

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

«БЕКТЕМІН» / «УТВЕРЖДАЮ» / «APPROVED»

Басқарма төрағасы-Ректор / Председатель

Правления - Ректор / Chairman of the Board - Rector

А. Сакенов / A. Sakenov



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
6B11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі / 6B11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес /
6B11104 – Hotel and Restaurant Business

Қабылдану жыл / год приема / Admission year: 2023

Әзірлеген / Разработана / Developed

С. Каргабаева
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/колы/signature)

Э. Туркеева
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/колы/signature)

Келісілді / Соголасовано / Agreed upon

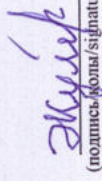
Туризм және спорт факультетінің деканы /
Декан факультета спорта и туризма /
Dean of the Faculty of Sports and Tourism

Ж. АКИМОВ
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/колы/signature)

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

Г. Жумжаева
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/колы/signature)

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

К. АДИЛОВА
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/колы/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)
Тандау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (KB) / Component of choice (CC)**

Модуль коды: MOD 12
 Модуль атауы: Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы
 Пәннің шифры: КККТ 1216
 Пән атауы: Қонақжайлылықта қызмет көрсету технологиясы.
 Кредиттер саны: 4
 Семестр: 2
 Пререквизиттері: Қонақжайлылыққа кіріспе.
 Постреквизиттері: Маркетинг, Статистика, Көшбасшылық, Кәсіпкерлік.
 Код модуль: MOD 12
 Название модуля: Технология обслуживания в гостеприимстве
 Шифр дисциплины: TOG 1216
 Название дисциплины: Технология обслуживания в гостеприимстве.
 Количество кредитов: 4
 Семестр: 2
 Пререквизиты: Введение в гостеприимство
 Постреквизиты: Маркетинг, Статистика, Лидерство, Предпринимательство.
 Module code: MOD12
 Module Name: Service Technology in Hospitality
 Code of Discipline: STH 1216
 The name of the discipline: Service technology in hospitality.
 Credits: 4
 Semester: 2
 Prerequisites: Introduction to Hospitality.
 Post requisites: Marketing, Statistics, Leadership, Entrepreneurship.

Пәннің қысқаша мазмұны:
 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.
Оқу нәтижесі:
 ОН5 - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және

Краткое содержание дисциплины:
 Дисциплина изучает технологии обслуживания в сфере гостеприимства, формы и методы обслуживания клиентов различных типов предприятий гостеприимства, этапы организации обслуживания (подготовительный, основной, заключительный). Обучает применять полученные знания на практике, овладеть должностными инструкциями, услугами общественного питания, требованиями нормативных документов, теоретическими основами профессиональной подготовки персонала при оказании услуг.
Результаты обучения:
 РО5 - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и

Summary of the discipline:
 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.
Learning outcome:
 LO5 - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage

<p>қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.</p> <p>ОН₆ - Қонақжайлылықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен заманауи технологияларды қолдану.</p> <p>ОН₁₁ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p>	<p>обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков, включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.</p> <p>РО₆ - Применять информационные цифровые технологии в индустрии гостеприимства; современные Интернет-сервисы; WEB-аналитику и современные технологии в маркетинге для организации продаж ресторанных и гостиничных услуг.</p> <p>РО₁₁ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p>	<p>culture and history, including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.</p> <p>LO₆ - Apply digital information technologies in the hospitality industry; modern Internet services; WEB analytics and modern technologies in marketing for organizing sales of restaurant and hotel services.</p> <p>LO₁₁ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баранова Ю. Организация предприним. деят. в сфере туризма: Уч. пос. / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 180 с. 2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с. 3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанный бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 4. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>	<p>Базалық пәндер циклі (БП) / Цикл базовых дисциплин (БД) / Cycle of basic disciplines (BD)</p> <p>Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (СС)</p>	<p>Модуль коды: MOD 12</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Пәннің шифры: КК 1216</p> <p>Пән атауы: Қонақжайлылықта қызмет көрсету</p> <p>Кредиттер саны: 4</p> <p>Семестр: 2</p>

Пререквизиттері: Қонақжайлыққа кіріспе
Постреквизиттері: Маркетинг, Статистика, Қошбасшылық, Кәсіпкерлік
Код модуль: MOD 12
Название модуля: Технология обслуживания в гостеприимстве
Шифр дисциплины: SG 1216
Название дисциплины: Сервис в гостеприимстве
Количество кредитов: 4
Семестр: 2
Пререквизиты: Введение в гостеприимство
Постреквизиты: Маркетинг, Статистика, Лидерство, Предпринимательство
Module code: MOD 12
Module Name: Service Technology in Hospitality
Code of Discipline: SH 1216
The name of the discipline: Service in hospitality
Credits: 4
Semester: 2
Prerequisites: Introduction to Hospitality
Post requisites: Marketing, Statistics, Leadership, Entrepreneurship

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 мейрамханадағы 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 қарастырады.

Оқу нәтижесі:
ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметкердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.

ОН₆ - Қонақжайлықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сағуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен

Дисциплина направлена на изучение теоретического содержания управления персоналом, культуры сервиса, организации видов сервиса, причины возникновения сервиса в гостиницах и заведений 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.

Результаты обучения:
PO₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков, включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.

PO₆ - Применять информационные цифровые технологии в индустрии гостеприимства; современные Интернет-сервисы; WEB-аналитику и современные технологии в маркетинге для организации продаж ресторанных и гостиничных услуг.

PO₉ - оперировать основными понятиями и категориями

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.

Learning outcome:

LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history, including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.

LO₆ - Apply digital information technologies in the hospitality industry; modern Internet services; WEB analytics and modern technologies in marketing for organizing sales of restaurant and hotel services.

LO₉ - operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management

<p>заманауи технологияларды қолдану.</p> <p>ОН 9 – менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; адами ресурстарды жоспарлау, персоналды таңдау, қабылдау белгілерін, әдістерін және көздерін білу; әртүрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау, өнімдердің (қызметтердің) және үдерістердің негізгі түрлеріне нормативтік актілердің талаптарын қолдану, сапа жүйесінің құжатын қолдану.</p>	<p>менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов, применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p>	<p>structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баранова Ю. Организация предприним. деят. в сфере туризма: Уч. пос. / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 180 с. 2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с. 3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 4. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kazitour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>	<p>менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p>	<p>structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p>
<p>Модуль коды: Mod 13</p> <p>Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3</p> <p>Пәннің шифры: ESHTT 2217</p> <p>Пән атауы: Екінші шет тілі (түрік) I</p> <p>Кредиттер саны: 4</p> <p>Семестр: 3</p> <p>Пререквизиттері: Шетел тілі</p> <p>Постреквизиттері: Екінші шет тілі (түрік) II</p>	<p>менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p>	<p>structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p>
<p>Код модуля: Mod 13</p> <p>Название модуля: Модуль языковой подготовки-3</p> <p>Шифр дисциплины: VYuAТ 2217</p> <p>Название дисциплины: Второй иностранный язык (турецкий) I</p> <p>Количество кредитов: 4</p> <p>Семестр: 3</p> <p>Пререквизиты: Иностранный язык</p> <p>Постреквизиты: Второй иностранный язык (турецкий) II</p>	<p>менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p>	<p>structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p>

<p>Module code: Mod 13 Module Name: Language Training module-3 Code of Discipline: SFLT 2217 The name of the discipline: Second Foreign Language (Turkish) I Credits: 4 Term: 3 Prerequisites: Foreign Language Post requisites: Second Foreign Language (Turkish) II</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: 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. Оқу нәтижесі: OH₂ - 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>Краткое содержание дисциплины: 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. Результаты обучения: PO₂ – 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>Summary of the discipline: 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. Learning outcome: LO₂ – 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>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Yedi iklim Yabancılar için Türkçe A1-A2,B1 Ankara, 2018 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 3. İstanbul Yabancılar için Türkçe Ders Kitabı A1-A2 - B1 4. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi I, Ankara, 2020 5. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi II, Ankara, 2020 6. Türk Dili Tarihi, Dr. Ali Akar, Pegem Yayıncılık, Ankara, 2016 7. Türk Tarihi ve Kültürü, Prof. Dr. Cemil Öztürk, Phoenix Yayınları, Ankara, 2016 8. Söz varlığı, yazım ve anlatım açısından Türkçedeki gelişmeler, N. Zülfiyar 2015 9. Қашқари, М. Түрік тілінің сөздігі М. Қашқари. - Алматы : 2016 	<p>Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3 Пәннің шифры: ESHTK 2217 Пән атауы: Екінші шет тілі (қытай) I</p>		

<p>Кредиттер саны: 4 Семестр: 3 Пререквизиттері: Шетел тілі Постреквизиттері: Екінші шет тілі (қытай) II</p> <p>Код модуля: Mod 13 Название модуля: Модуль языковой подготовки-3 Шифр дисциплины: VIYaK 2217 Название дисциплины: Второй иностранный язык (китайский) I Количество кредитов: 4 Семестр: 3 Пререквизиты: Иностранный язык Постреквизиты: Второй иностранный язык (китайский) II</p> <p>Module code: Mod 13 Module Name: Language Training module-3 Code of Discipline: SFLC 2217 The name of the discipline: Second Foreign Language (Chinese) I Credits: 4 Term: 3 Prerequisites: Foreign language Post requisites: Second Foreign Language (Chinese) II</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Бұл пән тілдік емес мамандықтар студенттерінің мәдениетаралық-коммуникативтік қызыреттілігін 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 дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₂ - 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>Краткое содержание дисциплины: 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>Результаты обучения: PO₂ – 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>Summary of the discipline: 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>Learning outcome: LO₂ – 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>
---	---	---	--

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

1. 旅游汉语 上海大学出版社 2017年
2. 旅游汉语 北京语言大学出版社 2018年
3. 旅游汉语速成 北京大学出版社 2017年
4. 体验汉语俄语版, 旅游篇 高等教育出版社 2020年
5. 新概念汉语 北京语言大学出版社 2019年
6. 新实用汉语课本 北京语言大学出版社 2020年
7. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2018年
8. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017年
9. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2021年
10. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2019年
11. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017年
12. 基础汉语 北京人民出版社 1917年
13. 俄汉大词典 上海人民出版社 2018年
14. 汉俄词典 北京大学出版社 2018年

WEB сайттар:

<http://www.chinesetest.cn>

www.umao.ru

www.laoshi.ru

Модуль коды: Mod 13

Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3

Пәннің шифры: ESHTN 2217

Пән атауы: Екінші шет тілі (неміс) I

Кредиттер саны: 4

Семестр: 3

Пререквизиттері: Шетел тілі

Постреквизиттері: Екінші шет тілі (неміс) II

Код модуля: Mod 13

Название модуля: Модуль языковой подготовки-3

Шифр дисциплины: VYaN 2217

Название дисциплины: Второй иностранный язык (немецкий) I

Количество кредитов: 4

Семестр: 3

Пререквизиты: Иностранный язык

Постреквизиты: Второй иностранный язык (немецкий) II

Module code: Mod 13

<p>Module Name: Language Training module-3 Code of Discipline: SFLG 2217 The name of the discipline: Second Foreign Language (German) I Credits: 4 Term: 3 Prerequisites: Foreign language Post requisites: Second Foreign Language (German) II</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Бұл пән тілдік емес мамандықтар студенттерінін 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. Оқу нәтижесі: OH₂ - 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 дөпделді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: 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. Результаты обучения: PO₂ – 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>Summary of the discipline: 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. Learning outcome: LO₂ – 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>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Franz Kafka «Die Verwandlung», Санкт-Петербург, 2019 2. Die Bruder Grimm «Die Besten Deutschen Marchen», Санкт-Петербург, 2020 3. Die Lustigsten Geschichten, Санкт-Петербург, 2020 4. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-В2 часть 1 МГИМО, Москва, 2022 5. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-С1 часть 2 МГИМО, Москва, 2022 6. Deutsch «Практический курс немецкого языка» Д.А. Листвин, Москва, 2022 7. Современный Немецко-русский-русско-немецкий словарь, Москва, 2022 Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources http://www.goethe.de http://www.deutsch.uni.de http://www.uchportal.ru Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3 Пәннің шифры: ESHTF 2217</p>
--	--	--

<p>Пән атауы: Екінші шет тілі (француз) I Кредиттер саны: 4 Семестр: 3 Пререквизиттері: Шетел тілі Постреквизиттері: Екінші шет тілі (француз) II</p> <p>Код модуля: Mod 13 Название модуля: Модуль языковой подготовки-3 Шифр дисциплины: VIYaF 2217 Название дисциплины: Второй иностранный язык (французский) I Количество кредитов: 4 Семестр: 3 Пререквизиты: Иностранный язык Постреквизиты: Второй иностранный язык (французский) II</p> <p>Module code: Mod 13 Module Name: Language Training module-3 Code of Discipline: SFLF 2217 The name of the discipline: Second Foreign Language (French) I Credits: 4 Term: 3 Prerequisites: Foreign language Post requisites: Second Foreign Language (French) II</p>	<p>Пәннің қысқаша мазмұны: 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 дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйеліп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₂ - 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 дөпделді ойлау қабілетін игеру.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: 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>Результаты обучения: PO₂ – 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</p>	<p>Summary of the discipline: 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>Learning outcome: LO₂ – 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 style="text-align: center;">КОММУНИКАЦІИ.</p> <p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Практикум по грамматике французского языка, Попко Т.Г., 2021 2. Грамматика французского языка, Уровень А1, Беляева С.В., Курбатова Л.П., 2021 3. Французский язык, Практикум, Морозкина Л.Г., Лапшова Е.С., 2021 4. Грамматика французского языка в упражнениях, 400 упражнений с ключами и комментариями, Иванченко А.И., 2020 5. Проверочные работы по французскому языку, Смирнова О.А., 2019 6. Учебное пособие по развитию разговорной речи, Колобова Л.В., 2018 7. Французский разговорник от Viva Европа, Для начинающих, Глухова Н., 2018 <p>Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3 Пәннің шифры: ESHTT 2218 Пән атауы: Екінші шет тілі (түрік) II Кредиттер саны: 4 Семестр: 4 Пререквизиттері: Екінші шет тілі (түрік) I Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p>Код модуля: Mod 13 Название модуля: Модуль языковой подготовки-3 Шифр дисциплины: VYaT 2218 Название дисциплины: Второй иностранный язык (турецкий) II Количество кредитов: 4 Семестр: 4 Пререквизиты: Второй иностранный язык (турецкий) I Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p> <p>Module code: Mod 13 Module Name: Language Training module-3 Code of Discipline: SFLT 2218 The name of the discipline: Second Foreign Language (Turkish) II Credits: 4 Term: 4 Prerequisites: Second Foreign Language (Turkish) I Post requisites: Application of knowledge and practical skills in professional activity</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: 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, работа над</p> <p>Пәннің қысқаша мазмұны: 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,</p> <p>Summary of the discipline: 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</p>
--	--	---

<p>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>Оқу нәтижесі: ОН₂ - 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>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>Результаты обучения: РО₂ – 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>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>Learning outcome: LO₂ – 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>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Yedi iklim Yabancılar için Türkçe A1-A2, B1 Ankara, 2018 2. Yabancılar için Türkçe Ders Kitabı - Van Yüztüncü Yıl Üniversitesi Temel Düzey (A1-A2), Orta Düzey (B1-B2) ve İleri Düzey (C1-C2) olmak üzere 3. İstanbul Yabancılar için Türkçe Ders Kitabı A1-A2 - B1 4. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi I, Ankara, 2020 5. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi II, Ankara, 2020 6. Türk Dili Tarihi, Dr. Ali Akar, Pegem Yayıncılık, Ankara, 2016 7. Türk Tarihi ve Kültürü, Prof. Dr. Cemil Öztürk, Phoenix Yayınları, Ankara, 2016 8. Söz varlığı, yazım ve anlatım açısından Türkçedeki gelişmeler, N. Zülfiyar 2015 9. Қашқария, М. Түрік тілінің сөздігі М. Қашқария. - Алматы : 2016 		
<p>Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3 Пәннің шифры: ESHTK 2218 Пән атауы: Екінші шет тілі (қытай) II Кредиттер саны: 4 Семестр: 4 Пререквизиттері: Екінші шет тілі (қытай) I Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p>Код модуля: Mod 13 Название модуля: Модуль языковой подготовки-3 Шифр дисциплины: VYAK 2218 Название дисциплины: Второй иностранный язык (китайский) II Количество кредитов: 4 Семестр: 4 Пререквизиты: Второй иностранный язык (китайский) I Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p>		

Module code: Mod 13

Module Name: Language Training module-3

Code of Discipline: SFLC 2218

The name of the discipline: Second Foreign Language (Chinese) II

Credits: 4

Term: 4

Prerequisites: Second Foreign Language (Chinese) I

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

Пәннің қысқаша мазмұны:

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 жүйелел, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.

Оқу нәтижесі:

ОН₂ - 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.

Краткое содержание дисциплины:

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.

Результаты обучения:

PO₂ – 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.

Summary of the discipline:

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.

Learning outcome:

LO₂ – 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.

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

1. 旅游汉语 上海大学出版社 2017年
2. 旅游汉语 北京语言大学出版社 2018年
3. 旅游汉语速成 北京语言大学出版社 2017年
4. 体验汉语俄语版, 旅游篇 高等教育出版社 2020年
5. 新概念汉语 北京语言大学出版社 2019年
6. 新实用汉语课本 北京语言大学出版社 2020年
7. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2018年
8. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017年
9. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2021年
10. 汉语教程 第一册 上下 中国语言文化大学出版社 2019年
11. 现代汉语 上下 高等教育出版社 2017年

12. 基础汉语 北京人民出版社 1917年
 13. 俄汉大词典 上海人民出版社 2018年
 14. 汉俄词典 北京大学出版社 2018年

WEB сайттар:

<http://www.chinesetest.cn>
www.umao.ru
www.laoshi.ru

Модуль коды: Mod 13

Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3

Пәннің шифры: ESHTN 2218

Пән атауы: Екінші шет тілі (неміс) II

Кредиттер саны: 4

Семестр: 4

Пререквизиттері: Екінші шет тілі (неміс) I

Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу

Код модуля: Mod 13

Название модуля: Модуль языковой подготовки-3

Шифр дисциплины: VIYaN 2218

Название дисциплины: Второй иностранный язык (немецкий) II

Количество кредитов: 4

Семестр: 4

Пререквизиты: Второй иностранный язык (немецкий) I

Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности

Module code: Mod 13

Module Name: Language Training module-3

Code of Discipline: SFLG 2218

The name of the discipline: Second Foreign Language (German) II

Credits: 4

Term: 4

Prerequisites: Second Foreign Language (German) I

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

Пәннің қысқаша мазмұны:

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

Краткое содержание дисциплины:

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.

Summary of the discipline:

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

<p>мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша репортаж, репортаждар) көп бөлігін жүйелі, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₂ - 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>относящейся к темам жизни, систематизирует большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и учит интерпретировать речь собеседника.</p> <p>Результаты обучения: РО₂ – 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>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>Learning outcome: LO₂ – 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>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Franz Kafka «Die Verwandlung», Санкт-Петербург, 2019 2. Die Bruder Grimm «Die Besten Deutschen Marchen», Санкт-Петербург, 2020 3. Die Lustigsten Geschichten, Санкт-Петербург, 2020 4. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-В2 часть 1 МГИМО, Москва, 2022 5. Немецкий язык. «Лексико-грамматический тренинг» Уровни А1-С1 часть 2 МГИМО, Москва, 2022 6. Deutsch «Практический курс немецкого языка» Д.А. Листвин, Москва, 2022 7. Современный Немецко-русский-русско-немецкий словарь, Москва, 2022 <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources http://www.goethe.dn http://www.deutsch.uni.dn http://www.uichportal.ru</p>		
<p>Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі-3 Пәннің шифры: ESHTF 2218 Пән атауы: Екінші шет тілі (француз) II Кредиттер саны: 4 Семестр: 4 Пререквизиттері: Екінші шет тілі (француз) I Постреквизиттері: Білімі мен тәжірибелік біліктілігін кәсіби қызметте қолдана білу</p> <p>Код модуля: Mod 13 Название модуля: Модуль языковой подготовки-3 Шифр дисциплины: VYaF 2218 Название дисциплины: Второй иностранный язык (французский) II Количество кредитов: 4 Семестр: 4 Пререквизиты: Второй иностранный язык (французский) I Постреквизиты: Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности</p>		

Module code: Mod 13

Module Name: Language Training module-3

Code of Discipline: SFLF 2218

The name of the discipline: Second Foreign Language (French) II

Credits: 4

Term: 4

Prerequisites: Second Foreign Language (French) I

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

Пәннің қысқаша мазмұны:

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.

Оқу нәтижесі:

ОН₂ - 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 дөпделді ойлау қабілетін игеру.

Қысқаша мазмұны:

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.

Результаты обучения:

PO₂ – 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.

Summary of the discipline:

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.

Learning outcome:

LO₂ – 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.

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

1. Практикум по грамматике французского языка, Попко Т.Г., 2021
2. Грамматика французского языка, Уровень А1, Беляева С.В., Курбатова Л.П., 2021
3. Французский язык, Практикум, Морозкина Л.Г., Лапшова Е.С., 2021
4. Грамматика французского языка в упражнениях, 400 упражнений с ключами и комментариями, Иванченко А.И., 2020
5. Проверочные работы по французскому языку, Смирнова О.А., 2019
6. Учебное пособие по развитию разговорной речи, Колобова Л.В., 2018
7. Французский разговорник от Viva Европа, Для начинающих, Глухова Н., 2018

**Бейіндеуші пәндер циклі (БП) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of Profiling disciplines (PD)
Тандау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC)**

Траектория 1 - Қонақ үй менеджменті / Отельный менеджмент / Hotel Management

Модуль коды: Mod 18
Модуль атауы: Қонақжайлық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер

Пәннің шифры: KUSH 3309

Пән атауы: Қонақ үй шаруашылығы

Кредиттер саны: 5

Семестр: 5

Пререквизиттері: Қонақжайлыққа кіріспе.

Постреквизиттері: Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері, Қонақжайлық индустриясындағы стандарттау және сертификациялау, Белмелерді брондау және кірістерді басқару.

Код модуль: Mod 18

Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства

Шифр дисциплины: GH 3309

Название дисциплины: Гостиничное хозяйство

Количество кредитов: 5

Семестр: 5

Пререквизиты: Введение в гостеприимство.

Постреквизиты: Операционные процедуры хозяйственных отделов, Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства, Бронирование номеров и управление доходами.

Module code: Mod 18

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

The name of the discipline: Service Technology in Hospitality

Code of Discipline: HM 3309

The name of the discipline: Hotel Management

Credits: 5

Semester: 5

Prerequisites: Introduction to Hospitality.

Post requisites: Back of the House Operations, Standardization and certification in the hospitality industry, Booking Rooms and Revenue Management.

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақ үй шаруашылығындағы қызметтің барлық процестерін, қонақ үйдегі бөлімшелердің қызметін, қолданылатын жабдықтарды, онда жұмыс істейтін қызметкерлердің міндеттерін, қызмет көрсету тұжырымдамасының теориялық мазмұнын зерттеуге бағытталған. Қонақ үй қызметтері, олардың құрамдас бөліктері, орналасу түрлері, басқару процесі, қонақүй апаратын зерттеу және зерттеу жүйесі, қонақүй түрлері және бөлім функциялары қарастырылады. Студенттер халықаралық

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на изучение всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, деятельности подразделений в гостинице, применяемого оборудования задач работающих на нем сотрудников, теоретического содержания концепции обслуживания. Рассматриваются гостиничные услуги, их компоненты, типы мест размещения, процесс управления, система исследования и изучения информации в отеле, типы отелей и функции отделов. Студенты приобретают навыки разграничения в

Summary of the discipline:

The discipline is aimed at the study of all processes of activity in the hotel industry, the activities of departments in the hotel, the equipment used, the tasks of employees working on it, the theoretical content of the concept of service. Hotel services, their components, types of places of accommodation, the management process, the system of research and study of information in the hotel, types of hotels and functions of departments are considered. Students

<p>стандарттарға сәйкес келетін қонақ үй нысандарына сәйкес бөлу дағдыларын игереді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен элементтік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.</p> <p>ОН₆ - Қонақжайлылықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен заманауи технологияларды қолдану.</p> <p>ОН₁₁ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p> <p>ОН₁₂ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мезгіл жоспарлау, рецепті әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>соответствии с формами гостиничного хозяйства, отвечающими международным стандартам.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков, включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.</p> <p>РО₆- Применять информационные цифровые технологии в индустрии гостеприимства; современные Интернет-сервисы; WEB-аналитику и современные технологии в маркетинге для организации продаж ресторанных и гостиничных услуг.</p> <p>РО₁₁ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретенные, хранения, в распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятые управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>РО₁₂ - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторано-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторанный и гостиничный бизнес; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продукты питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>acquire skills of differentiation according to the forms of hotel management that meet international standards.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history, including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.</p> <p>LO₆ - Apply digital information technologies in the hospitality industry; modern Internet services; WEB analytics and modern technologies in marketing for organizing sales of restaurant and hotel services.</p> <p>LO₁₁ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p> <p>LO₁₂ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еркебалаева В.З. Қожабеков Е.А. Бакиров Е.А. Қонақүй шаруашылығы.2018 ж. 2. А.К. Адилшеева, А.К. Оспанова. Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы.2020 ж. 3. Счесленок Л.Л. Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру.2017 ж. 		

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

Модуль коды: Mod 18

Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер

Пәннің шифры: ККОВОР 3310

Пән атауы: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері.

Кредиттер саны: 5

Семестр: 5

Пререквизиттері: Қонақжайлылыққа кіріспе.

Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы стандарттау және сертификациялау, Белмелерді брондау және кірістерді басқару, Дипломалды немесе өндірістік практика.

Код модуль: Mod 18

Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства

Шифр дисциплины: OPOPR 3310

Название дисциплины: Операционные процедуры отдела приема и размещения гостей

Количество кредитов: 5

Семестр: 5

Пререквизиты: Введение в гостеприимство.

Постреквизиты: Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства, Бронирование номеров и управление доходами, Преддипломная или производственная практика.

Module code: Mod 18

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

Code of Discipline: FOTHO 3310

The name of the discipline: Front of the House Operations

Credits: 5

Semester: 5

Prerequisites: Introduction to Hospitality.

Post requisites: Standardization and certification in the hospitality industry, Booking Rooms and Revenue Management, Pre-graduate or Industrial Practice

Пәннің қысқаша мазмұны:

Бұл курс студенттерге 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.

Оқу нәтижесі:

ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде

Summary of the discipline:

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.

Learning outcome:

LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history,

Краткое содержание дисциплины:

Данный предмет дает студентам 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.

Результаты обучения:

PO₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков,

<p>тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.</p> <p>ОН 9 – менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; адами ресурстарды жоспарлау, персоналды тандау, қабылдау белгілерін, әдістерін және көздерін білу; әртүрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау, өнімдердің (қызметтердің) және үдерістердің негізгі түрлеріне нормативтік актілердің талаптарын қолдану, сапа жүйесінің құжатын қолдану.</p> <p>ОН11 - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациалық және такырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p> <p>ОН12 - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мәзірді жоспарлау, рецепті әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.</p> <p>РО 9 – оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов, применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p> <p>РО11 - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретенные, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>РО12 - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторано-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторано-гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продукты питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.</p> <p>LO9 – operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p> <p>LO11 - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p> <p>LO12 - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p>		
<p>4. Еркебалаева В.З. Қожабеков Е.А. Бакиров Е.А. Қонақүй шаруашылығы.2018 ж.</p>		
<p>5. А.К. Адилшеева, А.К. Оспанова. Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы.2020 ж.</p>		
<p>6. Счесленок Л.Л. Қоғамдық тамақтануды ұйымдарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру.2017 ж.</p>		
<p>Электрондық құралдар / Electronic sources</p>		
<p>Модуль коды: Mod 18</p>		

Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер
 Пәннің шифры: SHBOR 3311
 Пән атауы: Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері
 Кредиттер саны: 5
 Семестр: 6
 Пререквизиттері: Қонақжайлылыққа кіріспе.
 Постреквизиттері: Қонақжайлылық индустриясындағы стандарттау және сертификациялау, Дипломалды немесе өндірістік практика.

Код модуль: Mod 18
 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства
 Шифр дисциплины: ОРНО 3311
 Название дисциплины: Операционные процедуры хозяйственных отделов
 Количество кредитов: 5
 Семестр: 6
 Пререквизиты: Введение в гостеприимство.
 Постреквизиты: Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства, Преддипломная или производственная практика.

Module code: Mod 18
 Module Name: Services and departments in the hospitality industry
 Code of Discipline: BOTOR 3311
 The name of the discipline: Back of the House Operations
 Credits: 5
 Semester: 6

Prerequisites: Introduction to Hospitality.
 Post requisites: Standardization and certification in the hospitality industry, Pre-graduate or Industrial Practice.

Пәннің қысқаша мазмұны:
 Пән қонақ 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 тазалау қолданылатын құралдармен химиялық тазартқыштарды пайдалану ережелері және оларды пайдалану кезінде сақталуы керек қауіпсіздік шаралары қарастырылады. Білім алушылар housekeeping бөлімінде орындалатын жұмысты жоспарлау дағдыларын меңгереді.

Оқу нәтижесі:
 ОН1 - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөледі тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациалық және такырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.

Краткое содержание дисциплины:

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.

Результаты обучения:
 ОУ11 - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретенные, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений;

Summary of the discipline:

The 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.

Learning outcome:

LO11 - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs,

<p>ОН₁₂ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мәзірді жоспарлау, рецепт әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха. РО₁₂ - Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовывать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно-продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>develop a recreation program. LO₁₂ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs, organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p>		
<p>1. Рамашова А.Н., Жумагулова Г.С. «Қонақжайлық индустриясының негіздері» пәні бойынша. 2020 ж. 2. Счесленок Л.Л. Қоғамдық тамақтануды ұйымдарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру. 2016 ж. 3. Г.К.Кузембаева, К.Кузембаев, А.Мауленов. Мейрамхана және қонақ үй сервисінің мәдениеті. 2013 ж.</p>		
<p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p>		
<p>Модуль коды: Mod 18</p>		
<p>Модуль атауы: Қонақжайлық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер</p>		
<p>Пәннің шифры: TSB 3312</p>		
<p>Пән атауы: Тамақ және сусындар бөлімі</p>		
<p>Кредиттер саны: 5</p>		
<p>Семестр: 6</p>		
<p>Пререквизиттері: Қонақжайлыққа кіріспе, Менеджмент, Бухгалтерлік есеп және аудит</p>		
<p>Постреквизиттері: Қонақжайлық индустриясындағы стандарттау және сертификациялау, Қаржы және шығындарды бақылау, Дипломалды немесе өндірістік практика</p>		
<p>Код модуля: Mod 18</p>		
<p>Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства</p>		
<p>Шифр дисциплины: OEN 3312</p>		
<p>Название дисциплины: Отдел еды и напитков</p>		
<p>Количество кредитов: 5</p>		
<p>Семестр: 6</p>		
<p>Пререквизиты: Введение в гостеприимство, Менеджмент, Бухгалтерский учет и аудит.</p>		
<p>Постреквизиты: Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства, Финансы и контроль затрат, Преддипломная или производственная практика.</p>		
<p>Module code: Mod 18</p>		
<p>Module Name: Services and departments in the hospitality industry</p>		
<p>Code of Discipline: FB 3312</p>		
<p>The name of the discipline: F&B</p>		
<p>Credits: 5</p>		

Semester: 6

Prerequisites: Introduction to Hospitality, Management, Accounting and audit.

Post requisites: Standardization and certification in the hospitality industry, Finance and Cost Control, Pre-graduate or Industrial Practice.

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақ 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, мезір әзірлеу, баға стратегиялары бизнесіне сәтті жүргізу үшін қажет.

Оқу нәтижесі:

ОН₂ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.

ОН₁₀ – маркетингтік зерттеулерді жүргізу, тиімді маркетингтік стратегияларды әзірлеу, тартымды контентты жасау, маркетингтік кампаниялардың нәтижелерін талдау және түрлі коммуникациялар арналары арқылы іс шараларды жылжыту, сатудың түрлі стратегияларын және тактикаларын қолдану, клиенттерді және қызығушылық білдірген жақтарды сендіру және мотивациялау.

ОН₁₁ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.

ОН₁₂ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын

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:

РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков, включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.

РО₁₀– вести маркетинговые исследования, разрабатывать эффективные маркетинговые стратегии, создавать привлекательный контент, анализировать результаты маркетинговых кампаний и продвигать мероприятия через различные каналы коммуникации, использовать различные стратегии и тактики продаж, убеждать и мотивировать клиентов и заинтересованных сторон.

РО₁₁ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.

РО₁₂ - Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными

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:

LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history, including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.

LO₁₀ - conduct market research, develop effective marketing strategies, create attractive content, analyze the results of marketing campaigns and promote the event through various communication channels, use various sales strategies and tactics, convince and motivate customers and stakeholders.

LO₁₁ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.

LO₁₂ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel

<p>құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мәзірді жоспарлау, рецепті әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовывать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Менеджмент в туристской индустрии: Уч. / Л.В.Баумгартен - М.:Вуз.уч.,НИЦ ИНФРА-М, 2019 - 236 с.(II) 2. Сандық қондырғылар және микропроцессорлық жүйелер: Оқулық. 2-басылым, толықт., өнд. Айғараева Г 3. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019. 4. Тағам өнімдерінің тауартануы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 5. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р. Меца; пер. с немецкого. Астана: Фолиант, 2019. 6. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019. 7. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау. Оқу құралы. Маликтаева П.М., 2022 <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p>		
<p>Модуль коды: Mod 18 Модуль атауы: Қонақжайлық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің шифры: ВВКВ 4313 Пән атауы: Белмелерді брондау және кірістерді басқару Кредиттер саны: 5 Семестр: 7 Пререквизиттері: Менеджмент, Маркетинг, Статистика, Бухгалтерлік есеп және аудит. Постреквизиттері: Дипломалды немесе өндірістік практика. Код модуль: Mod 18 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Шифр дисциплины: ВNUD 4313 Название дисциплины: Бронирование номеров и управление доходами Количество кредитов: 5 Семестр: 7 Пререквизиты: Менеджмент, Маркетинг, Статистика, Бухгалтерский учет и аудит. Постреквизиты: Преддипломная или производственная практика Module code: Mod 18 Module Name: Services and departments in the hospitality industry Code of Discipline: BRARM 4313 The name of the discipline: Reservation and Revenue Management. Credits: 5 Semester: 7</p>		

Prerequisites: Management, Marketing, Statistics, Accounting and audit.
Post requisites: Pre-graduate or Industrial Practice.

<p>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.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₃ - Заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды, сондай-ақ номерлерді брондау және резервтеу, қаржылық және бухгалтерлік есептің І С және басқа бағдарламаларын, сандық технологияларды қолдана отырып, кәсіби қызметте стандартты және стандартты емес міндеттерді шешу. ОН₆ - Қонақжайлықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен заманауи технологияларды қолдану.</p> <p>ОН₈ – әртүрлі ақпарат түрлерін жинау, өңдеу және талдау; пайда болған мәселелер бойынша маркетингтік, статистикалық зерттеулер жүргізу және есеп беру; әлеуметтік, экономикалық құбылыстардың және үдерістердің жағдайын бағалау және дамуын болжау; бюджетті құрастыру, қаржыны басқару, тәуекелдерді басқару, құқықтық аспектілерді білу, коммерциялық қызметті жоспарлау үшін және нәтижелерді бақылау үшін бухгалтерлік есептің мәліметтерін қолдану, тауарларды есепке алу және оларды инвентаризациялауға қатысу.</p> <p>ОН₉ – менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; адами ресурстарды жоспарлау, персоналды тандау, қабылдау белгілерін, әдістерін және көздерін білу; әртүрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау, өнімдердің (қызметтердің)</p>	<p>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 политики, процедур и инструментов, доступных для максимизации доходов, и умение их эффективно использовать.</p> <p>Результаты обучения: PO₃ - Решать стандартные и нестандартные задачи в профессиональной деятельности с применением современных информационно-коммуникационных технологий, а также цифровых технологий в системе бронирования и резервирования номеров, І С и других программ бухгалтерского и финансового учета. PO₆ - Применять информационные цифровые технологии в индустрии гостеприимства; современные Интернет-сервисы; WEB-аналитику и современные технологии в маркетинге для организации продаж ресторанных и гостиничных услуг. PO₈ –производить сбор, обработку и анализ различных видов информации; проводить статистические, маркетинговые исследования по возникшей проблеме с представлением отчета по нему; оценивать состояние и прогнозы развития социальных и экономических явлений и процессов; составлять бюджеты, управлять финансами, управлять рисками, знать о правовых аспектах, использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров и участвовать в их инвентаризации. PO₉ – оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий</p>	<p>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.</p> <p>Learning outcome: LO₃ - Solve standard and non-standard tasks in professional activities using modern information and communication technologies, as well as digital technologies in the reservation and reservation system, І С and other accounting and financial accounting programs. LO₆ - Apply digital information technologies in the hospitality industry; modern Internet services; WEB analytics and modern technologies in marketing for organizing sales of restaurant and hotel services. LO₈ - collect, process and analyze various types of information; conduct statistical, marketing research on the problem that has arisen with the provision of a report on it; assess the state and forecasts of the development of social and economic phenomena and processes; prepare budgets, manage finances, manage risks, be aware of legal aspects, use accounting data to control results and plan business activities, keep records of goods and participate in their inventory. LO₉ – operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply</p>
---	---	---

<p>және үдерістердің негізгі түрлеріне нормативтік актілердің талаптарын қолдану, сапа жүйесінің құжатын қолдану.</p> <p>ОН1: - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөледі тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациалық және такырыптық анимациалық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p>	<p>различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов, применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p> <p>РО11 - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p>	<p>the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p> <p>LO11 - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационные технологии в туристской индустрии: Уч/А.М.Ветитнев, В.В.Коваленко-2-е изд., Изд., Юрайт 2019.-340с. 2. Қонақ үй шаруашылығы: оқулық..2021ж. Бисеков А. Т. 3. Кәсіпорын экономикасы.2022ж. Умбиталиев А. Д., Керімбек Ғ. Е 4. Қонақжайлылық индустриясының негіздері: Оқу құралы, 2020ж.Мизамбекова Ж.К <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>Модуль коды: Mod 18 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің шифры: KSHB 4314 Пән атауы: Қаржы және шығындарды бақылау Кредиттер саны: 5 Семестр: 7 Пререквизиттері: Менеджмент, Маркетинг, Статистика, Бухгалтерлік есеп және аудит. Постреквизиттері: Дипломалды немесе өндірістік практика.</p> <p>Код модуля: Mod 18 Шифр дисциплины: VFKZ 4314 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Финансы и контроль затрат Количество кредитов: 5 Семестр: 7 Пререквизиты: Менеджмент, Маркетинг, Статистика, Бухгалтерский учет и аудит. Постреквизиты: Преддипломная или производственная практика.</p> <p>Module code: Mod 18 Module Name: Services and departments in the hospitality industry Code of Discipline: ITFACC 4314 The name of the discipline: Finance and Cost Control Credits: 5 Semester: 7</p>		

Prerequisites: Management, Marketing, Statistics, Accounting and audit.

Post requisites: Pre-graduate or Industrial Practice.

Пәннің қысқаша мазмұны:

Курс Қонақжайлық индустриясы кәсіпорындарының тауарлық-қаржылық функцияларын сатып алу және сату процестерінде құжат айналымын дұрыс жүргізу, тауарды жеткізуші фирмалармен келісім-шарттар жасасу, тауарды дұрыс жеткізу стандарттарын сақтау, тауарды қабылдау, дұрыс сақтау, бөлу, түгендеу, кәсіпорынның айлық есебін жүргізу сияқты қарастырады. Бұл пәнді оқыған кезде студенттер қонақ үйлер мен мейрамханаларда қаржы мен шығындарды бақылау үшін қолданылатын арнайы ақпараттық бағдарламаларды қолдану дағдылары мен түрлерін алады.

Оқу нәтижесі:

ОН₈ – әртүрлі ақпарат түрлерін жинау, өңдеу және талдау; пайда болған мәселелер бойынша маркетингтік, статистикалық зерттеулер жүргізу және есеп беру; әлеуметтік, экономикалық құбылыстардың және үдерістердің жағдайын бағалау және дамуын болжау; бюджетті құрастыру, қаржыны басқару, тәуекелдерді басқару, құқықтық аспектілерді білу, коммерциялық қызметті жоспарлау үшін және нәтижелерді бақылау үшін бухгалтерлік есептің мәліметтерін қолдану, тауарларды есепке алу және оларды инвентаризациялауға қатысу.

ОН₉ – менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; адами ресурстарды жоспарлау, персоналды тандау, қабылдау белгілерін, әдістерін және көздерін білу; әртүрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау, өнімдердің (қызметтердің) және үдерістердің негізгі түрлеріне нормативтік актілердің талаптарын қолдану, сапа жүйесінің құжатын қолдану.

ОН₁₁ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік ерекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алу, сақтауды, бөлуі тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.

Краткое содержание дисциплины:

Курс рассматривает такие товарно-финансовые функции предприятий индустрии гостеприимства, как правильное ведение документооборота в процессах закупок и продаж, заключение договоров с фирмами-поставщиками товара, соблюдение стандартов правильной поставки товара, приемка товара, правильное хранение, распределение, инвентаризация, ведение месячного учета предприятия. При изучении данной дисциплины студенты приобретают навыки применения и виды специальных информационных программ, используемых для контроля финансов и расходов в гостиницах и ресторанах.

Результаты обучения:

РО₈ –производить сбор, обработку и анализ различных видов информации; проводить статистические, маркетинговые исследования по возникшей проблеме с представлением отчета по нему; оценивать состояние и прогнозы развития социальных и экономических явлений и процессов; составлять бюджеты, управлять финансами, управлять рисками, знать о правовых аспектах, использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров и участвовать в их инвентаризации.

РО₉ – оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов, применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.

РО₁₁ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретение, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами,

Summary of the discipline:

The course examines such commodity-financial functions of enterprises of the hospitality industry as proper record-keeping in the processes of procurement and sales, contracting with firms-suppliers of goods, compliance with standards of proper delivery of goods, acceptance of goods, proper storage, distribution, inventory, maintaining monthly accounting of the enterprise. In the study of this discipline students acquire skills in the application and types of special information programs used to control finances and expenses in hotels and restaurants.

Learning outcome:

LO₈ - collect, process and analyze various types of information; conduct statistical, marketing research on the problem that has arisen with the provision of a report on it; assess the state and forecasts of the development of social and economic phenomena and processes; prepare budgets, manage finances, manage risks, be aware of legal aspects, use accounting data to control results and plan business activities, keep records of goods and participate in their inventory.

LO₉ - operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.

LO₁₁ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs,

сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.	develop a recreation program.
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қонақ үй шаруашылығы: оқулық..2021 ж. Бисеков А. Г. 2. Кәсіпорын экономикасы. 2022 ж. Умбитаев А. Д., Керімбек Ғ. Е 3. Қонақжайлық индустриясының негіздері: Оқу құралы, 2020 ж. Мизамбекова Ж. К. 4. Сандық қондырғылар және микропроцессорлық жүйелер: Оқулық. 2-басылым, толықт., өнд. Айгараева Г 5. Қонақ үй мен мейрамхана ісі. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; нем тілінен аударылған. 2019 6. Тағам өнімдерінің тауартануы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 7. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р. Меца; пер. с немецкого. Астана: Фолиант, 2019 	
<p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>Траектория 2 – Мейрамхана менеджменті / Ресторанный менеджмент / Restaurant Management</p>	
<p>Модуль коды: Mod 19</p> <p>Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі</p> <p>Пәннің шифры: RTN 3309</p> <p>Пән атауы: Рационалды тамақтану негіздері</p> <p>Кредиттер саны: 5</p> <p>Семестр: 5</p> <p>Пререквизиттері: Қонақжайлыққа кіріспе, Менеджмент, Маркетинг.</p> <p>Постреквизиттері: Азық-түлік тауарларының тауартануы және сараптау, Гастрономиялық трендтер.</p> <p>Код модуля: Mod 19</p> <p>Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело</p> <p>Шифр дисциплины: ORP 3309</p> <p>Название дисциплины: Основы рационального питания</p> <p>Количество кредитов: 5</p> <p>Семестр: 5</p> <p>Пререквизиты: Барное дело и энogaстрономия, Гастрономические тренды, Менеджмент кулинарного искусства, Бизнес планирование.</p> <p>Постреквизиты: Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, Гастрономические тренды.</p> <p>Module code: Mod 19</p> <p>Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering</p> <p>Code of Discipline: FORN 3309</p> <p>The name of the discipline: Fundamentals of Rational Nutrition</p> <p>Credits: 5</p> <p>Semester: 5</p> <p>Prerequisites: Introduction to Hospitality, Management, Marketing.</p> <p>Post requisites: Merchandizing and expertise of food products, Gastronomic Trend.</p> <p>Пәннің қысқаша мазмұны: Дәріс сабақтарында тамақтану саласындағы жаңа жетістіктермен таныстырылады.</p> <p>Пәнді оқыту - тамақтану саласындағы жаңа жетістіктермен таныстырылады.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина направлено на ознакомление с новейшими</p> <p>Summary of the discipline: The discipline aims to provide an introduction to the</p>	

latest advances in nutrition; reveals the essence and importance of basic facts and principles of human nutrition; studies the science of nutrition, nutrients and their ingestion, digestion, absorption, transport, metabolism and interaction. The course examines food and nutrition and health policy; the influence of religious and cultural beliefs on nutrition and health.

Learning outcome:

LO5 - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history, including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.

LO11 - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.

LO12 - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.

достижениями в области питания; раскрывает сущность и важность основных фактов и принципов питания человека; изучает науку о питании, питательных веществ и их приема внутрь, переваривания, абсорбции, транспорта, метаболизма и взаимодействия. Курс рассматривает продовольственную политику и политику в области питания и здравоохранения; влияние религиозных и культурных убеждений на питание и здоровье.

Результаты обучения:

PO5 - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков, включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.

PO11 - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.

PO12 - Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продукты питания, калькуляцию затрат и их контроль.

таньсуға бағытталған; адамның тамақтануының негізгі фактілері мен принциптерінің мәні мен маңыздылығын ашады; тамақтану ғылымын, коректік 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.

Оқу нәтижесі:

OH5 - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.

OH11 - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөруді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.

OH12 - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мәзірді жоспарлау, рецепт әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.

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

1. Маликтаева П.М. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау, 2022
2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р.Меца, перевод с немецкого. Астана, 2019

3. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019
 4. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау. Маликтаева П. Оқулық. М. 2022.
 5. Европейские обычаи питания. 2006 г. Перевод с английского А. А. Михедовой
 6. Туристская география Европы. 2007 г. Послесловие А. Ю. Александровой
 7. Организация производства предприятий питания. В. Смолкина. Учебное пособие. Астана, 2017.
 8. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. Быстров С.А. Москва, 2021
 9. Организация производства на предприятиях общественного питания. Е.Б. Мрыхина. Учебное пособие. М., 2021
- Электрондық қуралдар / Электронные источники / Electronic sources**

Модуль коды: Mod 19

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің шифры: МІ 3310

Пән атауы: Мейрамхана ісі.

Кредиттер саны: 5

Семестр: 5

Пререквизиттері: Қонақжайлыққа кіріспе, Менеджмент, Маркетинг.

Постреквизиттері: Бар ісі және энogaстрономия, Гастрономиялық трендтер, Кулинариялық өнер менеджменті, Бизнес жоспарлау.

Код модуль: Mod 19

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Шифр дисциплины: RD 3310

Название дисциплины: Ресторанное дело.

Количество кредитов: 5

Семестр: 5

Пререквизиты: Введение в гостеприимство, Менеджмент, Маркетинг.

Постреквизиты: Барное дело и энogaстрономия, Гастрономические тренды, Менеджмент кулинарного искусства, Бизнес планирование.

Module code: Mod 19

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: RB 3310

The name of the discipline: Restaurant Business.

Credits: 5

Semester: 5

Prerequisites: Introduction to Hospitality, Management, Marketing.

Post requisites: Bar business and enogastronomy, Gastronomic trends, Culinary arts management, Business planning.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты студенттердің мейрамхана кешендерін ұйымдастыру және басқарумен байланысты білім алуын қамтамасыз ету, қазіргі жағдайда туризм және мейрамхана бизнесі экономиканың қарқынды дамып келе жатқан және табысты салаларының бірі болып табылатын біртұтас кешен болып табылатын дүниетанымды қалыптастыру болып табылады. Бұл білімді пайдалану туризм және қонақжайлық саласындағы кәсіби қызметті сауатты және нәтижелі жүзеге асыруға көмектеседі.

Краткое содержание дисциплины:

Целью дисциплины является обеспечение получения студентами знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, формирование мировоззрения, направленного на то, что в современных условиях туризм и ресторанный бизнес является единым комплексом, одной из интенсивно развивающихся и доходных сфер экономики. Использование этих знаний поможет грамотно и результативно осуществлять

Summary of the discipline:

The purpose of the discipline is to provide students with knowledge related to the organization and management of restaurant complexes, the formation of a worldview aimed at the fact that in modern conditions, tourism and restaurant business is a single complex, one of the rapidly developing and profitable areas of the economy. Using this knowledge will help

<p>Оқу нәтижесі: ОН 9 – менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; адами ресурстарды жоспарлау, персоналды тандау, қабылдау белгілерін, әдістерін және көздерін білу; әртүрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау, өнімдердің (қызметтердің) және үдерістердің негізгі түрлеріне нормативтік актілердің талаптарын қолдану, сапа жүйесінің құжатын қолдану.</p> <p>ОН11 - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың біршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациалық және такырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p> <p>ОН12 - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мәзірді жоспарлау, рецепті әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>профессиональную деятельность в сфере туризма и гостеприимства.</p> <p>Результаты обучения: РО 9 – оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов, применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p> <p>РО11 - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>РО12 - Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовывать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторанный и гостиничный бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продукты питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>you competently and effectively carry out professional activities in the field of tourism and hospitality.</p> <p>Learning outcome: LO9 – operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p> <p>LO11 - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p> <p>LO12 - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маликтаева П.М. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау, 2022 2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р.Меца, перевод с немецкого. Астана, 2019 3. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019 4. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау. Маликтаева П.Оқулық. М.2022. 5. Европейские обычаи питания. 2006 г. Перевод с английского А. А. Михедовой. 		

6. Туристская география Европы. 2007 г. Послесловие А. Ю. Александровой
 7. Организация производства предприятий питания. В. Смолкина. Учебное пособие. Астана, 2017.
 8. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. Быстров С.А. Москва, 2021
 9. Организация производства на предприятиях общественного питания. Е.Б.Мрыхина. Учебное пособие. М., 2021

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

Модуль коды: Mod 19

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің шифры: GT 3311

Пән атауы: Гастрономиялық трендтер

Кредиттер саны: 5

Семестр: 6

Пререквизиттері: Рационалды тамақтану негіздері, Мейрамхана ісі.

Постреквизиттері: Кулинария өнер менеджменті, Бизнесін жоспарлау.

Код модуля: Mod 19

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Шифр дисциплины: GT 3311

Название дисциплины: Гастрономические тренды

Количество кредитов: 5

Семестр: 6

Пререквизиты: Основы рационального питания, Ресторанное дело.

Постреквизиты: Менеджмент кулинарного искусства, Бизнес планирование.

Module code: Mod 19

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: GT 3311

The name of the discipline: Gastronomic Trends

Credits: 5

Semester: 6

Prerequisites: Rational tamaktanu negizderi, Meiramkhana isi.

Post requisites: Culinary Arts Management, Business Planning.

Пәннің қысқаша мазмұны:

Курстың мақсаты дұрыс тамақтану, фьюжн асханасы, жоғары ас үйі, жаңа ас үйі, молекулярлық ас үйі сияқты заманауи гастрономия тенденцияларымен танысу. Пән азық-түлік тандауына, олардың ұсынылуына және тұсаукесеріне әсер ететін тамақтану тенденцияларын зерттейді; азық-түлік саласындағы тарихи және заманауи тенденциялар және олардың тартымдылығына, қолайлылығына, қауіпсіз тағамдарды дайындауға әсер ететін факторларды зерттейді, қазіргі заманғы тамақтану тенденцияларын көрсетеді.

Оқу нәтижесі:

ОН5 - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру.

Краткое содержание дисциплины:

Цель курса ознакомление с такими современными тенденциями в гастрономии, как здоровое питание, кухня фьюжн, высокая кухня, новая кухня, молекулярная кухня. Дисциплина изучает тенденции в области питания, влияющих на выбор продуктов питания, их подачу и презентацию; исторические и современные тенденции в области продуктов питания и исследуют факторы, отражающиеся на их привлекательность, приемлемость, приготовления безопасных блюд, отражающие современные тенденции в области питания.

Результаты обучения:

Summary of the discipline:

The purpose of the course is to introduce current trends in gastronomy such as healthy eating, fusion cuisine, haute cuisine, new cuisine, molecular cuisine. The discipline examines food trends affecting food choices, serving and presentation; historical and contemporary food trends and explores factors affecting their appeal, acceptability, preparation of safe dishes that reflect current food trends.

Learning outcome:

LO5 - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving

<p>сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен элементтік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.</p> <p>ОН11 - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөледі тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p> <p>ОН12 - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мезгілді жоспарлау, рецепті әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>PO5 - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков, включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.</p> <p>PO11 - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>PO12 - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторано-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторано-гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продукты питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history, including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.</p> <p>LO11 - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p> <p>LO12 - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маликтаева П.М. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау, 2022 2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р.Меца, перевод с немецкого. Астана, 2019 3. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019 4. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау. Маликтаева П.Оқулық. М.2022. 5. Европейские обычаи питания. 2006 г. Перевод с английского А. А. Михедровой 6. Туристская география Европы. 2007 г. Послесловие А. Ю. Александровой 7. Организация производства предприятий питания. В.Смолкина. Учебное пособие. Астана, 2017. 8. Технология и организация рестораноного бизнеса и питания туристов. Быстров С.А. Москва, 2021 9. Организация производства на предприятиях общественного питания. Е.Б.Мрыхина. Учебное пособие. М., 2021 <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p>	<p>Module code: Mod 19</p>	

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің шифры: BIE 3312

Пән атауы: Бар ісі және энogaстрономия.

Кредиттер саны: 5

Семестр: 6

Пререквизиттері: Қонақжайлыққа кіріспе, Менеджмент, Маркетинг, Мейрамхана ісі.

Постреквизиттері: Кулинариялық өнер және менеджмент, Бизнес жоспарлау.

Код модуль: Mod 19

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Шифр дисциплины: BDE 3312

Название дисциплины: Барное дело и энogaстрономия

Количество кредитов: 5

Семестр: 6

Пререквизиты: Введение в гостеприимство, Менеджмент, Маркетинг, Ресторанное дело.

Постреквизиты: Кулинарное искусство и менеджмент, Бизнес планирование.

Module code: Mod 19

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: BBAE 3312

The name of the discipline: Bar Business and Enogastronomy

Credits: 5

Semester: 6

Prerequisites: Introduction to Hospitality, Management, Marketing, Catering.

Post requisites: Culinary Arts and Management, Business Planning.

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән барлар мен мейрамханалардың іскерлік және аспаздық аспектілерін зерттейді. Ол операциялық қызметтермен, жоғары сапалы тағамдар мен сусындар жасау үшін қолданылатын аспаздық технологиясы бар барлар мен мейрамханаларды басқаруға қатысты көптеген кең тақырыптарды қамтиды. Мәзірді құрастыруды, тағамдар мен сусындардың үйлесімін, ас үйдің жұмысын, мейрамханалардың маркетингі мен брендингін, тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету мен басқаруды зерттейді.

Оқу нәтижесі:

ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина изучает деловые и кулинарные аспекты деятельности баров и ресторанов. Она охватывает широкий спектр тем, связанных с операционной деятельностью и управлением барами и ресторанами, с кулинарными технологиями, которые используются для создания высококачественных блюд и напитков. Изучает составление меню, сочетания блюд и напитков, работа кухни, маркетинг и брендинг ресторанов, сервис и управление предприятиями питания.

Результаты обучения:

PO₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков, включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов

Summary of the discipline:

The discipline examines the business and culinary aspects of bars and restaurants. It covers a wide range of topics related to the operations and management of bars and restaurants and to the culinary techniques that are used to create high-quality food and beverages. Explores menu development, food and beverage combinations, kitchen operations, restaurant marketing and branding, service and management of food establishments.

Learning outcome:

LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history, including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and

<p>дамыту.</p> <p>ОН₁₀ – маркетингтік зерттеулерді жүргізу, тиімді маркетингтік стратегияларды әзірлеу, тартымды контентты жасау, маркетингтік компаниялардың нәтижелерін талдау және түрлі коммуникациялар арналары арқылы іс шараларды жылжыту, сауданың түрлі стратегияларын және тактикаларын қолдану, клиенттерді және қызығушылық білдірген жақтарды сендіру және мотивациялау.</p> <p>ОН₁₁ - Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алуды, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациалық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p> <p>ОН₁₂ - Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мәзірді жоспарлау, рецепті әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>питания и напитков на общество.</p> <p>РО₁₀– вести маркетинговые исследования, разрабатывать эффективные маркетинговые стратегии, создавать привлекательный контент, анализировать результаты маркетинговых компаний и продвигать мероприятие через различные каналы коммуникации, использовать различные стратегии и тактики продаж, убеждать и мотивировать клиентов и заинтересованных сторон.</p> <p>РО₁₁ - Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>РО₁₂ - Анализировать готовность ресторано-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторано-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовывать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторано-гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>beverage on society.</p> <p>LO₁₀ - conduct market research, develop effective marketing strategies, create attractive content, analyze the results of marketing campaigns and promote the event through various communication channels, use various sales strategies and tactics, convince and motivate customers and stakeholders.</p> <p>LO₁₁ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p> <p>LO₁₂ - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маликтаева П.М. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау, 2022 2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р.Меца, перевод с немецкого. Астана, 2019 3. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019 4. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау. Маликтаева П.Оқулық. М.2022. 5. Европейские обычаи питания. 2006 г. Перевод с английского А. А. Михедовой 6. Туристская география Европы. 2007 г. Послесловие А. Ю. Александровой 7. Организация производства предприятий питания. В.С.Смолкина. Учебное пособие. Астана, 2017. 8. Технология и организация рестораноного бизнеса и питания туристов. Быстров С.А. Москва, 2021 9. Организация производства на предприятиях общественного питания. Е.Б.Мрыхина. Учебное пособие. М., 2021 <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p>	<p>Модуль коды: Mod 19</p>	

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің шифры: АОМ 4313

Пән атауы: Аспаздық өнер және менеджмент.

Кредиттер саны: 5

Семестр: 7

Пререквизиттері: Рационалды тамақтану негіздері, Гастрономиялық трендтер.
Постреквизиттері: Дипломалды немесе өндірістік практика.

Код модуль: Mod 19

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Шифр дисциплины: КІМ 4313

Название дисциплины: Кулинарное искусство и менеджмент .

Количество кредитов: 5

Семестр: 7

Пререквизиты: Основы рационального питания, Гастрономические тренды.

Постреквизиты: Преддипломная или производственная практика.

Module code: Mod 19

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: СААМ 4313

The name of the discipline: Culinary Arts and Management.

Credits: 5

Semester: 7

Prerequisites: Fundamentals of rational nutrition, Gastronomic trends.

Post requisites: Pre-graduate or Industrial Practice

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән студенттерге мейрамханалардың табысты бас аспазшы және менеджер болуға қажетті білімдер мен дағдылар береді. Студенттер кулинариялық тәсілдерді, мезірлерді жоспарлау, асхананы және бизнес операцияларды, соның ішінде қаржыны басқару, маркетинг және тұтынушыларға қызмет көрсетуді оқиды. Бағдарлама тәжірбелік оқуға көңіл бөледі, студенттер тағылымдама және оқушы ретінде нақты тәжірбие алады. Бітірушілер қоғамдық тамақтану саласындағы маңсапқа, соның ішінде мейрамхана, қонақ үйлер, басқа да қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына қызмет атқаруға дайындалады.

Оқу нәтижесі:

ОН₅ - Қонақтарға қызмет көрсету процесін ұйымдастыру, сондай-ақ қызметтердің ішкі және сыртқы нарықтарында ұлттық тағамдар мен әлемдік тағамдарын дайындау және қызмет көрсету технологияларын оқыту; тағамдар мен сусындардың мәдениеті мен тарихын, соның ішінде тағамдардың эволюциясын, аймақтық және халықаралық

Краткое содержание дисциплины: Эта дисциплина дает студентам знания и навыки, чтобы стать успешными шеф-поварами и менеджерами ресторанов. Студенты изучают кулинарные приемы, планирование меню, управление кухней и бизнес-операции, включая управление финансами, маркетинг и обслуживание клиентов. Программа делает упор на практическое обучение, при этом студенты получают реальный опыт посредством стажировок и ученичества. Выпускники готовятся к карьере в сфере общественного питания, включая рестораны, отели, предприятия общественного питания и многое другое.

Результаты обучения:

РО₅ - Организовывать процесс обслуживания гостей, а также обучать технологиям приготовления и обслуживания национальных блюд и мировых кухонь на внутреннем и внешнем рынках услуг; развитие понимания культуры и истории продуктов питания и напитков,

Summary of the discipline: This discipline provides students with the knowledge and skills to become successful chefs and restaurant managers. Students learn culinary techniques, menu planning, kitchen management, and business operations, including financial management, marketing, and customer service. The program emphasizes hands-on learning, with students gaining real-world experience through internships and apprenticeships. Graduates are prepared for careers in the food service industry, including restaurants, hotels, catering companies, and more.

Learning outcome:

LO₅ - Organize the process of serving guests, as well as teach the technologies of preparing and serving national dishes and world cuisines in the domestic and foreign markets of services; Developing an appreciation for food and beverage culture and history,

<p>тағамдарды, тамақ пен сусындардың қоғамға әсерін түсінуді дамыту.</p> <p>ОН8 – әртүрлі ақпарат түрлерін жинау, өңдеу және талдау; пайда болған мәселелер бойынша маркетингтік, статистикалық зерттеулер жүргізу және есеп беру; әлеуметтік, экономикалық құбылыстардың және үдерістердің жағдайын бағалау және дамуын болжау; бюджетті құрастыру, қаржыны басқару, теуекелдерді басқару, құқықтық аспектілерді білу, коммерциялық қызметті жоспарлау үшін және негізделерді бақылау үшін бухгалтерлік есептің мәліметтерін қолдану, тауарларды есепке алу және оларды инвентаризациялауға қатысу.</p> <p>ОН9 – менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; аламы ресурстарды жоспарлау, персоналды тандау, қабылдау белгілерін, әдістерін және көздерін білу; әртүрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау, өнімдердің (қызметтердің) және үдерістердің негізгі түрлеріне нормативтік актілердің талаптарын қолдану, сапа жүйесінің құжатын қолдану.</p> <p>ОН11 – Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік әрекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алу, сақтауды, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p> <p>ОН12 – Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мезірді жоспарлау, рецепт әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсінуді.</p>	<p>включая эволюцию кухни, региональные и международные кухни, а также влияние продуктов питания и напитков на общество.</p> <p>РО8 – проводить сбор, обработку и анализ различных видов информации; проводить статистические, маркетинговые исследования по возникшей проблеме с предоставлением отчета по нему; оценивать состояние и прогнозы развития социальных и экономических явлений и процессов; составлять бюджеты, управлять финансами, и управлять рисками, знать о правовых аспектах, использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров и участвовать в их инвентаризации.</p> <p>РО9 – оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов, применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p> <p>РО11 – Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретенные, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>РО12 - Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия</p>	<p>including the evolution of cuisine, regional and international cuisines, and the impact of food and beverage on society.</p> <p>LO8 - collect, process and analyze various types of information; conduct statistical, marketing research on the problem that has arisen with the provision of a report on it; assess the state and forecasts of the development of social and economic phenomena and processes; prepare budgets, manage finances, manage risks, be aware of legal aspects, use accounting data to control results and plan business activities, keep records of goods and participate in their inventory.</p> <p>LO9 – operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p> <p>LO11 - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p> <p>LO12 - Analyze the readiness of restaurant and hotel enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
---	--	---

	<p>ресторанного и гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно-гигиенические требования, калькуляцию затрат и их контроль.</p> <p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маликтаева П.М. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау, 2022 2. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. Под общей редакцией Р.Меца, перевод с немецкого. Астана, 2019 3. Тағам дайындау технологиясы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс тілінен аударылған. 2019 4. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау. Маликтаева П.Оқулық. М.2022. 5. Европейские обычаи питания. 2006 г. Перевод с английского А. А. Михедовой 6. Туристская география Европы. 2007 г. Послесловие А. Ю. Александровой 7. Организация производства предприятий питания. В.С.Молкина. Учебное пособие. Астана, 2017. 8. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. Быстров С.А. Москва, 2021 9. Организация производства на предприятиях общественного питания. Е.Б.Мрыхина. Учебное пособие. М., 2021 <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>Модуль коды: Mod 19 Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі Пәннің шифры: BZh 4314 Пән атауы: Бизнес жоспарлау Кредиттер саны: 5 Семестр: 7 Пререквизиттері: Менеджмент, Маркетинг, Статистика, Кәсіпкерлік. Постреквизиттері: Дипломалды немесе өндірістік практика.</p> <p>Код модуль: Mod 19 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Шифр дисциплины: BP 4314 Название дисциплины: Бизнес планирование Количество кредитов: 5 Семестр: 7 Пререквизиты: Менеджмент, Маркетинг, Статистика, Предпринимательство. Постреквизиты: Преддипломная или производственная практика.</p> <p>Module code: Mod 19 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering Code of Discipline: BP 4314 The name of the discipline: Business Planning Credits: 5 Semester: 7 Prerequisites: Management, Marketing, Statistics, Entrepreneurship. Post requisites: Pre-graduate or Industrial Practice.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p>
		<p>Summary of the discipline:</p>

<p>Пән нарықтың қажеттіліктеріне байланысты мейрамхана қызметін 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 айماқтарын қарастыруға бағытталған.</p>	<p>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>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, make a 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>Оқу нәтижесі: ОН₈ – әртүрлі ақпарат түрлерін жинау, өңдеу және талдау; пайда болған мәселелер бойынша маркетингтік, статистикалық зерттеулер жүргізу және есеп беру; әлеуметтік, экономикалық құбылыстардың және үдерістердің жағдайын бағалау және дамуын болжау; бюджетті құрастыру, қаржыны басқару, тәуекелдерді басқару, құқықтық аспектілерді білу, коммерциялық қызметті жоспарлау үшін және нәтижелерді бақылау үшін бухгалтерлік есептің мәліметтерін қолдану, тауарларды есепке алу және оларды инвентаризациялауға қатысу.</p>	<p>Результаты обучения: РО₈ –производить сбор, обработку и анализ различных видов информации; проводить статистические, маркетинговые исследования по возникшей проблеме с прогнозы развития социальных и экономических явлений и процессов; составлять бюджеты, управлять финансами, управлять рисками, знать о правовых аспектах, использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров и участвовать в их инвентаризации.</p>	<p>LO₈ - collect, process and analyze various types of information; conduct statistical, marketing research on the problem that has arisen with the provision of a report on it; assess the state and forecasts of the development of social and economic phenomena and processes; prepare budgets, manage finances, manage risks, be aware of legal aspects, use accounting data to control results and plan business activities, keep records of goods and participate in their inventory.</p>
<p>ОН₉ – менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; адами ресурстарды жоспарлау, персоналды тандау, қабылдау белгілерін, әдістерін және көздерін білу; әртүрлі деңгейдегі стратегияларды әзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу; инновациялық жобаларды талдау және бағалау, өнімдердің (қызметтердің) және үдерістердің негізгі түрлеріне нормативтік актілердің талаптарын қолдану, сапа жүйесінің құжатын қолдану.</p>	<p>РО₉ – оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники, методы и критерии набора и отбора персонала; владеть практическими навыками по разработке стратегий различного уровня; проводить анализ и оценку инновационных проектов, применять требования нормативных актов к основным видам продукции (услуг) и процессов, применять документацию систем качества.</p>	<p>LO₉ – operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management structures, apply business and managerial communication techniques in professional activities; plan human resources, know the sources, methods, and criteria for recruitment and selection of personnel; have practical skills in developing strategies at various levels; analyze and evaluate innovative projects, apply the requirements of regulations to the main types of products (services) and processes, apply quality system documentation.</p>
<p>ОН₁₁ – Техникалық регламентке, стандарттарға, сертификаттарға және басқа да нормативтік-құқықтық құжаттарға сәйкес қонақ үй мен мейрамхананың тіршілік ерекетінде әртүрлі құралдар мен тауарларды сатып алу, сақтау, бөлуді тиімді қолдану, басқару шешімдерін қабылдау; ситуациялық және тақырыптық анимациялық бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p>	<p>РО₁₁ – Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений;</p>	<p>LO₁₁ - Effectively use in the life of the hotel and restaurant the acquisition, storage, distribution of various funds and goods in accordance with the technical regulations, standards, certificates and other regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p>
<p>ОН₁₂ – Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке</p>	<p>LO₁₂ - Analyze the readiness of restaurant and hotel</p>	<p>LO₁₂ - Analyze the readiness of restaurant and hotel</p>

<p>дайындығын талдау, клиенттің қажеттіліктерін анықтау, мейрамхана-қонақ үй өнімдері мен қызметтерін қалыптастыру. Қонақтарға қызмет көрсету бағдарламасын құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамақтануды ұйымдастыру, мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарын жоспарлау және жобалау; мезгілді жоспарлау, рецепт әзірлеу, азық-түлік қауіпсіздігі мен санитариясы, шығындарды есептеу және бақылауды қоса алғанда, тамақ пен сусындарды басқару принциптерін түсіну.</p>	<p>создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдела. Р012 - Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанно-гостиничные продукты и услуги. Составлять программы обслуживания гостей; организовать качественное обслуживание и здорового питания в данной сфере, планировать и проектировать предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса; понимание принципов управления продуктами питания и напитками, включая планирование меню, разработку рецептов, безопасность и санитарно продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p>	<p>enterprises for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions, identify customer needs, form restaurant and hotel products and services. Make guest service programs; organize high-quality service and healthy food in this area, the ability to plan and design enterprises of the restaurant and hotel business; an understanding of food and beverage management principles, including menu planning, recipe development, food safety and sanitation, costing, and cost control.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қонақ үй шаруашылығы: оқулық. 2021 ж. Бисеков А. Г. 2. Стратегическое планирование. 2022 ж. Айтжанова Д. А., Абжалелова Ш. Р. 3. Организация гостиничного дела: Уч. пос. / С. А. Быстров-М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 432 с. - (СПО)(П) 4. Инновационное предпринимательство: Уч. / А. Г. Дементьева и др. - М.: Магистр, 2019 - 568 с. (П) 5. Маркетинг в туризме: Уч. / Под ред. Богданова Е. И. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019-214 с. - (ВО: Бакалавриат)(п) <p>Электрондық қураалдар / Электронные источники / Electronic sources</p>		