, monitor compliance</p>
--	--

<p>іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, команданың жұмысын үйлестіру, республикалық және әлемдік масштабтағы оқиғалы іс-шаралардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша шаралардың сақталуын бақылау; қонақ үй және мейрамхана қызметтерінің сапасын бақылау әдістерін және стандарттарын қолдана отырып қонақтарға қызмет көрсету үдерісін ұйымдастыру.</p> <p><b>ОН<sub>9</sub></b> – Туындаған жағдайға тез шешім қабылдау және жедел әрекет ету үшін жақсы ұйымдастырушылық-басқарушылық дағдыларына және көшбасшылық қасиеттеріне ие болу; іс-шараларды дайындау және өткізу жоспарын, бағдарламасын, бюджетін құру; инновациялық және бизнес жобаларды және қаржыларды, жобаның бюджетін және қаржысын басқару; қонақ үй кәсіпорындар қызметінің бизнес-үдерістерін және негізгі операциялық рәсімдерін жоспарлау және басқару.</p> <p><b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p>	<p>команды, контролировать соблюдение мер по обеспечению безопасности событийных мероприятий республиканского и мирового масштаба; организовывать процесс обслуживания гостей, с применением стандартов и методов контроля качества гостиничных и ресторанных услуг.</p> <p><b>РО<sub>9</sub></b> – Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенный деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p>with measures to ensure the safety of event events on a national and global scale; organize the process of serving guests, using standards and methods of quality control of hotel and restaurant services</p> <p><b>LO<sub>9</sub></b> – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Баранова Ю. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма: учебное пособие / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 180 с.</li> <li>2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правые основы: учебное пособие. – Москва: Юрайт, 2021.- 165 с.</li> <li>3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанный бизнеса и питания туристов: Учебник. – Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.</li> <li>4. Гостиничное и ресторанное дело: Учебник / Под общ. ред. Р. Меца. – Астана: Фолиант, 2019. - 208 с.</li> <li>5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с.</li> <li>6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р. Меца. – Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с.</li> <li>7. Семеркова Л.Н., Белякова В.А., Шерстобитова Т.И., Латынова С.В. Технология и организация гостиничных услуг. Учебник. Москва., Инфра-М., 2021.</li> <li>8. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник, 3-е издание. Москва-Юрайт-2019</li> <li>9. Можяева Н.Г., Камшечко М.В., Индустрия гостеприимства. Учебное пособие, Практикум. Москва. Инфра-М., 2019.</li> <li>10. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. Учебное пособие. Москва. Инфра-М., 2019.</li> <li>11. Савочкина И.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие, 2015. <a href="https://lib.iuth.kz">https://lib.iuth.kz</a></li> <li>12. Безрукова Н.Л. Технология и организация в гостиничном предприятии. Учебно-методическое пособие. Московский педагогический государственный университет. Москва.</li> </ol>		

<p>2018. <a href="http://www.bibliorossica.com">www.bibliorossica.com</a>  <b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b>  <a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a>  <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a>  <a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a>  <a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a>  <a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>	<p><b>Модуль коды:</b> MOD 12  <b>Модуль атауы:</b> Қонақжайлылықтағы сервис және технология модулі  <b>Пәннің шифры:</b> КК 1216  <b>Пән атауы:</b> Қонақжайлылықтағы қызмет  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 2  <b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылыққа кіріспе, Туризм экономикасы  <b>Постреквизиттері:</b> Маркетинг, Көшбасшылық, Кәсіпкерлік, Ивент-менеджмент  <b>Код модуль:</b> MOD 12  <b>Название модуля:</b> Модуль технологии и сервиса в гостеприимстве  <b>Шифр дисциплины:</b> SG 1216  <b>Название дисциплины:</b> Сервис в гостеприимстве  <b>Количество кредитов:</b> 4  <b>Семестр:</b> 2  <b>Пререквизиты:</b> Введение в гостеприимство, Экономика туризма  <b>Постреквизиты:</b> Маркетинг, Лидерство, Предпринимательство, Ивент-менеджмент  <b>Module code:</b> MOD 12  <b>Module Name:</b> Module Technology and Service in Hospitality  <b>Code of Discipline:</b> SH 1216  <b>The name of the discipline:</b> Service in Hospitality  <b>Credits:</b> 4  <b>Semester:</b> 2  <b>Prerequisites:</b> Introduction to Hospitality, Tourism Economy  <b>Post requisites:</b> Marketing, Leadership, Entrepreneurship, Event Management.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән қонақ үй және тамақтандыру орындарындағы сервистің шығу себебі, сервис мәдениеті, сервистің түрлерімен ұйымдастырылуы, қызметкерлерді басқарудың теориялық мазмұнын зерттеуге бағытталған. Бұл курста қонақ үй және мейраhanaдағы корпоративтік мәдениет, қызмет көрсету түрлері, қызметкерлердің кәсіби біліктілігін көтеру үшін жасалатын этикалық, психологиялық тәсілдер, қызмет кезінде пайда болатын даулар, даудың алдын алу немесе шешу жолдары</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина направлена на изучение теоретического содержания управления персоналом, культуры сервиса, организации видов сервиса, причины возникновения сервиса в гостиницах и заведениях общественного питания. В этом курсе рассматриваются корпоративная культура в отелях и ресторанах, виды услуг, этические, психологические подходы к повышению профессиональной квалификации сотрудников, споры, возникающие во время деятельности, способы предотвращения или разрешения споров.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying the theoretical content of personnel management, service culture, the organization of types of service, the causes of service in hotels and catering establishments. The course deals with the corporate culture in hotels and restaurants, types of services, ethical, psychological approaches to improving the professional skills of employees, disputes arising during the activity, ways to prevent or resolve disputes.  <b>Learning outcome:</b></p>
--	---

<p>қарастырады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b></p> <p><b>ОН<sub>1</sub></b> – Туризм және қонақжайлылық индустриясында аппараттық цифрлық технологияларды, заманауи Интернет-сервистерді және WEB-аналитиканы қолдану; іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, командалық жұмысын үйлестіру, республикалық және әлемдік масштабтағы оқиғалы іс-шаралардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша шаралардың сақталуын бақылау; қонақ үй және мейрамхана қызметтерінің сапасын бақылау әдістерін және стандарттарын қолдана отырып қонақтарға қызмет көрсету үдерісін ұйымдастыру.</p> <p><b>ОН<sub>2</sub></b> – Туындаған жағдайға тез шешім қабылдау және жедел әрекет ету үшін жақсы ұйымдастырушылық басқарушылық дағдыларына және кешбасшылық қасиеттеріне ие болу; іс-шараларды дайындау және өткізу жоспарын, бағдарламасын, бюджетін құру; инновациялық және бизнес жобаларды және қаржыларды, жобаның бюджетін және қаржысын басқару; қонақ үй кәсіпорындар қызметінің бизнес-үдерістерін және негізгі операциялық рәсімдерін жоспарлау және басқару.</p> <p><b>ОН<sub>3</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, белгілеу және үйлестіру.</p>	<p><b>Результаты обучения:</b></p> <p><b>PO<sub>1</sub></b> – Применять информационные цифровые технологии, современные Интернет-сервисы и WEB-аналитику в индустрии туризма и гостеприимства; планировать и организовывать мероприятия, координировать работу команды, контролировать соблюдение мер по обеспечению безопасности событийных мероприятий республиканского и мирового масштаба; организовывать процесс обслуживания гостей, с применением стандартов и методов контроля качества гостиничных и ресторанных услуг.</p> <p><b>PO<sub>2</sub></b> – Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p> <p><b>PO<sub>3</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенных деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p><b>LO<sub>5</sub></b> – Apply digital information technologies, modern Internet services and WEB analytics in the tourism and hospitality industry; plan and organize events, coordinate the work of the team, monitor compliance with measures to ensure the safety of event events on a national and global scale; organize the process of serving guests, using standards and methods of quality control of hotel and restaurant services</p> <p><b>LO<sub>9</sub></b> – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Баранова Ю. Организация предпринимательской деятельности / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 180 с.</li> <li>2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие. – Москва: Юрайт, 2021.- 165 с.</li> <li>3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: Учебник. – Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.</li> <li>4. Гостиничное и ресторанное дело: Учебник / Под общ. ред. Р. Меца. – Астана: Фолиант, 2019. - 208 с.</li> <li>5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с.</li> <li>6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р. Меца. – Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с.</li> <li>7. Семеркова Л.Н., Белякова В.А., Шерстобитова Т.И., Латынова С.В. Технология и организация гостиничных услуг. Учебник. Москва, Инфра-М., 2021.</li> </ol>		

<p>8. Сологунова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник, 3-е издание. Москва-Юрайт-2019</p> <p>9. Можаяева Н.Г., Камшечко М.В., Индустрия гостеприимства. Учебное пособие, Практикум. Москва. Инфра-М., 2019.</p> <p>10. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередищенко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. Учебное пособие. Москва. Инфра-М., 2019.</p> <p>11. Савочкина И.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие, 2015. <a href="https://lib.iuth.kz">https://lib.iuth.kz</a></p> <p>12. Безрукова Н.Л. Технология и организация в гостиничном предприятии. Учебно-методическое пособие. Московский педагогический государственный университет. Москва. 2018. <a href="http://www.bibliorossica.com">www.bibliorossica.com</a></p> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>	<p><b>Модуль коды:</b> Mod 13</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> ESHTT 2217</p> <p><b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (түрік) I</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 4</p> <p><b>Семестр:</b> 3</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Шетел тілі</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> Екінші шет тілі (түрік) II</p> <p><b>Код модуля:</b> Mod 13</p> <p><b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3</p> <p><b>Шифр дисциплины:</b> VIYaT 2217</p> <p><b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (турецкий) I</p> <p><b>Количество кредитов:</b> 4</p> <p><b>Семестр:</b> 3</p> <p><b>Пререквизиты:</b> Иностранный язык</p> <p><b>Постреквизиты:</b> Второй иностранный язык (турецкий) II</p> <p><b>Module code:</b> Mod 13</p> <p><b>Module Name:</b> Language Training module-3</p> <p><b>Code of Discipline:</b> SFLT 2217</p> <p><b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (Turkish) I</p> <p><b>Credits:</b> 4</p> <p><b>Term:</b> 3</p> <p><b>Prerequisites:</b> Foreign Language</p> <p><b>Post requisites:</b> Second Foreign Language (Turkish) II</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Данная дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> This discipline forms the intercultural and communicative competence of students of non-</p>
<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Бұл пән тілдік емес мамандықтар студенттерінің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Данная дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> This discipline forms the intercultural and communicative competence of students of non-</p>

<p>жеткілікті (A1) және базалық жеткілікті (A2) деңгейлеріне қалыптастырады. Пән студенттерді сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын дамыту арқылы өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дерістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелел, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық дұрыс және дөпелді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p>неязыковых специальностей на достаточный (A1) и базовый достаточный (A2) уровни. Дисциплина учит студентов запоминать тексты элементарной информации по темам жизни через развитие навыков речи, чтения, письма, систематизировать большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и интерпретировать речь собеседника.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>PO<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение профессионально излагать свои суждения в письменном и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>linguistic specialties at sufficient (A1) and basic sufficient (A2) levels. The discipline teaches students to memorize texts of elementary information on life topics through the development of speech, reading, writing skills, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the interlocutor's speech.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yedi iklim Yabancılar için Türkçe A1-A2,B1 Ankara, 2018</li> <li>2. Yabancılar için Türkçe Ders Kitabı - Van Yüzcüncü Yılı Üniversitesi Temel Düzey (A1-A2), Orta Düzey (B1-B2) ve İleri Düzey (C1-C2) olmak üzere</li> <li>3. İstanbul Yabancılar için Türkçe Ders Kitabı A1-A2 - B1</li> <li>4. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi I, Ankara, 2020</li> <li>5. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi II, Ankara, 2020</li> <li>6. Türk Dili Tarihi, Dr. Ali Akar, Pegem Yayıncılık, Ankara, 2016</li> <li>7. Türk Tarihi ve Kültürü, Prof. Dr. Cemil Öztürk, Phoenix Yayıncılık, Ankara, 2016</li> <li>8. Söz varlığı, yazım ve anlatım açısından Türkçedeki gelişmeler, H. Zülfiyar 2015</li> <li>9. Қашқари, М. Туриқ тілінің сөздігі М. Қашқари. - Алматы : 2016</li> </ol> <p><b>Модуль коды:</b> Mod 13  <b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3  <b>Пәннің шифры:</b> ESHTK 2217  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (қытай) I  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 3  <b>Пререквизиттері:</b> Шетел тілі  <b>Постреквизиттері:</b> Екінші шет тілі (қытай) II</p>		
<p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> V1YaK 2217  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (китайский) I  <b>Количество кредитов:</b> 4  <b>Семестр:</b> 3</p>		



<p><b>Пререквизиты:</b> Иностранный язык <b>Постреквизиты:</b> Второй иностранный язык (китайский) II</p> <p><b>Module code:</b> Mod 13 <b>Module Name:</b> Language Training module-3 <b>Code of Discipline:</b> SFLC 2217 <b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (Chinese) I <b>Credits:</b> 4 <b>Term:</b> 3 <b>Prerequisites:</b> Foreign language <b>Post requisites:</b> Second Foreign Language (Chinese) II</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Бұл пән тілдік емес мамандықтар студенттерінің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін жеткілікті (A1) және базалық жеткілікті (A2) деңгейлеріне қалыптастырады. Пән студенттерді сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын дамыту арқылы өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дерістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелі, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді. <b>Оқу нәтижесі:</b> <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Данная дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов неязыковых специальностей на достаточный (A1) и базовый достаточный (A2) уровни. Дисциплина учит студентов запоминать тексты элементарной информации по темам жизни через развитие навыков речи, чтения, письма, систематизировать большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и интерпретировать речь собеседника. <b>Результаты обучения:</b> <b>PO<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение профессионально излагать свои суждения в письменном и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> This discipline forms the intercultural and communicative competence of students of non-linguistic specialties at sufficient (A1) and basic sufficient (A2) levels. The discipline teaches students to memorize texts of elementary information on life topics through the development of speech, reading, writing skills, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the interlocutor's speech. <b>Learning outcome:</b> <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>	<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅游汉语 上海大学出版社 2017年</li> <li>2. 旅游汉语 北京语言大学出版社 2018年</li> <li>3. 旅游汉语速成 北京大学出版社 2017年</li> <li>4. 体验汉语俄语版, 旅游篇 高等教育出版社 2020年</li> <li>5. 新概念汉语 北京语言大学出版社 2019年</li> <li>6. 新实用汉语课本 北京语言大学出版社 2020年</li> <li>7. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2018年</li> <li>8. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017年</li> <li>9. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2021年</li> </ol>
---	---	--	---	--

<p>10. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2019 年</p> <p>11. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017 年</p> <p>12. 基础汉语 北京人民出版社 1917 年</p> <p>13. 俄汉大词典 上海人民出版社 2018 年</p> <p>14. 汉俄词典 北京大学出版社 2018 年</p> <p><b>WEB сайттар:</b>  <a href="http://www.chinesetest.cn">http://www.chinesetest.cn</a>  <a href="http://www.umao.ru">www.umao.ru</a>  <a href="http://www.laoshi.ru">www.laoshi.ru</a></p>	<p><b>Модуль коды:</b> Mod 13</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> ESHTN 2217</p> <p><b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (неміс) I</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 4</p> <p><b>Семестр:</b> 3</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Шетел тілі</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> Екінші шет тілі (неміс) II</p> <p><b>Код модуля:</b> Mod 13</p> <p><b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3</p> <p><b>Шифр дисциплины:</b> VIYaN 2217</p> <p><b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (немецкий) I</p> <p><b>Количество кредитов:</b> 4</p> <p><b>Семестр:</b> 3</p> <p><b>Пререквизиты:</b> Иностранный язык</p> <p><b>Постреквизиты:</b> Второй иностранный язык (немецкий) II</p> <p><b>Module code:</b> Mod 13</p> <p><b>Module Name:</b> Language Training module-3</p> <p><b>Code of Discipline:</b> SFLG 2217</p> <p><b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (German) I</p> <p><b>Credits:</b> 4</p> <p><b>Term:</b> 3</p> <p><b>Prerequisites:</b> Foreign language</p> <p><b>Post requisites:</b> Second Foreign Language (German) II</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Данная дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов неязыковых специальностей на достаточный (A1) и</p> <p><b>Summary of the discipline:</b>  This discipline forms the intercultural and communicative competence of students of non-linguistic specialties at sufficient (A1) and basic</p>
<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b>  Бұл пән тілдік емес мамандықтар студенттерінің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін жеткілікті (A1) және базалық жеткілікті (A2)</p>		

<p>деңгейлеріне қалыптастырады. Пән студенттерді сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын дамыту арқылы өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дерістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелі, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p>базовый достаточный (A2) уровни. Дисциплина учит студентов запоминать тексты элементарной информации по темам жизни через развитие навыков речи, чтения, письма, систематизировать большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и интерпретировать речь собеседника.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение профессионально излагать свои суждения в письменном и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>sufficient (A2) levels. The discipline teaches students to memorize texts of elementary information on life topics through the development of speech, reading, writing skills, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the interlocutor's speech.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Franz Kafka «Die Verwandlung», Санкт-Петербург, 2019</li> <li>2. Die Bruder Grimm «Die Besten Deutschen Marchen», Санкт-Петербург, 2020</li> <li>3. Die Lustigsten Geschichten, Санкт-Петербург, 2020</li> <li>4. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-В2 часть 1 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>5. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-С1 часть 2 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>6. Deutsch «Практический курс немецкого языка» Д.А. Листвин, Москва, 2022</li> <li>7. Современный Немецко-русский-русско-немецкий словарь, Москва, 2022</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b>  <a href="http://www.goethe.dn">http://www.goethe.dn</a>  <a href="http://www.deutsch.uni.dn">http://www.deutsch.uni.dn</a>  <a href="http://www.uchportal.ru">http://www.uchportal.ru</a></p>	<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Franz Kafka «Die Verwandlung», Санкт-Петербург, 2019</li> <li>2. Die Bruder Grimm «Die Besten Deutschen Marchen», Санкт-Петербург, 2020</li> <li>3. Die Lustigsten Geschichten, Санкт-Петербург, 2020</li> <li>4. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-В2 часть 1 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>5. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-С1 часть 2 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>6. Deutsch «Практический курс немецкого языка» Д.А. Листвин, Москва, 2022</li> <li>7. Современный Немецко-русский-русско-немецкий словарь, Москва, 2022</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b>  <a href="http://www.goethe.dn">http://www.goethe.dn</a>  <a href="http://www.deutsch.uni.dn">http://www.deutsch.uni.dn</a>  <a href="http://www.uchportal.ru">http://www.uchportal.ru</a></p>	<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Franz Kafka «Die Verwandlung», Санкт-Петербург, 2019</li> <li>2. Die Bruder Grimm «Die Besten Deutschen Marchen», Санкт-Петербург, 2020</li> <li>3. Die Lustigsten Geschichten, Санкт-Петербург, 2020</li> <li>4. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-В2 часть 1 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>5. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-С1 часть 2 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>6. Deutsch «Практический курс немецкого языка» Д.А. Листвин, Москва, 2022</li> <li>7. Современный Немецко-русский-русско-немецкий словарь, Москва, 2022</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b>  <a href="http://www.goethe.dn">http://www.goethe.dn</a>  <a href="http://www.deutsch.uni.dn">http://www.deutsch.uni.dn</a>  <a href="http://www.uchportal.ru">http://www.uchportal.ru</a></p>
<p><b>Модуль коды:</b> Mod 13  <b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3  <b>Пәннің шифры:</b> ESHTF 2217  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (француз) I  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 3  <b>Пререквизиттері:</b> Шетел тілі  <b>Постреквизиттері:</b> Екінші шет тілі (француз) II</p>	<p><b>Модуль коды:</b> Mod 13  <b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3  <b>Пәннің шифры:</b> ESHTF 2217  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (француз) I  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 3  <b>Пререквизиттері:</b> Шетел тілі  <b>Постреквизиттері:</b> Екінші шет тілі (француз) II</p>	<p><b>Модуль коды:</b> Mod 13  <b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3  <b>Пәннің шифры:</b> ESHTF 2217  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (француз) I  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 3  <b>Пререквизиттері:</b> Шетел тілі  <b>Постреквизиттері:</b> Екінші шет тілі (француз) II</p>
<p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> V1YaF 2217  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (французский) I  <b>Количество кредитов:</b> 4</p>	<p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> V1YaF 2217  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (французский) I  <b>Количество кредитов:</b> 4</p>	<p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> V1YaF 2217  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (французский) I  <b>Количество кредитов:</b> 4</p>

<p><b>Семестр:</b> 3</p> <p><b>Пререквизиты:</b> Иностранный язык</p> <p><b>Постреквизиты:</b> Второй иностранный язык (французский) II</p> <p><b>Module code:</b> Mod 13</p> <p><b>Module Name:</b> Language Training module-3</p> <p><b>Code of Discipline:</b> SFLF 2217</p> <p><b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (French) I</p> <p><b>Credits:</b> 4</p> <p><b>Term:</b> 3</p> <p><b>Prerequisites:</b> Foreign language</p> <p><b>Post requisites:</b> Second Foreign Language (French) II</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Бұл пән тілдік емес мамандықтар студенттерінің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін жеткілікті (A1) және базалық жеткілікті (A2) деңгейлеріне қалыптастырады. Пән студенттерді сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын дамыту арқылы өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дерістер, репортаждар) көп бөлігін жүйеліп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық дұрыс және дөделді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Данная дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов неязыковых специальностей на достаточный (A1) и базовый достаточный (A2) уровни. Дисциплина учит студентов запоминать тексты элементарной информации по темам жизни через развитие навыков речи, чтения, письма, систематизировать большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и интерпретировать речь собеседника.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> <b>PO<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение профессионально излагать свои суждения в письменном и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> This discipline forms the intercultural and communicative competence of students of non-linguistic specialties at sufficient (A1) and basic sufficient (A2) levels. The discipline teaches students to memorize texts of elementary information on life topics through the development of speech, reading, writing skills, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the interlocutor's speech.</p> <p><b>Learning outcome:</b> <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практикум по грамматике французского языка, Попко Т.Г., 2021</li> <li>2. Грамматика французского языка, Уровень А1, Беляева С.В., Курбагова Л.П., 2021</li> <li>3. Французский язык, Практикум, Морозкина Л.Г., Лапшова Е.С., 2021</li> <li>4. Грамматика французского языка в упражнениях, 400 упражнений с ключами и комментариями, Иванченко А.И., 2020</li> <li>5. Проверочные работы по французскому языку, Смирнова О.А., 2019</li> <li>6. Учебное пособие по развитию разговорной речи, Колобова Л.В., 2018</li> <li>7. Французский разговорник от Viva Европа, Для начинающих, Глухова Н., 2018</li> </ol> <p><b>Модуль коды:</b> Mod 13</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3</p>	<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практикум по грамматике французского языка, Попко Т.Г., 2021</li> <li>2. Грамматика французского языка, Уровень А1, Беляева С.В., Курбагова Л.П., 2021</li> <li>3. Французский язык, Практикум, Морозкина Л.Г., Лапшова Е.С., 2021</li> <li>4. Грамматика французского языка в упражнениях, 400 упражнений с ключами и комментариями, Иванченко А.И., 2020</li> <li>5. Проверочные работы по французскому языку, Смирнова О.А., 2019</li> <li>6. Учебное пособие по развитию разговорной речи, Колобова Л.В., 2018</li> <li>7. Французский разговорник от Viva Европа, Для начинающих, Глухова Н., 2018</li> </ol> <p><b>Модуль коды:</b> Mod 13</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3</p>		

<p><b>Пәннің шифры:</b> ESHTT 2218  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (түрік) II  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4  <b>Пререквизиттері:</b> Екінші шет тілі (түрік) I  <b>Постреквизиттері:</b> Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> VYAT 2218  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (турецкий) II  <b>Количество кредитов:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4  <b>Пререквизиты:</b> Второй иностранный язык (турецкий) I  <b>Постреквизиты:</b> Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p> <p><b>Module code:</b> Mod 13  <b>Module Name:</b> Language Training module-3  <b>Code of Discipline:</b> SFLT 2218  <b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (Turkish) II  <b>Credits:</b> 4  <b>Term:</b> 4  <b>Prerequisites:</b> Second Foreign Language (Turkish) I  <b>Post requisites:</b> Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b>  Пән тілдік емес мамандықтары үшін студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін дамыту (A2) және базалық жеткілікті (B1) деңгейлеріне қалыптастырады. Пән тіл жүйесі туралы сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын жұмыс жасау арқылы денгейін көтеріп, өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелел, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов для неязыковых специальностей на уровне развития (A2) и базовых достаточных (B1). Дисциплина повышает свои навыки речи, чтения, письма о языковой системе, работая над запоминанием текстов элементарной информации, относящейся к темам жизни, систематизирует большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и учит интерпретировать речь собеседника.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>PO<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение профессионально излагать свои суждения в письменном</p> <p><b>Summary of the discipline:</b>  The discipline forms intercultural and communicative competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline increases the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches to remember the texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the speech of the interlocutor.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
---	---

<p>дұрыс және дөпелді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p>и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Yedi iklim Yabancılar için Türkçe A1-A2, B1 Ankara, 2018</li> <li>2. Yabancılar için Türkçe Ders Kitabı - Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Temel Düzey (A1-A2), Orta Düzey (B1-B2) ve İleri Düzey (C1-C2) olmak üzere</li> <li>3. İstanbul Yabancılar için Türkçe Ders Kitabı A1-A2 - B1</li> <li>4. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi I, Ankara, 2020</li> <li>5. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi II, Ankara, 2020</li> <li>6. Türk Dili Tarihi, Dr. Ali Akar, Pegem Yayıncılık, Ankara, 2016</li> <li>7. Türk Tarihi ve Kültürü, Prof. Dr. Cemil Öztürk, Phoenix Yayınları, Ankara, 2016</li> <li>8. Söz varlığı, yazım ve anlatım açısından Türkçedeki gelişmeler, H. Zülfiyar 2015</li> <li>9. Қашқари, М. Туриқ тілінің сөздігі М. Қашқари. - Алматы : 2016</li> </ol>	
<p><b>Модуль коды:</b> Mod 13  <b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3  <b>Пәннің шифры:</b> ESHTK 2218  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (қытай) II  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4</p>	
<p><b>Пререквизиттері:</b> Екінші шет тілі (қытай) I  <b>Постреквизиттері:</b> Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p>	
<p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> VYAK 2218  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (китайский) II  <b>Количество кредитов:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4  <b>Пререквизиты:</b> Второй иностранный язык (китайский) I  <b>Постреквизиты:</b> Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p>	
<p><b>Module code:</b> Mod 13  <b>Module Name:</b> Language Training module-3  <b>Code of Discipline:</b> SFLC 2218  <b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (Chinese) II  <b>Credits:</b> 4  <b>Term:</b> 4  <b>Prerequisites:</b> Second Foreign Language (Chinese) I  <b>Post requisites:</b> Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	
<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b>  Пән тілдік емес мандықтары үшін студенттердің</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Дисциплина формирует межкультурно-</p>
<p><b>Summary of the discipline:</b>  The discipline forms intercultural and communicative</p>	

<p>мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін дамыту (A2) және базалық жеткілікті (B1) деңгейлеріне қалыптастырады. Пән тіл жүйесі туралы сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын жұмыс жасау арқылы денгейін көтеріп, өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дерістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p>коммуникативную компетентность студентов для языковых специальностей на уровне развития (A2) и базовых достаточных (B1). Дисциплина повышает свои навыки речи, чтения, письма о языковой системе, работая над запоминанием текстов элементарной информации, относящейся к темам жизни, систематизирует большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и учит интерпретировать речь собеседника.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение профессионально излагать свои суждения в письменном и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline increases the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches to remember the texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the speech of the interlocutor.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 旅游汉语 上海大学出版社 2017年</li> <li>2. 旅游汉语 北京语言大学出版社 2018年</li> <li>3. 旅游汉语速成 北京大学出版社 2017年</li> <li>4. 体验汉语俄语版, 旅游篇 高等教育出版社 2020年</li> <li>5. 新概念汉语 北京语言大学出版社 2019年</li> <li>6. 新实用汉语课本 北京语言大学出版社 2020年</li> <li>7. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2018年</li> <li>8. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017年</li> <li>9. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2021年</li> <li>10. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2019年</li> <li>11. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017年</li> <li>12. 基础汉语 北京人民出版社 1917年</li> <li>13. 俄汉大词典 上海人民出版社 2018年</li> <li>14. 汉俄词典 北京大学出版社 2018年</li> </ol> <p><b>WEB сайттар:</b>  <a href="http://www.chinesetest.cn">http://www.chinesetest.cn</a>  <a href="http://www.umao.ru">www.umao.ru</a>  <a href="http://www.laoshi.ru">www.laoshi.ru</a></p>		
<p><b>Модуль коды: Mod 13</b></p>		

<p><b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3  <b>Пәннің шифры:</b> ESHTN 2218  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (неміс) II  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4  <b>Пререквизиттері:</b> Екінші шет тілі (неміс) I  <b>Постреквизиттері:</b> Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> VYaN 2218  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (немецкий) II  <b>Количество кредитов:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4  <b>Пререквизиты:</b> Второй иностранный язык (немецкий) I  <b>Постреквизиты:</b> Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p> <p><b>Module code:</b> Mod 13  <b>Module Name:</b> Language Training module-3  <b>Code of Discipline:</b> SFLG 2218  <b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (German) II  <b>Credits:</b> 4  <b>Term:</b> 4  <b>Prerequisites:</b> Second Foreign Language (German) I  <b>Post requisites:</b> Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b>  Пән тілдік емес мамандықтары үшін студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін дамыту (A2) және базалық жеткілікті (B1) деңгейлеріне қалыптастырады. Пән тіл жүйесі туралы сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын жұмыс жасау арқылы денгейін көтеріп, өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.  <b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов для неязыковых специальностей на уровне развития (A2) и базовых достаточных (B1). Дисциплина повышает свои навыки речи, чтения, письма о языковой системе, работая над запоминанием текстов элементарной информации, относящейся к темам жизни, систематизирует большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и учит интерпретировать речь собеседника.  <b>Результаты обучения:</b>  <b>PO<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение</p> <p><b>Summary of the discipline:</b>  The discipline forms intercultural and communicative competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline increases the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches to remember the texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the speech of the interlocutor.  <b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to</p>
--	---



<p>коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалык дұрыс және дәлелді ойлау кабилетін игеру.</p>	<p>профессионально излагать свои суждения в письменном и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>solve problems of intercultural communication.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Franz Kafka «Die Verwandlung», Санкт-Петербург, 2019</li> <li>2. Die Bruder Grimm «Die Besten Deutschen Marchen», Санкт-Петербург, 2020</li> <li>3. Die Lustigsten Geschichten, Санкт-Петербург, 2020</li> <li>4. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-В2 часть 1 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>5. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-С1 часть 2 МГИМО, Москва, 2022</li> <li>6. Deutsch «Практический курс немецкого языка» Д.А. Листвин, Москва, 2022</li> <li>7. Современный Немецко-русский-русско-немецкий словарь, Москва, 2022</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="http://www.goethe.de">http://www.goethe.de</a>  <a href="http://www.deutsch.uni.dn">http://www.deutsch.uni.dn</a>  <a href="http://www.uhpportal.ru">http://www.uhpportal.ru</a></p>		
<p><b>Модуль коды:</b> Mod 13  <b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық модулі-3  <b>Пәннің шифры:</b> ESHTF 2218  <b>Пән атауы:</b> Екінші шет тілі (француз) II  <b>Кредиттер саны:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4  <b>Пререквизиттері:</b> Екінші шет тілі (француз) I  <b>Постреквизиттері:</b> Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p>		
<p><b>Код модуля:</b> Mod 13  <b>Название модуля:</b> Модуль языковой подготовки-3  <b>Шифр дисциплины:</b> VYJaF 2218  <b>Название дисциплины:</b> Второй иностранный язык (французский) II  <b>Количество кредитов:</b> 4  <b>Семестр:</b> 4  <b>Пререквизиты:</b> Второй иностранный язык (французский) I  <b>Постреквизиты:</b> Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p>		
<p><b>Module code:</b> Mod 13  <b>Module Name:</b> Language Training module-3  <b>Code of Discipline:</b> SFLF 2218  <b>The name of the discipline:</b> Second Foreign Language (French) II  <b>Credits:</b> 4  <b>Term:</b> 4  <b>Prerequisites:</b> Second Foreign Language (French) I</p>		

<p><b>Post requisites:</b> Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән тілдік емес мамандықтары үшін студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін дамыту (A2) және базалық жеткілікті (B1) деңгейлеріне қалыптастырады. Пән тіл жүйесі туралы сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын жұмыс жасау арқылы денгейін көтеріп, өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дерістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов для неязыковых специальностей на уровне развития (A2) и базовых достаточных (B1). Дисциплина повышает свои навыки речи, чтения, письма о языковой системе, работая над запоминанием текстов элементарной информации, относящейся к темам жизни, систематизирует большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и учит интерпретировать речь собеседника.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline forms intercultural and communicative competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline increases the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches to remember the texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and interpret the speech of the interlocutor.</p> <p><b>Learning outcome:</b> <b>LO<sub>2</sub></b> – To possess academic writing skills for professional work with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to professionally express their opinions in written and oral form, to think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p><b>Оқу нәтижесі:</b> <b>ОН<sub>2</sub></b> - Клиенттермен қазақ, орыс және шетел тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін академиялық жазу дағдыларын меңгеру, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби түрде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық дұрыс және делелді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p><b>Результаты обучения:</b> <b>PO<sub>2</sub></b> – Владеть навыками академического письма для профессиональной работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение профессионально излагать свои суждения в письменном и устном виде, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практикум по грамматике французского языка, Попко Т.Г., 2021</li> <li>2. Грамматика французского языка, Уровень А1, Беляева С.В., Курбатова Л.П., 2021</li> <li>3. Французский язык, Практикум, Морозкина Л.Г., Лапшова Е.С., 2021</li> <li>4. Грамматика французского языка в упражнениях, 400 упражнений с ключами и комментариями, Иванченко А.И., 2020</li> <li>5. Проверочные работы по французскому языку, Смирнова О.А., 2019</li> <li>6. Учебное пособие по развитию разговорной речи, Колобова Л.В., 2018</li> <li>7. Французский разговорник от Viva Европа. Для начинающих, Глухова Н., 2018</li> </ol>	<p><b>Бейіндеуші пәндер циклі (БП) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of Profiling disciplines (PD)</b> <b>Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC)</b></p> <p><b>Траектория 1 – Қонақжайлылық / Гостеприимство / Hospitality</b></p>
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 18</p>	<p><b>Модуль атауы:</b> Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің бизнес-процестері және операциялық рәсімдері</p>	<p><b>Пәннің шифры:</b> RTN 3309</p>	<p><b>Пән атауы:</b> Рационалды тамақтану негіздері</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p>
<p><b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы, Қонақжайлылықтағы қызмет</p>	<p><b>Постреквизиттері:</b> Тамақ және сусындар бөлімі, Қонақжайлылық индустриясындағы стандарттау және сертификаттау</p>		

<p><b>Код модуля:</b> MOD 18  <b>Название модуля:</b> Операционные процедуры и бизнес-процессы деятельности гостиничных предприятий  <b>Шифр дисциплины:</b> ОРР 3309  <b>Название дисциплины:</b> Основы рационального питания  <b>Количество кредитов:</b> 5  <b>Семестр:</b> 5  <b>Пререквизиты:</b> Технология обслуживания в гостеприимстве, Сервис в гостеприимстве  <b>Постреквизиты:</b> Отдел еды и напитков, Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимстве  <b>Module code:</b> MOD 18  <b>Module Name:</b> Operational procedures and business processes for the activities of hotel enterprises  <b>Code of Discipline:</b> FORN 3309  <b>The name of the discipline:</b> Fundamentals of Rational Nutrition  <b>Credits:</b> 5  <b>Semester:</b> 5  <b>Prerequisites:</b> Standardization and Certification in the Hospitality Industry, Service in Hospitality  <b>Post requisites:</b> Food and Beverage Department, Standardization and Certification in the Hospitality Industry.</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пәнді оқыту - тамақтану саласындағы жаңа жетістіктермен танысуға бағытталған; адамның тамақтануының негізгі фактілері мен принциптерінің мәні мен маңыздылығын ашуды; тамақтану ғылымын, қоректік заттарды және оларды қабылдау, қорыту, сіңіру, тасымалдау, метаболизм және өзара әрекеттесуді зерттеді. Курс азық-түлік және тамақтану және денсаулық сақтау саясатын; діни және мәдени нанымдардың тамақтану мен денсаулыққа әсерін қарастырады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>5</sub></b> – Туризм және қонақжайлылық индустриясында ақпараттық цифрлық технологияларды, заманауи Интернет-сервистерді және WEB-аналитиканы қолдану; іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, команданың жұмысын үйлестіру, республикалық және әлемдік масштабтағы оқиғалы іс-шаралардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша шаралардың сақталуын бақылау; қонақ үй және мейрамхана қызметтерінің сапасын бақылау әдістерін және стандарттарын қолдана отырып қонақтарға қызмет көрсету үдерісін ұйымдастыру.  <b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The teaching of the discipline is aimed at familiarizing with new achievements in the field of nutrition; reveals the essence and significance of the basic facts and principles of human nutrition; studies the science of nutrition, nutrients and their intake, digestion, assimilation, transportation, metabolism and interactions. The course examines nutrition, nutrition and health policy; the impact of religious and cultural beliefs on nutrition and health.  <b>Learning outcome:</b>  <b>LO5</b> – Apply digital information technologies, modern Internet services and WEB analytics in the tourism and hospitality industry; plan and organize events, coordinate the work of the team, monitor compliance with measures to ensure the safety of event events on a national and global scale; organize the process of serving guests, using standards and methods of quality control of hotel and restaurant services  <b>LO11</b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building</p>
---	--	--

<p>бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p> <p><b>ОН<sub>12</sub></b> – Еңбек ережелері мен нормаларын, қауіпсіздік техникасын білу, тамақтану саласында жаңа технологиялар мен жетістіктерді білу; қонақ үйде бекітілген нормативтерді сапалы қолдану бойынша жұмыстарды ұйымдастыра білу және қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдерінің қызметін ұйымдастыру; іс-шараларды ұйымдастыру және өткізу үшін қызметтерді брондау бойынша тәжірибелік дағдыларына ие болу.</p>	<p>проведений деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>12</sub></b> – Знать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, знать новейшие технологии и достижения в области питания; организовывать работу по качественному исполнению уставовленных в отеле нормативов и организовывать деятельность всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий, владеть практическими навыками бронирования услуг для организации и проведения мероприятий.</p>	<p>business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments.</p> <p><b>LO<sub>12</sub></b> – Know the rules and regulations of labor protection, safety precautions, know the latest technologies and achievements in the field of nutrition; to organize work on the high-quality execution of the standards established in the hotel and organize the activities of all departments of hotel and restaurant enterprises, possess practical skills in booking services for organizing and holding events.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019.</li> <li>2. Тағам өнімдерінің тауартануы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған.</li> <li>3. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019.</li> <li>4. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау. Оқу құралы. Маликтаева П.М., 2022</li> <li>5. Товароведение пищевых продуктов. Под общей редакцией Р. Меца. Учебник // Астана: Фолиант, 2019. – 256 с.</li> <li>6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Под общей редакцией Р. Меца. Учебник // Нур-Султан, 2019.</li> <li>7. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. Учебник. Москва., Инфра-М., 2021.</li> <li>8. Писько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Москва-Юрайт-2019.</li> <li>9. Писько О.В., Бураковская Н.В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Москва-Юрайт-2019.</li> <li>10. Шейко Т.А. Товароведение продовольственных продуктов. Учебное пособие: // Петропавловск: ИПО СКГУ им. М.Козыбаева, 2015. – 158 с. <a href="http://www.tmebrk.kz">www.tmebrk.kz</a></li> <li>11. Молдахметова З.К. Товароведение продовольственных продуктов. Учебно-методическое пособие: // Костанай: КГУ им. А.Байтурсынова, 2018. – 74 с. <a href="http://www.tmebrk.kz">www.tmebrk.kz</a></li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleke/">https://www.gov.kz/memleke/</a></p>	<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019.</li> <li>2. Тағам өнімдерінің тауартануы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған.</li> <li>3. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019.</li> <li>4. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау. Оқу құралы. Маликтаева П.М., 2022</li> <li>5. Товароведение пищевых продуктов. Под общей редакцией Р. Меца. Учебник // Астана: Фолиант, 2019. – 256 с.</li> <li>6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Под общей редакцией Р. Меца. Учебник // Нур-Султан, 2019.</li> <li>7. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. Учебник. Москва., Инфра-М., 2021.</li> <li>8. Писько О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Москва-Юрайт-2019.</li> <li>9. Писько О.В., Бураковская Н.В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Москва-Юрайт-2019.</li> <li>10. Шейко Т.А. Товароведение продовольственных продуктов. Учебное пособие: // Петропавловск: ИПО СКГУ им. М.Козыбаева, 2015. – 158 с. <a href="http://www.tmebrk.kz">www.tmebrk.kz</a></li> <li>11. Молдахметова З.К. Товароведение продовольственных продуктов. Учебно-методическое пособие: // Костанай: КГУ им. А.Байтурсынова, 2018. – 74 с. <a href="http://www.tmebrk.kz">www.tmebrk.kz</a></li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleke/">https://www.gov.kz/memleke/</a></p>	<p>business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments.</p> <p><b>LO<sub>12</sub></b> – Know the rules and regulations of labor protection, safety precautions, know the latest technologies and achievements in the field of nutrition; to organize work on the high-quality execution of the standards established in the hotel and organize the activities of all departments of hotel and restaurant enterprises, possess practical skills in booking services for organizing and holding events.</p>
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 18</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің бизнес-процестері және операциялық рәсімдері</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> ККОВОР 3310</p> <p><b>Пән атауы:</b> Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы, Қонақжайлылықтағы қызмет</p>		

<p><b>Постреквизиттері:</b> Шаруашылық бөлімдердің операциялық рәсімдері, Қонақжайлық индустриясындағы стандарттау және сертификаттау</p> <p><b>Код модуля:</b> MOD 18</p> <p><b>Название модуля:</b> Операционные процедуры и бизнес-процессы деятельности гостиничных предприятий</p> <p><b>Шифр дисциплины:</b> OPOPR 3310</p> <p><b>Название дисциплины:</b> Операционные процедуры отдела приема и размещения</p> <p><b>Количество кредитов:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиты:</b> Технология обслуживания в гостеприимстве, Сервис в гостеприимстве</p> <p><b>Постреквизиты:</b> Операционные процедуры хозяйственных отделов, Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимстве</p> <p><b>Module code:</b> MOD 18</p> <p><b>Module Name:</b> Operational procedures and business processes for the activities of hotel enterprises</p> <p><b>Code of Discipline:</b> FOTHO 3310</p> <p><b>The name of the discipline:</b> Front of the House Operations</p> <p><b>Credits:</b> 5</p> <p><b>Semester:</b> 5</p> <p><b>Prerequisites:</b> Standardization and Certification in the Hospitality Industry, Service in Hospitality</p> <p><b>Post requisites:</b> Back of the House Operations, Standardization and Certification in the Hospitality Industry.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Данная дисциплина дает обучающим полное представление о том, как работают отели: планировать и управлять основными операциями отеля (стойка регистрации, уборка, еда и напитки, спа, оздоровительные клубы, инженерное дело и т.д.), включая качество, стандарты, чистота, удовлетворенность гостей. Они работают напрямую с гостями и выполняют оперативные задачи, такие как регистрация заезда и отъезда.</p> <p><b>Результаты обучения:</b></p> <p><b>PO<sub>9</sub></b> – Владеть лидерскими качествами и хорошоими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процессами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p> <p><b>PO<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенный деловых переговоров, выстраивания деловых</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> Front of the house operations gives students full understanding of how hotels work: plan and direct the hotel main operations (front office, housekeeping, food and beverage, spa, health clubs, engineering and etc.) including quality, standards, cleanliness, guest satisfaction. They work directly with guests and perform operational tasks such as check-in and check-out.</p> <p><b>Learning outcome:</b></p> <p><b>LO<sub>9</sub></b> – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building</p>
<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Бұл курс білім алушыларға қонақүйлер қалай жұмыс істейтіні туралы толық түсінік береді: қонақүйдің негізгі операцияларын жоспарлау және басқару (қабылдау бөлімі, тазалық, тамақ және сусындар, спа, сауықтыру клубтары, инженерия және т.б.), оның ішінде қызмет көрсету сапасы, стандарттар, тазалық, қонақтардың көңілін қанағаттандыру. Олар қонақтармен тікелей жұмыс істейді және тіркелу және кету сияқты жедел тапсырмаларды орындайды.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b></p> <p><b>OH<sub>9</sub></b> – Туындаған жағдайға тез шешім қабылдау және жедел әрекет ету үшін жақсы ұйымдастырушылық-басқарушылық дағдыларына және көшбасшылық қасиеттеріне ие болу; іс-шараларды дайындау және өткізу жоспарын, бағдарламасын, бюджетін құру; инновациялық және бизнес жобаларды және қаржыларды, жобаның бюджетін және қаржысын басқару; қонақ үй кәсіпорындар қызметінің бизнес-үдерістерін және негізгі операциялық рәсімдерін жоспарлау және басқару.</p> <p><b>OH<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> Front of the house operations gives students full understanding of how hotels work: plan and direct the hotel main operations (front office, housekeeping, food and beverage, spa, health clubs, engineering and etc.) including quality, standards, cleanliness, guest satisfaction. They work directly with guests and perform operational tasks such as check-in and check-out.</p> <p><b>Learning outcome:</b></p> <p><b>LO<sub>9</sub></b> – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> Front of the house operations gives students full understanding of how hotels work: plan and direct the hotel main operations (front office, housekeeping, food and beverage, spa, health clubs, engineering and etc.) including quality, standards, cleanliness, guest satisfaction. They work directly with guests and perform operational tasks such as check-in and check-out.</p> <p><b>Learning outcome:</b></p> <p><b>LO<sub>9</sub></b> – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building</p>

<p>келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру. of hotel and restaurant enterprises.</p> <p><b>ОН<sub>12</sub></b> – Еңбек ережелері мен нормаларын, қауіпсіздік техникасын білу, тамақтану саласында жаңа технологиялар мен жетістіктерді білу; қонақ үйде бекітілген нормативтерді сапалы қолдану бойынша жұмыстарды ұйымдастыра білу және қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдерінің қызметін ұйымдастыру; іс-шараларды ұйымдастыру және өткізу үшін қызметтерді брондау бойынша тәжірибелік дағдыларына ие болу.</p>	<p>коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>12</sub></b> – Знать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, знать новейшие технологии и достижения в области питания; организовывать работу по качественному исполнению установленных в отеле нормативов и организовывать деятельность всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий, владеть практическими навыками бронирования услуг для организации и проведения мероприятий.</p>	<p>business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments.</p> <p><b>LO<sub>12</sub></b> – Know the rules and regulations of labor protection, safety precautions, know the latest technologies and achievements in the field of nutrition; to organize work on the high-quality execution of the standards established in the hotel and organize the activities of all departments of hotel and restaurant enterprises, possess practical skills in booking services for organizing and holding events.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еркебаева В.З. Қожабеков Е.А. Бакиров Е.А. Қонақүй шаруашылығы.2018 ж.</li> <li>2. А.К. Адилшеева, А.К. Оспанова. Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы.2020 ж.</li> <li>3. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019.</li> <li>4. Быстров С.А. Технология и организация рестораноного бизнеса и питания туристов: Учебник. – Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.</li> <li>5. Гостиничное и ресторанное дело: Учебник / Под общ. ред. Р. Меца. – Астана: Фолиант, 2019. - 208 с.</li> <li>6. Семеркова Л.Н., Белякова В.А., Шерстобитова Т.И., Латынова С.В. Технология и организация гостиничных услуг. Учебник. Москва, Инфра-М., 2021.</li> <li>7. Можая Н.Г., Камшечко М.В., Индустрия гостеприимства. Учебное пособие, Практикум. Москва. Инфра-М., 2019.</li> <li>8. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чердениченко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. Учебное пособие. Москва. Инфра-М., 2019.</li> <li>9. Безрукова Н.Л. Технология и организация в гостиничном предприятии. Учебно-методическое пособие. Московский педагогический государственный университет. Москва. 2018. <a href="http://www.bibliorossica.com">www.bibliorossica.com</a></li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kztour-association.com/">https://kztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>	<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еркебаева В.З. Қожабеков Е.А. Бакиров Е.А. Қонақүй шаруашылығы.2018 ж.</li> <li>2. А.К. Адилшеева, А.К. Оспанова. Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы.2020 ж.</li> <li>3. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019.</li> <li>4. Быстров С.А. Технология и организация рестораноного бизнеса и питания туристов: Учебник. – Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.</li> <li>5. Гостиничное и ресторанное дело: Учебник / Под общ. ред. Р. Меца. – Астана: Фолиант, 2019. - 208 с.</li> <li>6. Семеркова Л.Н., Белякова В.А., Шерстобитова Т.И., Латынова С.В. Технология и организация гостиничных услуг. Учебник. Москва, Инфра-М., 2021.</li> <li>7. Можая Н.Г., Камшечко М.В., Индустрия гостеприимства. Учебное пособие, Практикум. Москва. Инфра-М., 2019.</li> <li>8. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чердениченко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. Учебное пособие. Москва. Инфра-М., 2019.</li> <li>9. Безрукова Н.Л. Технология и организация в гостиничном предприятии. Учебно-методическое пособие. Московский педагогический государственный университет. Москва. 2018. <a href="http://www.bibliorossica.com">www.bibliorossica.com</a></li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kztour-association.com/">https://kztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>	<p>business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments.</p> <p><b>LO<sub>12</sub></b> – Know the rules and regulations of labor protection, safety precautions, know the latest technologies and achievements in the field of nutrition; to organize work on the high-quality execution of the standards established in the hotel and organize the activities of all departments of hotel and restaurant enterprises, possess practical skills in booking services for organizing and holding events.</p>
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 18</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің бизнес-процестері және операциялық рәсімдері</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> SHBOR 3311</p> <p><b>Пән атауы:</b> Шаруашылық бөлімдердің операциялық рәсімдері</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлықтағы қызмет көрсету технологиясы, Қонақжайлықтағы қызмет</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> Қонақжайлық индустриясындағы стандарттау және сертификақтау</p>	<p><b>Модуль коды:</b> MOD 18</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің бизнес-процестері және операциялық рәсімдері</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> SHBOR 3311</p> <p><b>Пән атауы:</b> Шаруашылық бөлімдердің операциялық рәсімдері</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлықтағы қызмет көрсету технологиясы, Қонақжайлықтағы қызмет</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> Қонақжайлық индустриясындағы стандарттау және сертификақтау</p>	<p>business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments.</p> <p><b>LO<sub>12</sub></b> – Know the rules and regulations of labor protection, safety precautions, know the latest technologies and achievements in the field of nutrition; to organize work on the high-quality execution of the standards established in the hotel and organize the activities of all departments of hotel and restaurant enterprises, possess practical skills in booking services for organizing and holding events.</p>

<p><b>Код модуля:</b> MOD 18  <b>Название модуля:</b> Операционные процедуры и бизнес-процессы деятельности гостиничных предприятий  <b>Шифр дисциплины:</b> ОРНО 3311  <b>Название дисциплины:</b> Операционные процедуры хозяйственных отделов  <b>Количество кредитов:</b> 5  <b>Семестр:</b> 5  <b>Пререквизиты:</b> Технология обслуживания в гостеприимстве, Сервис в гостеприимстве  <b>Постреквизиты:</b> Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимстве  <b>Module code:</b> MOD 18  <b>Module Name:</b> Operational procedures and business processes for the activities of hotel enterprises  <b>Code of Discipline:</b> BOTOH 3311  <b>The name of the discipline:</b> Back of the House Operations  <b>Credits:</b> 5  <b>Semester:</b> 5  <b>Prerequisites:</b> Standardization and Certification in the Hospitality Industry, Service in Hospitality  <b>Post requisites:</b> Standardization and Certification in the Hospitality Industry.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Дисциплина направлена на изучение конкретной деятельности и задач отдела housekeeping в гостинице, связи с другими отделами. Рассматриваются функции отделов хозяйства laundry, uniform, lost and found, а также правила использования химических средств с инструментами, используемыми при уборке номеров и территории отеля, и меры безопасности, которые они должны соблюдать при использовании. Обучающиеся приобретают навыки планирования выполняемой работы в разделе housekeeping.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>9</sub></b> – Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b>  Пән қомақ үйдегі housekeeping бөлімінің нақты қызметі мен міндеттерін, басқа бөлімдермен байланысты зерттеуге бағытталған. Laundry, uniform, lost and found шаруашылық бөлімдерінің функциялары, сондай-ақ бөлмелер мен аумақтарды тазалауда қолданылатын құралдармен химиялық тазартқыштарды пайдалану ережелері және оларды пайдалану кезінде сақталуы керек қауіпсіздік шаралары қарастырылады. Білім алушылар housekeeping бөлімінде орындалатын жұмысты жоспарлау дағдыларын меңгереді.</p> <p><b>ОН<sub>9</sub></b> – Туындаған жағдайға тез шешім қабылдау және жедел әрекет ету үшін жақсы ұйымдастырушылық басқарушылық дағдыларына және көшбасшылық қасиеттеріне ие болу; іс-шараларды дайындау және өткізу жоспарын, бағдарламасын, бюджетін құру; инновациялық және бизнес жобаларды және қаржыларды, жобаның бюджетін және қаржысын басқару; қонақ үй кәсіпорындар қызметінің бизнес-үдерістерін және негізгі операциялық рәсімдерін жоспарлау және басқару.</p> <p><b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен</p>
<p><b>Summary of the discipline:</b>  The discipline aims to study the specific activities and tasks of the housekeeping department in the hotel, the relationship with other departments. The functions of the housekeeping departments of laundry, uniforms, lost and found, as well as the rules for the use of chemical cleaning agents with tools used in cleaning rooms and hotel grounds, and the safety measures that they must observe when using them. The students acquire the skills to plan the work to be done in the housekeeping section.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>9</sub></b> – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE</p>	<p>конкретной деятельности и задач отдела housekeeping в гостинице, связи с другими отделами. Рассматриваются функции отделов хозяйства laundry, uniform, lost and found, а также правила использования химических средств с инструментами, используемыми при уборке номеров и территории отеля, и меры безопасности, которые они должны соблюдать при использовании. Обучающиеся приобретают навыки планирования выполняемой работы в разделе housekeeping.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>9</sub></b> – Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения</p>	<p>конкретной деятельности и задач отдела housekeeping в гостинице, связи с другими отделами. Рассматриваются функции отделов хозяйства laundry, uniform, lost and found, а также правила использования химических средств с инструментами, используемыми при уборке номеров и территории отеля, и меры безопасности, которые они должны соблюдать при использовании. Обучающиеся приобретают навыки планирования выполняемой работы в разделе housekeeping.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>9</sub></b> – Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения</p>

<p>келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру. of hotel and restaurant enterprises.</p> <p><b>ОН<sub>12</sub></b> – Еңбек ережелері мен нормаларын, қауіпсіздік техникасын білу, тамақтану саласында жаңа технологиялар мен жетістіктерді білу; қонақ үйде бекітілген нормативтерді сапалы қолдану бойынша жұмыстарды ұйымдастыра білу және қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдерінің қызметін ұйымдастыру; іс-шараларды ұйымдастыру және өткізу үшін қызметтерді брондау бойынша тәжірибелік дағдыларына ие болу.</p>	<p>переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенный деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>12</sub></b> – Знать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, знать новейшие технологии и достижения в области питания; организовывать работу по качеству в исполнению установленных в отеле нормативов и организовывать деятельность всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий, владеть практическими навыками бронирования услуг для организации и проведения мероприятий.</p>	<p>services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments.</p> <p><b>LO<sub>12</sub></b> – Know the rules and regulations of labor protection, safety precautions, know the latest technologies and achievements in the field of nutrition; to organize work on the high-quality execution of the standards established in the hotel and organize the activities of all departments of hotel and restaurant enterprises, possess practical skills in booking services for organizing and holding events.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еркебалаева В.З. Қожабеков Е.А. Бакиров Е.А. Қонақүй шаруашылығы.2018 ж.</li> <li>2. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019.</li> <li>3. Гостиничное и ресторанное дело: Учебник /Под общ. ред. Р. Меца. – Астана: Фолиант, 2019. - 208 с.</li> <li>4. Можяева Н.Г., Камшечко М.В., Индустрия гостеприимства. Учебное пособие, Практикум. Москва. Инфра-М., 2019.</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>		
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 18</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің бизнес-процестері және операциялық рәсімдері</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> TSB 3312</p> <p><b>Пән атауы:</b> Тамақ және сусындар бөлімі</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлықтағы қызмет көрсету технологиясы, Қонақжайлықтағы қызмет, Рационалды тамақтану негіздері</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> Қонақжайлық индустриясындағы стандарттау және сертификаттау</p> <p><b>Код модуля:</b> MOD 18</p> <p><b>Название модуля:</b> Операционные процедуры и бизнес-процессы деятельности гостиничных предприятий</p> <p><b>Шифр дисциплины:</b> OEN 3312</p> <p><b>Название дисциплины:</b> Отдел еды и напитков</p> <p><b>Количество кредитов:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p>		



**Префеквизиты:** Технология обслуживания в гостеприимстве, Сервис в гостеприимстве, Основы рационального питания

**Постреквизиты:** Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимстве

**Module code:** MOD 18

**Module Name:** Operational procedures and business processes for the activities of hotel enterprises

**Code of Discipline:** FBD 3312

**The name of the discipline:** Food and Beverage Department

**Credits:** 5

**Semester:** 5

**Prerequisites:** Standardization and Certification in the Hospitality Industry, Service in Hospitality, Fundamentals of Rational Nutrition

**Post requisites:** Standardization and Certification in the Hospitality Industry.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Пән конак үй және мейрамхана бизнесінде тамақтандыру және сусындар кәсіпорындарын ұйымдастыру мен басқаруды, сондай-ақ осы кәсіпорындарды басқару принциптері мен әдістерін зерттейді, азық-түлік және сусындар өндірісінің негізгі принциптері мен технологиялары, азық-түлік сапасы мен қауіпсіздігі стандарттары, оларды сақтау, дайындау, ұсыну және сату; маркетинг, қаржы және персоналды басқару негіздері, мәзір әзірлеу, баға стратегиялары бизнесті сәтті жүргізу үшін қажет.

**Оқу нәтижесі:**

**ОН<sub>1</sub>** – Туризм және қонақжайлылық индустриясында аппараттық цифрлық технологияларды, заманауи Интернет-сервисстерді және WEB-аналитиканы қолдану; іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, команданың жұмысын үйлестіру, республикалық және әлемдік масштабтағы оқиғалы іс-шаралардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша шаралардың сақталуын бақылау; конак үй және мейрамхана қызметтерінің сапасын бақылау әдістерін және стандарттарын қолдана отырып қонақтарға қызмет көрсету үдерісін ұйымдастыру.

**ОН<sub>11</sub>** – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; конак үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс

**Қысқаша мазмұны:** Дисциплина изучает организацию и управление предприятиями общественного питания и напитков в гостиничном и ресторанном бизнесе, а также принципы и методы управления этими предприятиями, основные принципы и технологии производства продуктов питания и напитков, стандарты качества и безопасности пищевых продуктов, их хранение, приготовление, подачу и продажу; основы маркетинга, финансов и управления персоналом, разработки меню, стратегии ценообразования которые необходимы для успешного ведения бизнеса.

**Результаты обучения:**

**РО<sub>5</sub>** – Применять информационные цифровые технологии, современные Интернет-сервисы и WEB-аналитику в индустрии туризма и гостеприимства; планировать и организовывать мероприятия, координировать работу команды, контролировать соблюдение мер по обеспечению безопасности событийных мероприятий республиканского и мирового масштаба; организовывать процесс обслуживания гостей, с применением стандартов и методов контроля качества гостиничных и ресторанных услуг.

**РО<sub>11</sub>** – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенных деловых переговоров, выступления деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.

**РО<sub>12</sub>** – Знать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, знать новейшие технологии и достижения в

**Summary of the discipline:** The discipline studies the organization and management of catering and beverage enterprises in the hotel and restaurant business, as well as the principles and methods of management of these enterprises, basic principles and technologies of food and beverage production, quality and safety standards of food products, their storage, preparation, serving and sale; basics of marketing, finance and personnel management, menu development, pricing strategy, which are necessary for successful business.

**Learning outcome:**

**LO<sub>5</sub>** – Apply digital information technologies, modern Internet services and WEB analytics in the tourism and hospitality industry; plan and organize events, coordinate the work of the team, monitor compliance with measures to ensure the safety of event events on a national and global scale; organize the process of serving guests, using standards and methods of quality control of hotel and restaurant services

**LO<sub>11</sub>** – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments.

**LO<sub>12</sub>** – Know the rules and regulations of labor protection, safety precautions, know the latest technologies and achievements in the field of nutrition;

<p>үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p> <p><b>ОН12</b> – Еңбек ережелері мен нормаларын, қауіпсіздік техникасын білу, тамақтану саласында жана технологиялар мен жетістіктерді білу; қонақ үйде бекітілген нормативтерді сапалы қолдану бойынша жұмыстарды ұйымдастыра білу және қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдерінің қызметін ұйымдастыру; іс-шараларды ұйымдастыру және өткізу үшін қызметтерді.</p>	<p>области питания; организовывать работу по качественному исполнению установленных в отеле нормативов и организовывать деятельность всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий, владеет практическими навыками бронирования услуг для организации и проведения мероприятий.</p>	<p>to organize work on the high-quality execution of the standards established in the hotel and organize the activities of all departments of hotel and restaurant enterprises, possess practical skills in booking services for organizing and holding events.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019.</li> <li>2. Тағам өнімдерінің тауартануы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған.</li> <li>3. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р. Меца; пер. с немецкого. Астана: Фолиант, 2019.</li> <li>4. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019.</li> <li>5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау. Оқу құралы. Маликтаева П.М., 2022</li> <li>6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Под общей редакцией Р. Меца. Учебник // Нур-Султан, 2019.</li> <li>7. Быстров С.А. Технология и организация ресторанный бизнеса и питания туристов. Учебник. Москва, Инфра-М., 2021.</li> <li>8. Писыко О.В., Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум, 2- издание, Москва-Юрайт-2019.</li> <li>9. Писыко О.В., Бураковская Н.В. Технология продукции общественного питания за рубежом. Москва-Юрайт-2019.</li> <li>10. Шейко Т.А. Товароведение продовольственных продуктов. Учебное пособие: // Петропавловск: ИПО СКГУ им. М.Козыбаева, 2015. – 158 с. <a href="http://www.tmebrk.kz">www.tmebrk.kz</a></li> <li>11. Молдахметова З.К. Товароведение продовольственных продуктов. Учебно-методическое пособие: // Костанай: КГУ им. А.Байтұрсынова, 2018. – 74 с. <a href="http://www.tmebrk.kz">www.tmebrk.kz</a></li> <li>12. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Черединыченко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. Учебное пособие. Москва. Инфра-М., 2019.</li> </ol> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>		
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 18</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің бизнес-процестері және операциялық рәсімдері</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> ВВКВ 4313</p> <p><b>Пән атауы:</b> Белмелерді брондау және кірістерді басқару</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Менеджмент, Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы, Қаржылық менеджмент.</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> -</p> <p><b>Код модуль:</b> MOD 18</p> <p><b>Название модуля:</b> Операционные процедуры и бизнес-процессы деятельности гостиничных предприятий</p> <p><b>Шифр дисциплины:</b> ВВКВ 4313</p> <p><b>Название дисциплины:</b> Бронирование номеров и управление доходами</p> <p><b>Количество кредитов:</b> 5</p>		

**Семестр:** 5

**Пререквизиты:** Менеджмент, Технология обслуживания в гостеприимстве, Финансовый менеджмент

**Постреквизиты:** -

**Module code:** MOD 18

**Module Name:** Operational procedures and business processes for the activities of hotel enterprises

**Code of Discipline:** BRARM 4313

**The name of the discipline:** Booking Rooms and Revenue Management

**Credits:** 5

**Semester:** 5

**Prerequisites:** Management, Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы, Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы

**Post requisites:** -

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Бұл курста қонақүйді басқарудағы брондауды басқару элементтерімен бірге кірістерді басқарудың маңыздылығы талқыланады. Курс пайданы көбейтудің екі негізгі әдісін зерттейді: біріншісі кірісті көбейту үшін, екіншісі шығындарды бақылау және азайту үшін. Сонымен қатар білім алушылар кірісті ұлғайту үшін қол жетімді саясаттарды, процедуралар мен құралдарды түсіну дағдыларын және оларды тиімді пайдалану дағдыларын меңгереді.

**Оқу нәтижесі:**

**ОН<sub>5</sub>** – Туризм және қонақжайлылық индустриясында ақпараттық цифрлық технологияларды, заманауи Интернет-сервисстерді және WEB-аналитиканы қолдану; іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, команданың жұмысын үйлестіру, республикалық және әлемдік масштабтағы оқиғалы іс-шаралардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша шаралардың сақталуын бақылау; қонақ үй және мейрамхана қызметтерінің сапасын бақылау әдістерін және стандарттарын қолдана отырып қонақтарға қызмет көрсету үдерісін ұйымдастыру.

**ОН<sub>6</sub>** – Туындалған жағдайға тез шешім қабылдау және жедел әрекет ету үшін жақсы ұйымдастырушылық-басқарушылық дағдыларына және кешбасшылық қасиеттеріне ие болу; іс-шараларды дайындау және еткізу жоспарын, бағдарламасын, бюджетін құру; инновациялық және бизнес жобаларды және қаржыларды, жобаның бюджетін және қаржысын басқару; қонақ үй кәсіпорындар қызметінің бизнес-үдерістерін және негізгі операциялық рәсімдерін

**Краткое содержание дисциплины:** В этом курсе обсуждается важность управления доходами наряду с элементами управления бронированием в управлении отелем. Курс исследует два основных способа максимизации прибыли: первый для максимизации доходов и второй для контроля и минимизации расходов. Обучающиеся овладеют навыками понимания политик, процедур и инструментов, доступных для максимизации доходов, и умение их эффективно использовать.

**Результаты обучения:**

**РО<sub>5</sub>** – Применять информационные цифровые технологии, современные Интернет-сервисы и WEB-аналитику в индустрии туризма и гостеприимства; планировать и организовывать мероприятия, координировать работу команды, контролировать соблюдение мер по обеспечению безопасности мероприятий республиканского и мирового масштаба; организовывать процесс обслуживания гостей, с применением стандартов и методов контроля качества гостиничных и ресторанных услуг.

**РО<sub>6</sub>** – Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.

**РО<sub>12</sub>** – Знать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, знать новейшие технологии и достижения в

**Summary of the discipline:** This course discusses the importance of revenue management along with elements of reservation management in hotel management. The course explores two basic ways to maximize profits: the first to maximize revenue and the second to control and minimize costs. Students will become proficient in understanding the policies, procedures and tools available to maximize revenue and the ability to use them effectively.

**Learning outcome:**

**RO<sub>5</sub>** – Применять информационные цифровые технологии, современные Интернет-сервисы и WEB-аналитику в индустрии туризма и гостеприимства; планировать и организовывать мероприятия, координировать работу команды, контролировать соблюдение мер по обеспечению безопасности событийных мероприятий республиканского и мирового масштаба; организовывать процесс обслуживания гостей, с применением стандартов и методов контроля качества гостиничных и ресторанных услуг.

**LO<sub>6</sub>** – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.

<p>жоспарлау және басқару.  <b>ОН12</b> – Еңбек ережелері мен нормаларын, қауіпсіздік техникасын білу, тамақтану саласында жана технологиялар мен жетістіктерді білу; қонақ үйде бекітілген нормативтерді сапалы қолдану бойынша жұмыстарды ұйымдастыра білу және қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдерінің қызметін ұйымдастыру; іс-шараларды ұйымдастыру және өткізу үшін қызметтерді.</p>	<p>области питания; организовывать работу по качественному исполнению установленных в отеле нормативов и организовывать деятельность всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий, владеть практическими навыками бронирования услуг для организации и проведения мероприятий.</p>	<p><b>Р012</b> – Знать правила и нормы охраны труда, техники безопасности, знать новейшие технологии и достижения в области питания; организовывать работу по качественному исполнению установленных в отеле нормативов и организовывать деятельность всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий, владеть практическими навыками бронирования услуг для организации и проведения мероприятий.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационные технологии в туристской индустрии. Уч/А.М.Ветитнев, В.В.Коваленко-2-е изд., Изд., Юрайт 2019.-340с.</li> <li>2. Сандық қондырғылар және микропроцессорлық жүйелер: Оқулық. 2-басылым, толықт., өнд.Айгараева Г.</li> <li>3. А.К. Адилшеева, А.К. Оспанова. Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы.2020 ж.</li> <li>4. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019.</li> <li>5. Гостиничное и ресторанное дело: Учебник / Под общ. ред. Р. Меца. – Астана: Фолиант, 2019. - 208 с.</li> <li>6. Семеркова Л.Н., Белякова В.А., Шерстобитова Т.И., Латынова С.В. Технология и организация гостиничных услуг. Учебник. Москва., Инфра-М., 2021.</li> <li>7. Безрукова Н.Л. Технология и организация в гостиничном предприятии. Учебно-методическое пособие. Московский педагогический государственный университет. Москва. 2018. www.bibliorossica.com</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a>  <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a>  <a href="https://kazitour-association.com/">https://kazitour-association.com/</a>  <a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a>  <a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>		
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 18  <b>Модуль атауы:</b> Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің бизнес-процестері және операциялық рәсімдері  <b>Пәннің шифры:</b> BZh 4314  <b>Пән атауы:</b> Бизнес жоспарлау  <b>Кредиттер саны:</b> 5  <b>Семестр:</b> 5  <b>Пререквизиттері:</b> Менеджмент, Маркетинг  <b>Постреквизиттері:</b> -  <b>Код модуль:</b> MOD 18  <b>Название модуля:</b> Операционные процедуры и бизнес-процессы деятельности гостиничных предприятий  <b>Шифр дисциплины:</b> ВР 4314  <b>Название дисциплины:</b> Бизнес планирование  <b>Количество кредитов:</b> 5  <b>Семестр:</b> 5  <b>Пререквизиты:</b> Менеджмент, Маркетинг  <b>Постреквизиты:</b> -  <b>Module code:</b> MOD 18</p>		

Module Name: Operational procedures and business processes for the activities of hotel enterprises

Code of Discipline: BP 4314

The name of the discipline: Business Planning

Credits: 5

Semester: 5

Prerequisites: Management, Marketing

Post requisites: -

<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән нарықтың қажеттіліктеріне байланысты мейрамхана қызметінің бизнес-жоспарлауды зерделеудің маңыздылығын ашады, мейрамхана мүмкіндігінің перспективасы және үнемді бағыттарын, мақсатты клиенттерді анықтауға үйретеді. Курс мейрамхананың стратегиялық, тактикалық және қысқа мерзімді мақсаттарын анықтауда білімді қалыптастыруға, стратегияны әзірлеуге және оларға қол жеткізу тактикасын анықтауға, мейрамхана өнімдерінің пайдалы номенклатурасын жасауға, кадрлық әлеуетті бағалауға, маркетингтік іс-шаралар жоспарын құруға, қауіп пен қауіп аймақтарын қарастыруға бағытталған.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина раскрывает важность изучения бизнес-планирования деятельности ресторана в зависимости от потребностей рынка, обучает определять перспективные и рентабельные направления возможности ресторана, целевых клиентов. Курс направлен на формирование знаний в определении стратегических, тактических и краткосрочных целей ресторана, разрабатывать стратегию и определять тактику их достижения, составлять прибыльную номенклатуру ресторанной продукции, оценивать кадровый потенциал, составлять план маркетинговых мероприятий, предусматривать зоны опасности и риска.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline reveals the importance of studying the business planning of the activities of the restaurant, depending on the needs of the market, teaches to determine the promising and profitable areas of the possibility of the restaurant, the target customers. The course is aimed at the formation of knowledge in determining the strategic, tactical and short-term goals of the restaurant, to develop a strategy and determine the tactics of their achievement, assess the profitable range of restaurant products, assess the human resource potential, make a plan of marketing activities, to provide areas of danger and risk.</p>
<p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН7 – Туризм экономикасы саласында білімі мен дағдыларын қолдану, туризм және қонақжайлық индустриясын реттейтін ҚР нормативтік-құқықтық актілерін білу; қоршаған экономикалық шындықты нақты бағдарлау, оқиғалар мен жағдайларды талдау; болжам жасау, қабылданатын экономикалық шешімдердің салдарын түсіну; өз бизнесінің жобасын әзірлеу, кәсіпкерлік идеяның коммерциялық перспективасын бағалау.</p>	<p><b>Результаты обучения:</b> РО7 – Применять знания и навыки в области экономики туризма, знать нормативно-правовые акты РК, регулирующие индустрию туризма и гостеприимства; четко ориентироваться в окружающей экономической действительности, анализировать события и ситуации; делать прогнозы, понимать последствия принимаемых экономических решений; самостоятельно разрабатывать проект собственного бизнеса, анализировать и оценивать коммерческую перспективу предпринимательской идеи.</p>	<p><b>Learning outcome:</b> LO7 – Apply knowledge and skills in the field of tourism economics, know the regulatory legal acts of the Republic of Kazakhstan that regulate the tourism and hospitality industry; clearly navigate the surrounding economic reality, analyze events and situations; make forecasts, understand the consequences of economic decisions; independently develop a project of their own business, analyze and evaluate the commercial perspective of an entrepreneurial idea.</p>
<p>ОН8 – Искерлік және басқарушылық қарым-қатынас әдістерін кәсіби деңгейде қолдана отырып, еңбекті ұйымдастыру технологиясы мен басқару негіздерін, ивент-менеджмент және тайм-менеджмент негіздерін білу; кәсіпорынның тиімділігін арттыру үшін адами ресурстарды жоспарлау және персоналды басқару әдістерін қолдану; түрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау жүргізу.</p>	<p><b>РО8 –</b> Знать основы технологии организации труда и управления, основы ивент-менеджмента и тайм-менеджмента, применяя на профессиональном уровне приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы и применять методы управления персоналом, для повышения эффективности предприятия; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов.</p>	<p><b>LO8 –</b> Know the basics of labor organization and management technology, the basics of event managerial communication techniques at a professional level; plan human resources and apply personnel management methods to improve the efficiency of the enterprise; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects.</p>
<p>ОН9 – Туындаған жағдайға тез шешім қабылдау және жедел әрекет ету үшін жақсы ұйымдастырушылық-</p>	<p><b>РО9 –</b> Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на</p>	<p><b>LO9 –</b> Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-</p>

<p>басқарушылық дағдыларына және кешбасшылық қасиеттеріне ие болу; іс-шараларды дайындау және өткізу жоспарын, бағдарламасын, бюджетін құру; инновациялық және бизнес жобаларды және қаржыларды, жобаның бюджетін және қаржысын басқару; қонақ үй кәсіпорындар қызметінің бизнес-үдерістерін және негізгі операциялық рәсімдерін жоспарлау және басқару.</p>	<p>возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p>	<p>making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мизамбекова Ж.К. Қонақжайлық индустриясының негіздері. Оқу құралы. 2020</li> <li>2. Кушцова Е.В., Бизнес-планирование, Учебники практикум для академического бакалавриата. По ред.: А.А. Степанова // Москва. Юрайт. 2019.-435 с.</li> <li>3. Горностаева Ж.В., Дуванская Е.В., Алехина Е.С. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса. // Ростов-на-Дону, «Феникс», 2016</li> <li>4. Николенко П.Г., Гаврильева Т.Ф., Проектирование гостиничной деятельности. Учебник и практикум. Москва-Юрайт-2021</li> <li>5. Бисеков А.Т. Қонақ үй шаруашылығы. Оқулық, 2021 ж.</li> <li>6. Айжанова Д.А., Абжалелова Ш.Р., Стратегическое планирование. 2022 г.</li> <li>7. Тарақбаева Р.Е. Мейрамхана ісі мен қонақүй бизнесін жоспарлау және ұйымдастыру. Оқу құралы. 2017. <a href="https://lib.iuth.kz">https://lib.iuth.kz</a></li> <li>8. Демеуова Б.М. Қонақжайлық кәсіпорындардың экономикасы. Оқу-әдістемелік құрал. 2020. <a href="https://lib.iuth.kz">https://lib.iuth.kz</a></li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p>		
<p><b>Траектория 2 – Туризм / Туризм / Tourism</b></p>		
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 19</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Туризмнің танымал бағыттарының қалыптасуы және дамуы</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> Agt 3309</p> <p><b>Пән атауы:</b> Агротуризм</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Туризм экономикасы</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> Этнотуризм, Сакральний туризм, МІСЕ-туризм, Экотуризм</p> <p><b>Код модуля:</b> MOD 19</p> <p><b>Название модуля:</b> Формирование и развитие популярных направлений туризма</p> <p><b>Шифр дисциплины:</b> Agt 3309</p> <p><b>Название дисциплины:</b> Агротуризм</p> <p><b>Количество кредитов:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиты:</b> Экономика туризма</p> <p><b>Постреквизиты:</b> Этнотуризм, Сакральний туризм, МІСЕ-туризм, Экотуризм</p> <p><b>Module code:</b> MOD 19</p>		

<p><b>Module Name:</b> Formation and development of popular types of tourism</p> <p><b>Code of Discipline:</b> Agr 3309</p> <p><b>The name of the discipline:</b> Agritourism</p> <p><b>Credits:</b> 5</p> <p><b>Semester:</b> 5</p> <p><b>Prerequisites:</b> Tourism Economy</p> <p><b>Post requisites:</b> Ethnotourism, Sacred Tourism, MICE tourism, Ecotourism.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина нацелена на изучение специфических особенностей агротуризма и методики его организации. В процессе изучения данного курса обучающиеся овладеют практическими навыками и умениями анализировать этапы формирования и развития агротуризма в Казахстане и мире; составлять туры и туристические маршруты в агротуризме, учитывая специфику данного вида туризма; проектировать зоны отдыха в агротуризме.</p> <p><b>Результаты обучения:</b></p> <p><b>РО<sub>10</sub></b> – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и организовывать различные событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенных деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying the specific features of agritourism and the methods of its organization. In the process of studying this course, students will acquire practical skills and abilities to analyze the stages of formation and development of agritourism in Kazakhstan and the world; compose tours and tourist routes in agritourism, taking into account the specifics of this type of tourism; to design recreation areas in agritourism.</p> <p><b>Learning outcome:</b></p> <p><b>LO<sub>10</sub></b> – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән агротуризмнің арнайы ерекшеліктерін және оны ұйымдастыру әдістемесін зерттеуге бағытталған. Осы курсты оқу барысында білім алушылар Қазақстан мен әлемде агротуризмнің қалыптасуы мен даму кезеңдерін талдау; туризмнің осы түрінің ерекшелігін ескере отырып, агротуризмде турлар мен туристік маршруттар жасау; агротуризмдегі демалыс аймақтарын жобалау бойынша практикалық дағдыларды меңгереді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b></p> <p><b>ОН<sub>10</sub></b> – Туризмнің танымал бағыттарын ұйымдастыру ерекшеліктерін білу; түрлі оқиғалы іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, оларды туристік қызмет көрсетуге пайдалану; ресурстық базаны талдау және туристік нарықта туризмнің барлық түрлерінің локациясын анықтау; тур бағдарламаларын құру және туристік маршруттар әзірлеу; демалыс аумағын жобалау және турдың мақсатты аудиториясын орнату.</p> <p><b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина нацелена на изучение специфических особенностей агротуризма и методики его организации. В процессе изучения данного курса обучающиеся овладеют практическими навыками и умениями анализировать этапы формирования и развития агротуризма в Казахстане и мире; составлять туры и туристические маршруты в агротуризме, учитывая специфику данного вида туризма; проектировать зоны отдыха в агротуризме.</p> <p><b>Результаты обучения:</b></p> <p><b>РО<sub>10</sub></b> – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и организовывать различные событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенных деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying the specific features of agritourism and the methods of its organization. In the process of studying this course, students will acquire practical skills and abilities to analyze the stages of formation and development of agritourism in Kazakhstan and the world; compose tours and tourist routes in agritourism, taking into account the specifics of this type of tourism; to design recreation areas in agritourism.</p> <p><b>Learning outcome:</b></p> <p><b>LO<sub>10</sub></b> – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Module Name:</b> Formation and development of popular types of tourism</p> <p><b>Code of Discipline:</b> Agr 3309</p> <p><b>The name of the discipline:</b> Agritourism</p> <p><b>Credits:</b> 5</p> <p><b>Semester:</b> 5</p> <p><b>Prerequisites:</b> Tourism Economy</p> <p><b>Post requisites:</b> Ethnotourism, Sacred Tourism, MICE tourism, Ecotourism.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина нацелена на изучение специфических особенностей агротуризма и методики его организации. В процессе изучения данного курса обучающиеся овладеют практическими навыками и умениями анализировать этапы формирования и развития агротуризма в Казахстане и мире; составлять туры и туристические маршруты в агротуризме, учитывая специфику данного вида туризма; проектировать зоны отдыха в агротуризме.</p> <p><b>Результаты обучения:</b></p> <p><b>РО<sub>10</sub></b> – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и организовывать различные событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенных деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying the specific features of agritourism and the methods of its organization. In the process of studying this course, students will acquire practical skills and abilities to analyze the stages of formation and development of agritourism in Kazakhstan and the world; compose tours and tourist routes in agritourism, taking into account the specifics of this type of tourism; to design recreation areas in agritourism.</p> <p><b>Learning outcome:</b></p> <p><b>LO<sub>10</sub></b> – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
		<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овчаров А.О. Экономика туризма. Изд-во: ИНФРА-М, 2022 г.</li> <li>2. Морозов М.А. Экономика туризма. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014</li> <li>3. Экономический словарь-справочник туризмов и гостеприимства. Учебное пособие // Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестов А.А. – Алматы: КазАСТ, 2017. – 360 с.</li> <li>4. Жунусбекова Б.Б. Организация туризма и гостиничного бизнеса в РК. Алматы. 2004. – 98 с. Искусство переговоров и продаж в ивент индустрии книга: Переговоры как</li> </ol>

искусство.

5. Jaime A. Seba ECOTOURISM AND SUSTAINABLE TOURISM 2012 by Apple Academic Press, Inc. Exclusive worldwide distribution by CRC Press an imprint of Taylor & Francis Group, an Informa business

**Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**

<https://bizmag.online>

<https://biblio-online.ru>

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

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

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

<https://group-global.org/kk/publicacion-G-Global-жаналықтар-сайты>

<https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid>

<https://kk.wikipedia.org>

**Модуль коды:** MOD 19

**Модуль атауы:** Туризмнің танымал бағыттарының қалыптасуы және дамуы

**Пәннің шифры:** GasT 3310

**Пән атауы:** Гастротуризм

**Кредиттер саны:** 5

**Семестр:** 5

**Пререквизиттері:** Туризм экономикасы

**Постреквизиттері:** Этнотуризм, Сакральный туризм, MICE-туризм, Экотуризм

**Код модуля:** MOD 19

**Название модуля:** Формирование и развитие популярных направлений туризма

**Шифр дисциплины:** GasT 3310

**Название дисциплины:** Гастротуризм

**Количество кредитов:** 5

**Семестр:** 5

**Пререквизиты:** Экономика туризма

**Постреквизиты:** Этнотуризм, Сакральный туризм, MICE-туризм, Экотуризм

**Module code:** MOD 19

**Module Name:** Formation and development of popular types of tourism

**Code of Discipline:** GasT 3310

**The name of the discipline:** Gastrotourism

**Credits:** 5

**Semester:** 5

**Prerequisites:** Tourism Economy

**Post requisites:** Ethnotourism, Sacred Tourism, MICE tourism, Ecotourism.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Пән гастрономиялық

туризмнің ерекшеліктерін зерделеуге; әлемдегі және

Қазақстандағы гастрономиялық туризмнің қазіргі

жағдайын зерттеу. Білім алушылар бұл курсты оқу

барысында Оңтүстік өңірде бар туристік

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина направлена

на изучение особенностей гастрономического туризма;

исследование современного состояния гастрономического

туризма в мире и Казахстане. Обучающиеся на этапе

обучения данного курса будут изучать как определять

**Summary of the discipline:** The discipline is aimed at

studying the features of gastronomic tourism; study of

the current state of gastronomic tourism in the world

and Kazakhstan. Students in the learning phase of this

course will learn how to identify the available tourist



<p>гастрономиялық ресурстарды қалай анықтау және турдың мақсатты аудиториясын қалай орнату керектігін үйренеді. Нәтижесінде білім алушылар елеуетті туристердің гастрономиялық туристік өнімге деген сұранысына талдау жүргізуде; Оңтүстік өңірдегі турфирмалардың ұсыныс нарығын зерттеуде тәжірибелік дағдыларға ие болады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>10</sub></b> – Туризмнің танымал бағыттарын ұйымдастыру ерекшеліктерін білу; түрлі оқиғалы іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, оларды туристік қызмет көрсетуде пайдалану; ресурстық базаны талдау және туристік нарықта туризмнің барлық түрлерінің локациясын анықтау; тур бағдарламаларын құру және туристік маршруттар әзірлеу; демалыс аумағын жобалау және турдың мақсатты аудиториясын орнату.</p> <p><b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p>	<p>імеюшіея туристікге гастрономическге ресурсы Южного региона; установлгвать целевую аудиторию тура. В результате обучаюшіея получают практические навыки проведения анализа спроса на гастрономическгий туристскгий продукт потенциалных туристов; исследования рынка предложений турфирм Южного региона.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>10</sub></b> – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и использовать различные событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенной деловой переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p>gastronomic resources of the Southern Region; establish the target audience of the tour. As a result, students will gain practical skills in analyzing the demand for a gastronomic tourist product of potential tourists; research of the market of offers of travel agencies of the Southern region.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>10</sub></b> – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овчаров А.О. Экономика туризма. – М.: ИНФРА-М, 2022 г.</li> <li>2. Морозов М.А. Экономика туризма. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014</li> <li>3. Экономический словарь-справочник туризма и гостеприимства. Учебное пособие // Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестов А.А. – Алматы: КазАСТ, 2017. – 360 с.</li> <li>4. Жунусбекова Б.Б. Организация туризма и гостиничного бизнеса в РК. Алматы. 2004. – 98 с. Искусство переговоров и продаж в ивент индустрии книга: Переговоры как искусство.</li> <li>5. Jaime A. Seba ECOTOURISM AND SUSTAINABLE TOURISM 2012 by Apple Academic Press, Inc. Exclusive worldwide distribution by CRC Press an imprint of Taylor &amp; Francis Group, an Informa business</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p> <p><a href="https://group-global.org/kk/publicacion G-Global жаналықтар сайты">https://group-global.org/kk/publicacion G-Global жаналықтар сайты</a></p>		

<https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid>  
<https://kk.wikipedia.org>

**Модуль коды:** MOD 19

**Модуль атауы:** Туризмнің танымал бағыттарының қалыптасуы және дамуы

**Пәннің шифры:** Etn 3311

**Пән атауы:** Этнотуризм

**Кредиттер саны:** 5

**Семестр:** 5

**Пререквизиттері:** Туризм экономикасы

**Постреквизиттері:** MICE-туризм, Экотуризм

**Код модуля:** MOD 19

**Название модуля:** Формирование и развитие популярных направлений туризма

**Шифр дисциплины:** Etn 3311

**Название дисциплины:** Этнотуризм

**Количество кредитов:** 5

**Семестр:** 5

**Пререквизиты:** Экономика туризма

**Постреквизиты:** MICE-туризм, Экотуризм

**Module code:** MOD 19

**Module Name:** Formation and development of popular types of tourism

**Code of Discipline:** Etn 3311

**The name of the discipline:** Ethnotourism

**Credits:** 5

**Semester:** 5

**Prerequisites:** Tourism Economy

**Post requisites:** MICE tourism, Ecotourism.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Пән білім алушылардың этнографиялық туризм шеңберіндегі қазіргі таңдағы үдерістері мен түрлері туралы түсінік қалыптастыруға; этнология саласында білім алушылардың құзыреттерін арттыруға бағытталған. Бұл курсты оқу нәтижесінде білім алушылар әлемде және Қазақстанда этнографиялық туризмді дамыту үшін ресурстік базаны талдау, туристік нарықта этнографиялық туризмнің локациясын талдау дағдыларын иеленеді.

**Оқу нәтижесі:**

**ОН<sub>10</sub>** – Туризмнің танымал бағыттарын ұйымдастыру ерекшеліктерін білу; түрлі оқиғалы іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, оларды туристік қызмет көрсетуде пайдалану; ресурстық базаны талдау және туристік нарықта туризмнің барлық түрлерінің

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина направлена на формирование у обучающихся представлений о формах и современных процессах в рамках этнографического туризма; на повышение компетентности обучающихся в области этнологии. В результате изучения данного курса обучающиеся овладеют практическими навыками и умениями анализировать ресурсную базу для развития этнографического туризма в Казахстане и мире, анализировать локации этнографического туризма на туристском рынке.

**Результаты обучения:**

**РО<sub>10</sub>** – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и организовывать различные событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу

**Summary of the discipline:** The discipline is aimed at forming students' ideas about the forms and modern processes within the framework of ethnographic tourism; to improve the competence of students in the field of ethnology. As a result of studying this course, students will acquire practical skills and abilities to analyze the resource base for the development of ethnographic tourism in Kazakhstan and the world, to analyze the locations of ethnographic tourism in the tourist market.

**Learning outcome:**

**LO<sub>10</sub>** – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism

<p>локациясын анықтау; тур бағдарламаларын құру және туристік маршруттар әзірлеу; демалыс аумағын жобалау және турдың мақсатты аудиториясын орнату.</p> <p><b>ОН11</b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестермен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p>	<p>и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p> <p><b>РО11</b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенных деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p>in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO11</b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овчаров А.О. Экономика туризма. – М.: ИНФРА-М, 2022 г.</li> <li>2. Морозов М.А. Экономика туризма. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014</li> <li>3. Экономический словарь-справочник туризмов и гостеприимства. Учебное пособие // Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестов А.А. – Алматы: КазАСТ, 2017. – 360 с.</li> <li>4. Жунусбекова Б.Б. Организация туризма и гостиничного бизнеса в РК. Алматы. 2004. – 98 с. Искусство переговоров и продаж в инвент индустрии книга: Переговоры как искусство.</li> <li>5. Jaime A. Seba ECOTOURISM AND SUSTAINABLE TOURISM 2012 by Apple Academic Press, Inc. Exclusive worldwide distribution by CRC Press an imprint of Taylor &amp; Francis Group, an Informa business</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p> <p><a href="https://group-global.org/kk/publicacion-G-Global-жаналықтар-сайты">https://group-global.org/kk/publicacion G-Global-жаналықтар-сайты</a></p> <p><a href="https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid">https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid</a></p> <p><a href="https://kk.wikipedia.org">https://kk.wikipedia.org</a></p>		
<p><b>Модуль коды:</b> MOD 19</p> <p><b>Модуль атауы:</b> Туризмнің танымал бағыттарының қалыптасуы және дамуы</p> <p><b>Пәннің шифры:</b> ST 3312</p> <p><b>Пән атауы:</b> Сакралды туризм Сакральный туризм</p> <p><b>Кредиттер саны:</b> 5</p> <p><b>Семестр:</b> 5</p> <p><b>Пререквизиттері:</b> Туризм экономикасы</p> <p><b>Постреквизиттері:</b> MICE-туризм, Экотуризм</p> <p><b>Код модуля:</b> MOD 19</p> <p><b>Название модуля:</b> Формирование и развитие популярных направлений туризма</p>		

<p><b>Шифр дисциплины:</b> ST 3312  <b>Название дисциплины:</b> Сакральный туризм  <b>Количество кредитов:</b> 5  <b>Семестр:</b> 5  <b>Пререквизиты:</b> Экономика туризма  <b>Постреквизиты:</b> MICE-туризм, Экотуризм  <b>Module code:</b> MOD 19  <b>Module Name:</b> Formation and development of popular types of tourism  <b>Code of Discipline:</b> ST 3312  <b>The name of the discipline:</b> Sacral Tourism  <b>Credits:</b> 5  <b>Semester:</b> 5  <b>Prerequisites:</b> Tourism Economy  <b>Post requisites:</b> MICE tourism, Ecotourism.</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән Қазақстанның Оңтүстік өңірінің сакралды орындарын зерделеуге және зерттеуге бағытталған. Курс білім алушылардың Түркістан облысының сакралды орындары бойынша туристтердің түрлі санаттары үшін бейімделген туристік маршруттар әзірлеу, турдың бағдарламасын құрастыру; қонақтарда кәсіби түрде мемлекеттік және шет тілдерінде туристік ақпарат беру дағдыларын қалыптастырады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>4</sub></b> - 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.</p> <p><b>ОН<sub>10</sub></b> – Туризмнің танымал бағыттарын ұйымдастыру ерекшеліктерін білу; түрлі оқиғалы іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, оларды туристік қызмет көрсетуге пайдалану; ресурстық базаны талдау және туристік нарықта туризмнің барлық түрлерінің локациясын анықтау; тур бағдарламаларын құру және туристік маршруттар әзірлеу; демалыс аумағын жобалау және турдың максатты аудиториясын орнату.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина направлена на изучение и исследование сакральных мест Южного региона Казахстана. Курс формирует у обучающихся навыки и умения разрабатывать туристические маршруты по сакральным местам Туркестанской области, адаптированные для различных категорий туристов, составлять программы тура; предоставлять гостям туристскую информацию профессионально на государственном и иностранном языках.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>4</sub></b> - 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, конфессиональные и культурные различия.</p> <p><b>РО<sub>10</sub></b> – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и использовать их в различных событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying and researching the sacred places of the Southern region of Kazakhstan. The course develops students' skills and abilities to develop tourist routes to the sacred places of the Turkestan region, adapted for various categories of tourists, to draw up tour programs; provide guests with tourist information professionally in the state and foreign languages.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>4</sub></b> - 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><b>LO<sub>10</sub></b> – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and</p>
--	---	---	---

<p><b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұшыстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p>	<p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенный деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p>public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овчаров А.О. Экономика туризма. Изд-во: ИНФРА-М, 2022 г.</li> <li>2. Морозов М.А. Экономика туризма. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014</li> <li>3. Экономический словарь-справочник туризма и гостеприимства. Учебное пособие // Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестов А.А. – Алматы: КазАСТ, 2017. – 360 с.</li> <li>4. Жунусбекова Б.Б. Организация туризма и гостиничного бизнеса в РК. Алматы. 2004. – 98 с. Искусство переговоров и продаж в ивент индустрии книга: Переговоры как искусство.</li> <li>5. Jaime A. Seba ECOTOURISM AND SUSTAINABLE TOURISM 2012 by Apple Academic Press, Inc. Exclusive worldwide distribution by CRC Press an imprint of Taylor &amp; Francis Group, an Informa business</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a>  <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a>  <a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a>  <a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a>  <a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a>  <a href="https://group-global.org/kk/publicacion-G-Global-жанаалыктар-сайты">https://group-global.org/kk/publicacion G-Global жанаалыктар сайты</a>  <a href="https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid">https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid</a>  <a href="https://kk.wikipedia.org">https://kk.wikipedia.org</a></p>		
<p><b>Модуль коды: MOD 19</b>  <b>Модуль атауы: Туризмнің танымал бағыттарының қалыптасуы және дамуы</b>  <b>Пәннің шифры: МТ 4313</b>  <b>Пән атауы: MICE туризм</b>  <b>Кредиттер саны: 5</b>  <b>Семестр: 5</b></p> <p><b>Пререквизиттері: Туризм экономикасы</b>  <b>Постреквизиттері: -</b>  <b>Код модуль: MOD 19</b>  <b>Название модуля: Формирование и развитие популярных направлений туризма</b>  <b>Шифр дисциплины: МТ 4313</b>  <b>Название дисциплины: MICE туризм</b>  <b>Количество кредитов: 5</b>  <b>Семестр: 5</b></p>		

<p><b>Пререквизиты:</b> Экономика туризма</p> <p><b>Постреквизиты:</b> -</p> <p><b>Module code:</b> MOD 19</p> <p><b>Module Name:</b> Formation and development of popular types of tourism</p> <p><b>Code of Discipline:</b> MT 4313</p> <p><b>The name of the discipline:</b> MICE tourism</p> <p><b>Credits:</b> 5</p> <p><b>Semester:</b> 5</p> <p><b>Prerequisites:</b> Tourism Economy</p> <p><b>Post requisites:</b> -</p>	<p><b>Пәннің мақсаты:</b> Пән білім алушылардың туризм индустриясында іскерлік іс-шараларды ұйымдастыру және басқару технологиясы негіздері туралы білімін қалыптастыруға; түрлі ауқымды іс-шараларды дербес практикалық іске асыру, жоспарлау және ұйымдастыру үшін және оларды туристік қызмет көрсетуде қолдануда кәсіби дағдыларын қалыптастыруға бағытталады. Білім алушылар бұл курсты оқу нәтижесінде іскерлік іс-шараларды әзірлеу, тандау және жүзеге асыру процестерін басқару және олардың тиімділігін бағалау дағдыларын меңгереді.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b></p> <p><b>ОН<sub>9</sub></b> – Туындаған жағдайға тез шешім қабылдау және жедел әрекет ету үшін жақсы ұйымдастырушылық-басқарушылық дағдыларына және көшбасшылық қасиеттеріне ие болу; іс-шараларды дайындау және өткізу жоспарын, бағдарламасын, бюджетін құру; инновациялық және бизнес жобаларды және қаржыларды, жобаның бюджетін және қаржысын басқару; қонақ үй кәсіпорындар қызметінің бизнес-үдерістерін және негізгі операциялық рәсімдерін жоспарлау және басқару.</p> <p><b>ОН<sub>10</sub></b> – Туризмнің танымал бағыттарын ұйымдастыру ерекшеліктерін білу; түрлі оқиғалы іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, оларды туристік қызмет көрсетуде пайдалану; ресурстық базаны талдау және туристік нарықта туризмнің барлық түрлерінің локациясын анықтау; тур бағдарламаларын құру және туристік маршруттар әзірлеу; демалыс аумағын жобалау және турдың мақсатты аудиториясын орнату.</p> <p><b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина нацелена на формирование у обучающихся знаний основ технологии организации и управления деловыми мероприятиями в индустрии туризма; на формирование профессиональных умений и навыков для самостоятельного практического осуществления, планирования и организации различных событийных мероприятий и их использование в туристском обслуживании. Обучающиеся в результате обучения данного курса освоют навыки управления процессами разработки, выбора и реализации деловых мероприятий и оценки их эффективности.</p> <p><b>Результаты обучения:</b></p> <p><b>РО<sub>9</sub></b> – Владеть лидерскими качествами и хорошими организационно-управленческими навыками для быстрого принятия решения и оперативного реагирования на возникшую ситуацию; составлять программы, бюджеты, планы подготовки и проведения мероприятий; управлять инновационными и бизнес проектами, бюджетом и финансами проекта; планировать и управлять основными операционными процедурами и бизнес-процессами деятельности гостиничных предприятий.</p> <p><b>РО<sub>10</sub></b> – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и организовывать различные событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at developing students' knowledge of the basic technology of organizing and managing business events in the tourism industry; on the formation of professional skills for independent practical implementation, planning and organization of various event events and their use in tourist services. As a result of studying this course, students will master the skills of managing the processes of developing, selecting and implementing business events and evaluating their effectiveness.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO<sub>9</sub> – Possess leadership qualities and good organizational and managerial skills for quick decision-making and prompt response to the situation that has arisen; draw up programs, budgets, plans for the preparation and conduct of events; manage innovative and business projects, budget and finances of the project; plan and manage the main operating procedures and business processes of the activities of hotel enterprises.</p> <p><b>LO<sub>10</sub></b> – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the</p>
---	--	--	---

<p>этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық бөлімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, бөлістіру және үйлестіру.</p>	<p>общения, основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг, ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенный деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p>field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әлебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овчаров А.О. Экономика туризма. Изд-во: ИНФРА-М, 2022 г.</li> <li>2. Морозов М.А. Экономика туризма. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014</li> <li>3. Экономический словарь-справочник туризм и гостеприимства. Учебное пособие // Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестов А.А. – Алматы: КазАСТ, 2017. – 360 с.</li> <li>4. Жунусбекова Б.Б. Организация туризма и гостиничного бизнеса в РК. Алматы. 2004. – 98 с. Искусство переговоров и продаж в ивент индустрии книга: Переговоры как искусство.</li> <li>5. Jaime A. Seba ECOTOURISM AND SUSTAINABLE TOURISM 2012 by Apple Academic Press, Inc. Exclusive worldwide distribution by CRC Press an imprint of Taylor &amp; Francis Group, an Informa business</li> </ol> <p><b>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</b></p> <p><a href="https://bizmag.online">https://bizmag.online</a></p> <p><a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></p> <p><a href="https://kaztour-association.com/">https://kaztour-association.com/</a></p> <p><a href="https://www.unwto.org/ru">https://www.unwto.org/ru</a></p> <p><a href="https://www.gov.kz/memleket/">https://www.gov.kz/memleket/</a></p> <p><a href="https://group-global.org/kk/publicacion/G-Global_janalityqtar_sayty">https://group-global.org/kk/publicacion/G-Global_janalityqtar_sayty</a></p> <p><a href="https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid">https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid</a></p> <p><a href="https://kk.wikipedia.org">https://kk.wikipedia.org</a></p> <p><b>Модуль коды: MOD 19</b></p> <p><b>Модуль атауы: Туризмнің танымал бағыттарының қалыптасуы және дамуы</b></p> <p><b>Пәннің шифры: ЕКО 4314</b></p> <p><b>Пән атауы: Экотуризм</b></p> <p><b>Кредиттер саны: 5</b></p> <p><b>Семестр: 5</b></p> <p><b>Пререквизиттері: Туризм экономикасы</b></p> <p><b>Постреквизиттері: -</b></p> <p><b>Код модуля: MOD 19</b></p> <p><b>Название модуля: Формирование и развитие популярных направлений туризма</b></p> <p><b>Шифр дисциплины: ЕКО 4314</b></p> <p><b>Название дисциплины: Экотуризм</b></p> <p><b>Количество кредитов: 5</b></p> <p><b>Семестр: 5</b></p> <p><b>Пререквизиты: Экономика туризма</b></p>		

<p><b>Постреквизиты:</b> -  <b>Module code:</b> MOD 19  <b>Module Name:</b> Formation and development of popular types of tourism  <b>Code of Discipline:</b> Eco 4314  <b>The name of the discipline:</b> Ecotourism  <b>Credits:</b> 5  <b>Semester:</b> 5  <b>Prerequisites:</b> Tourism Economy  <b>Post requisites:</b> -</p>	<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән экологиялық туризмді ұйымдастыру саласында базалық білімдері мен тәжірибелік дағдыларын қалыптастыруға мақсатталған. Білім алушылар бұл курсты оқу нәтижесінде экологиялық туризм саласында пайдаланылатын негізгі түсініктермен және анықтамалармен танысады; қазіргі таңда Қазақстан Республикасында экологиялық туризмнің даму жағдайы туралы толық білетін болады; тұтынушылардың түрлі санаттарының сұраныстарын ескере отырып экологиялық турларды ұйымдастыру ерекшеліктерін зерделейтін болады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b>  <b>ОН<sub>10</sub></b> – Туризмнің танымал бағыттарын ұйымдастыру ерекшеліктерін білу; түрлі оқиғалы іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру, оларды туристік қызмет көрсетуде пайдалану; ресурстық базаны талдау және туристік нарықта туризмнің барлық түрлерінің локациясын анықтау; тур бағдарламаларын құру және туристік маршруттар әзірлеу; демалыс аумағын жобалау және турдың мақсатты аудиториясын орнату.</p> <p><b>ОН<sub>11</sub></b> – Іс жүргізу негіздерін, іскерлік қарым-қатынас этикасын, рационалды және қоғамдық тамақтану негіздерін білу; MICE қызметтерді ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды әзірлеу, серіктестемен келіссөздер жүргізу және іскерлік келіссөздер жүргізу презентациясын дайындау, серіктес-компаниялармен іскерлік коммуникациялар құрудың коммуникациялық дағдыларына ие болу; қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының барлық белімдеріндегі жұмыс үдерістерін ұйымдастыру, белістіру және үйлестіру.</p>
<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина нацелена на формирование базовых знаний и практических навыков и умений в области организации экологического туризма. Обучающиеся в результате обучения данного курса ознакомятся с основными понятиями и определениями, используемыми в сфере экологического туризма; будут иметь полное представление о современном состоянии развития экологического туризма в РК; изучат специфику организации экологических туров с учетом запросов различных категорий потребителей.</p> <p><b>Результаты обучения:</b>  <b>РО<sub>10</sub></b> – Знать специфику организации популярных направлений туризма; планировать и организовывать различные событийные мероприятия и использовать их в туристическом обслуживании; анализировать ресурсную базу и определять локацию всех видов туризма на туристическом рынке; составлять программы тура и разрабатывать туристические маршруты, учитывая специфику выбранного вида туризма; проектировать зоны отдыха и устанавливать целевую аудиторию тура.</p> <p><b>РО<sub>11</sub></b> – Знать основы делопроизводства, этику делового общения; основы рационального и общественного питания; владеть коммуникативными навыками в области разработки предложений по организации MICE услуг; ведения переговоров с поставщиками и подготовки презентации проведенных деловых переговоров, выстраивания деловых коммуникаций с компаниями-партнерами; организовывать, распределять и координировать рабочие процессы всех отделов гостиничных и ресторанных предприятий.</p>	<p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at the formation of basic knowledge and practical skills and abilities in the field of organizing eco-tourism. As a result of this course, students will become familiar with the basic concepts and definitions used in the field of eco-tourism; will have a complete picture of the current state of development of ecological tourism in the Republic of Kazakhstan; study the specifics of organizing ecological tours, taking into account the needs of various categories of consumers.</p> <p><b>Learning outcome:</b>  <b>LO<sub>10</sub></b> – Know the specifics of organizing popular tourism destinations; plan and organize various events and use them in tourist services; analyze the resource base and determine the location of all types of tourism in the tourism market; draw up tour programs and develop tourist routes, taking into account the specifics of the chosen type of tourism; design recreation areas and establish the target audience of the tour.</p> <p><b>LO<sub>11</sub></b> – To know the basics of office work, the ethics of business communication, the basics of rational and public catering; possess communication skills in the field of developing proposals for organizing MICE services, negotiating with suppliers and preparing presentations of business negotiations, building business communications with partner companies; organize, distribute and coordinate the work processes of all departments of hotel and restaurant enterprises.</p>
<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература</b></p>	<p><b>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</b></p>



1. Овчаров А.О. Экономика туризма. Изд-во: ИНФРА-М, 2022 г.
  2. Морозов М.А. Экономика туризма. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014
  3. Экономический словарь-справочник туризмоведения и гостеприимства. Учебное пособие // Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестов А.А. – Алматы: КазАСТ, 2017. – 360 с.
  4. Жунусбекова Б.Б. Организация туризма и гостиничного бизнеса в РК. Алматы. 2004. – 98 с. Искусство переговоров и продаж в ивент индустрии книга: Переговоры как искусство.
  5. Jaime A. Seba ECOTOURISM AND SUSTAINABLE TOURISM 2012 by Apple Academic Press, Inc. Exclusive worldwide distribution by CRC Press an imprint of Taylor & Francis Group, an Informa business
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
- <https://bizmag.online>
- <https://biblio-online.ru>
- <https://kaztour-association.com/>
- <https://www.unwto.org/ru>
- <https://www.gov.kz/memleke/>
- [https://group-global.org/kk/publicacion G-Global жаналыктар сайты](https://group-global.org/kk/publicacion-G-Global-жаналыктар-сайты)
- <https://www.rgmedia.kz/e/action/ShowInfo.php?classid>
- <https://kk.wikipedia.org>