

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

«БЕКІТЕМІН» / «УТВЕРЖДАЮ» / «APPROVED»

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

К. Адилова / K. Adilova

« 19 » 2024 ж/г/у

**ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES**

2024 - 2027 оқу жылына / на 2024 - 2027 учебный год / for the 2024 - 2027 academic year

**Білім беру бағдарламасы / Образовательная программа / Educational program
«6В11102 – Халықаралық және ішкі туризм» / «6В11102 – Международный и внутренний туризм» /
«6В11102 - International and domestic tourism»**

Қабылдану жылы / Год приема / Admission year: 2024

Әзірлеген / Разработана / Developed

Туризм мектебінің директоры /
Директор школы Туризма /
Director of the Tourism

Туризм мектебінің PhD., доцент м.а. /
PhD., и. о. доцент школы туризма /
PhD., Acting Associate Professor of the School of Tourism

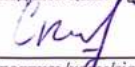
Келісілді / Согласовано / Agreed upon

Академиялық даму бөлімінің басшысы /
Руководитель отдела академического развития /
Head of Academic Development Department

Абдикаримова М.Н.
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/қолы/signature)

Нахипбекова С.А.
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/қолы/signature)

Сыздыкова Г.Ж.
(аты-жөні/ФИО/Name)


(подпись/қолы/signature)

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ / РАССМОТРЕНА / CONSIDERED

Оқу-әдістемелік кеңес мәжілісінде қаралды және бекітілді / Рассмотрено и утверждено на заседании Учебно-методического совета /
Reviewed and approved at the meeting of the Educational and Methodological Council

Хаттама / Протокол / Protocol № 8 от / from «19» 03, 2024

**Жалпы білім беретін пәндер (ЖБП) циклі / Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД) / Cycle of general education disciplines (CGED)
Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC)**

Модуль коды: MOD 4
Модуль атауы: Жалпы білім беру
Пәннің шифры: KSZhKMN 1138
Пән атауы: Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері
Кредиттер саны: 5
Триместр: 2

Код модуля: MOD 4
Название модуля: Общее образование
Шифр дисциплины: ОПАК 1138
Название дисциплины: Основы права и антикоррупционной культуры
Количество кредитов: 5
Триместр: 2

Module code: MOD 4
Module Name: General education
Code of Discipline: FOLAAC 1138
The name of the discipline: Fundamentals of Law and Anti-Corruption Culture
Credits: 5
Trimestr: 2

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән Қазақстан Республикасының құқығы мен саяси-құқықтық жүйесі, адам және азаматтың құқықтары мен бостандықтары, сыбайлас жемқорлықтың туындау себептері мен мазмұны, оның көріну нысандары мен оған қарсы іс-қимыл туралы базалық білім беруге бағытталған. Оқыту нәтижесінде студент құқық салаларының негізгі ережелері мен қағидаларын қолдануды, сыбайлас жемқорлыққа саналы түрде қарсы тұру қабілеттерін меңгереді.

Оқу нәтижесі:

ОН₁– Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық және этикалық нормаларды, коммуникацияның түрлі салаларындағы әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды меңгереді, экономикалық, экологиялық және құқықтық білім негіздерін біледі; дамыған ақпараттық қоғам жағдайында ақпаратты алу, басқару, интеграциялау, бағалау, құру және беру үшін цифрлық технологияларды, байланыс құралдарын ұтымды

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на предоставление базовых знаний о праве и политико-правовой системе Республики Казахстан, правах и свободах человека и гражданина, причинах и содержании возникновения коррупции, формах ее проявления и противодействии. В результате обучения студент овладевает применением основных принципов и положений отраслей права, умением сознательно противостоять коррупции.

Результаты обучения:

РО₁– Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими и этическими нормами, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями в различных сферах коммуникации, знает основы экономических, экологических и правовых знаний; способен рационально использовать цифровые технологии, средства связи

Summary of the discipline:

The discipline is aimed at providing basic knowledge about the law and the political and legal system of the Republic of Kazakhstan, human and civil rights and freedoms, causes and content of corruption, forms of its manifestation and counteraction. As a result of mastering the discipline, the student masters the application of the basic principles and provisions of the branches of law, the ability to consciously resist corruption.

Learning outcome:

LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakh society, philosophical and ethical norms, socio-cultural, political and psychological values in various fields of communication, knows the basics of economic, environmental and legal knowledge; is able to rationally use digital technologies, means of communication to receive, manage, integrate, evaluate, create and transmit information in a developed information society societies.

пайдалануға қабілетті.	для получения, управления, интеграции, оценки, создания и передачи информации в условиях развитого информационного общества.	
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баянов Е. Қазақстан Республикасының мемлекеті мен құқығының негіздері. 1-ші кітап: оқулық -Алматы: Эверо, 2022. –384 б. 2. Баянов Е. Қазақстан Республикасының мемлекеті мен құқығының негіздері. 2-ші кітап: оқулық. –Алматы: Эверо, 2022. –368 б. 3. Өміржанов Е. Мемлекет және құқық теориясы: оқулық. –Алматы: Жеті жарғы, 2015. –176 б. 4. Идирисов К.З. Мемлекет пен құқықтың жалпы тарихы жаңа заман: оқу құралы. –Алматы: ЖК «LP-Zhasulan», 2019. –150 б. 5. Кемали, Е.С. Қазақстан Республикасының Сот және құқық қорғау органдары: оқулық. –Алматы: «Nurpress», 2018. –257 б. 6. Панияз Т.П. Құқық негіздері: оқу әдістемелік құралы. –Алматы: Эверо, 2022. –84 б. 7. Пирназарова К.С. Құқық негіздері пәнінен лекция және тапсырмалар жинағы: лекциялық жинақ. –Алматы: Лантар Трейд, 2021. –211 б. 8. Каудырова Т.Е. Гражданское право Республики Казахстан. раздел 6: Наследственное право, казусная технология: учебное пособие.- Астана: Фолиант, 2016.- 408 с. 9. Золотовский В.А. Правовое регулирование в сфере туризма: учебное пособие. –Москва: Юрайт, 2019. –247 с. 10. Буянова М.О., Казаков С.О., Панарина М.М. Трудовое право: учебник.- Москва: Юрайт, 2021.- 185 с. 11. Байтасова М.Ж. Құқық негіздері пәнінен кестелер жиынтығы: Оқу-әдістемелік құрал. –Костанай: А.Байтурсынов атындағы ҚМУ, 2019. –126 б. http://rmebrk.kz <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p>		
<p>Модуль коды: MOD 4 Модуль атауы: Жалпы білім беру Пәннің шифры: EKBN 1139 Пән атауы: Экономика, кәсіпкерлік және бизнес негіздері Кредиттер саны: 5 Триместр: 2</p> <p>Код модуля: MOD 4 Название модуля: Общее образование Шифр дисциплины: ОЕРВ 1139 Название дисциплины: Экономика, основы предпринимательства и бизнеса Количество кредитов: 5 Триместр: 2</p> <p>Module code: MOD 4 Module Name: General education Code of Discipline: FOEEAB 1139 The name of the discipline: Economics, Fundamentals of Entrepreneurship and Business Credits: 5 Trimestr: 2</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән білім алушылардың экономика, қаржы және қаржылық сауаттылық саласында заманауи ойлауын қалыптастыруға бағытталған. Кәсіпкерлікті жүргізудің</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на формирование у обучающихся современного мышления в области экономики, финансов и финансовой грамотности.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline is aimed at developing students' modern thinking in the field of economics, finance and financial literacy. Masters scientific skills, methods and techniques of</p>

<p>ғылыми дағдысын, тәсілдері мен әдістерін меңгертеді. Кәсіпкерлік іс-әрекетті меңгеру барысында білім алушылар ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдана отырып мәліметтерді жинақтайды, бизнестің қыр сырын меңгере отырып, өз бетінше басқарушылық мәселелерді шешумен, алдында тұрған мақсаттарға қол жеткізу дағдыларын қалыптастыру арқылы іскерлік қабілетін көрсетеді. Білім алушы кәсібін жүзеге асыру әдістерімен танысады, бизнесті ұйымдастыру шешімдерін қабылдауға дағдыланады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁– Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық және этикалық нормаларды, коммуникацияның түрлі салаларындағы әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды меңгереді, экономикалық, экологиялық және құқықтық білім негіздерін біледі; дамыған ақпараттық қоғам жағдайында ақпаратты алу, басқару, интеграциялау, бағалау, құру және беру үшін цифрлық технологияларды, байланыс құралдарын ұтымды пайдалануға қабілетті.</p>	<p>Осваивает научные навыки, методы и приемы предпринимательства. В процессе овладения предпринимательской деятельностью обучающийся собирает данные с использованием информационно-коммуникационных технологий, демонстрирует лидерские качества, осваивая тонкости бизнеса и развивает навыки для достижения целей. Обучающийся знакомится с методами ведения бизнеса, а также повышает навыки принятия решений в организации бизнесом.</p> <p>Результаты обучения: РО₁– Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими и этическими нормами, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями в различных сферах коммуникации, знает основы экономических, экологических и правовых знаний; способен рационально использовать цифровые технологии, средства связи для получения, управления, интеграции, оценки, создания и передачи информации в условиях развитого информационного общества.</p>	<p>entrepreneurship. In the process of mastering entrepreneurial activity, the student collects data using information and communication technologies, demonstrates leadership qualities, mastering the subtleties of business and develops skills to achieve goals. The student gets acquainted with the methods of doing business, and also improves decision-making skills in business organization.</p> <p>Learning outcome: LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakh society, philosophical and ethical norms, socio-cultural, political and psychological values in various fields of communication, knows the basics of economic, environmental and legal knowledge; is able to rationally use digital technologies, means of communication to receive, manage, integrate, evaluate, create and transmit information in a developed information society societies.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы кәсіпкерлік [Мәтін]: оқу құралы / Н.Т. Батырова.- Алматы: Лантар Трейд, 2023.- 168 б.1 2. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері: оқулық құрал / Ж.К. Мирзамбекова., Е.А. Шаяхметова., Д. Шаршанкулова.- Алматы: ТОО «Лантар Трейд», 2018.- 203 б.2 3. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері: оқу құралы / Т.В. Имангулова, Г.М. Ушкулакова - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.2 4. Туристтік бизнесті жоспарлау және ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Тульбаева А.Т, Ушкулакова Г.М. Имангулова Т.В.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 176 б.5 5. Кәсіпкерлікті ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Жетпісова Ә.Б, Серікова Г.Т, Сақауова Г.А. Оразбаева К.Н.- Алматы: Эверо, 2022.- 248 б.30 6. Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі мәдениеті [Мәтін]: оқу құралы / Еспенбетов Н.С, Елегенова А.С. Омарова Н.А.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.5 <p>1. Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Шаяхметова Е.А, Шаршанкулова Ж. Мизамбекова Ж.К.- Алматы: Лантар Трейд, 2018.- 220 с.5</p> <p>2. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме [Текст]: учебник / Г.А. Гомилевская, Т.В. Терентьева, А.С. Квасов.- Москва: Инфра-М, 2019.- 189 с.2</p> <p>3. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме [Текст]: учебное пособие / Г.А. Гомилевская, Т.В. Терентьева, А.С. Квасов.- Владивосток: ВГУЭС, 2016.- 144 с.1</p> <p>4. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма [Текст]: учебное пособие / А.Ю. Баранова.- Москва: Инфра-М, 2021.- 180 с.</p> <p>5. Маркетинг в предпринимательской деятельности [Текст]: учебник / И.М. Синяева, С.В. Земляк, В.В. Синяев.- 6-е изд., стереотип.- Москва: Дашков и "К", 2019.- 266 с.</p> <p>6. Планирование и организация туристского бизнеса [Текст]: учебно-методическое пособие / Шаимова А.Н. Баяндинова А.М.- Алматы: Эверо, 2022.- 204 с.</p> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері : оқу құралы / Т. В. Имангулова, Г. М. Ушкулакова. — Алматы : Қазақтың спорт және туризм академиясы, 2021. — 71 с. — ISBN 978-601-7964-70-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/133707.html 2. Кәсіпкерлік: теория, процесс, практика. 10-басылым. / Куратко Д.Ф.– Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2018 жыл – 480 бет. ISBN 978-601-7943-13-4 		

<https://openu.kz/kz/books/22>

3.Халықаралық бизнес: Жаһандық нарықтағы бәсеке. 12-басылым. / Хилл Чарльз, Халт Томас– Алматы: Ұлттық аударма бюросы. – 2019. – 720 бет. ISBN 978-601-7943-44-8

<https://openu.kz/kz/books/50>

4.Организация туристского бизнеса : учебное пособие / Н. Ю. Веселова. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2009. — 267 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/9588.html>

5.Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебное пособие / Корнеевец В.С., Семенова Л.В.. — Калининград : Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2008. — 172 с. — ISBN 978-5-88874-904-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

Модуль коды: MOD 4

Модуль атауы: Жалпы білім беру

Пәннің шифры: EOTKN 1140 /

Пән атауы: Экология және өмір тіршілігі қауіпсіздігі негіздері

Кредиттер саны: 5

Триместр: 2

Код модуля: MOD 4

Название модуля: Общее образование

Шифр дисциплины: OEBZh 1140

Название дисциплины: Основы экологии и безопасности жизнедеятельности

Количество кредитов: 5

Триместр: 2

Module code: MOD 4

Module Name: General education

Code of Discipline: FOEALS 1140

The name of the discipline: Fundamentals of Ecology and Life Safety

Credits: 5

Trimestr: 2

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән экологиялық танымды қалыптастырады, қоршаған ортаның жай-күйін және қауіпті факторлардың адамға әсер ету дәрежесін бағалау және табиғатты ұтымды пайдалану аспектілерін қолдануды үйретеді. Курс барысында білімгер экологиялық проблемалар бойынша мәліметтерді цифрлық технологияларды қолдана отырып жинауға, оларды сыни көзқараспен талдауға, өз бегінше шешімдер қабылдауға машықтанып, экологиялық қағидаттарды сақтай отырып, командада жұмыс істеу қабілеттілігін қалыптастырады.

Оқу нәтижесі:

ОН₁– Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық және этикалық

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина формирует знание экологических законов, учит оценивать состояние окружающей среды и степень воздействия на человека опасных факторов, применять аспекты рационального природопользования. В ходе освоения курса обучающийся приобретает навыки сбора данных об экологических проблемах с применением цифровых технологий, критического их анализа, самостоятельного принятия решений, формирует способность работать в команде с соблюдением экологических принципов.

Результаты обучения:

РО₁– Владеет знаниями закономерностей

Summary of the discipline:

The subject forms knowledge of environmental laws and the ability to assess the state of the environment and the degree of human exposure to dangerous factors, teaches to apply aspects of rational nature management. In the course of mastering the course, the student acquires the skills of collecting data on environmental problems using digital technologies, critical analysis of them, independent decision-making, forms the ability to work in a team in compliance with environmental principles

Learning outcome:

LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakh society, philosophical and ethical norms, socio-cultural, political and psychological values in

<p>нормаларды, коммуникацияның түрлі салаларындағы әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды меңгереді, экономикалық, экологиялық және құқықтық білім негіздерін біледі; дамыған ақпараттық қоғам жағдайында ақпаратты алу, басқару, интеграциялау, бағалау, құру және беру үшін цифрлық технологияларды, байланыс құралдарын ұтымды пайдалануға қабілетті.</p>	<p>исторического развития казахстанского общества, философскими и этическими нормами, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями в различных сферах коммуникации, знает основы экономических, экологических и правовых знаний; способен рационально использовать цифровые технологии, средства связи для получения, управления, интеграции, оценки, создания и передачи информации в условиях развитого информационного общества.</p>	<p>various fields of communication, knows the basics of economic, environmental and legal knowledge; is able to rationally use digital technologies, means of communication to receive, manage, integrate, evaluate, create and transmit information in a developed information society societies.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abduova, A.A. Ecology and sustainable development: Textbook / A.A Abduova.- Алматы: Эверо, 2022.- 164 с. ISBN 978-601-342-475-0 2. Environmental Policy in Kazakhstan: Outlines and Prospects: Textbook / Author comp - В.Т.Zhumagulov, А.А.Skakova.- Nur-Sultan city: ОЮЛ "Ассоциация экологических органи-заций Казахстана", 2021.- 217 с. ISBN 978-601-8084-5 3. Баубеков С.Ж, Дүйсенбаева С.Т. Табиғатты қорғаудағы экология негіздері: оқулық / Дүйсенбаева С.Т. Баубеков С.Ж.- Алматы: Эверо, 2022.- 308 б. ISBN 978-601-240-990-1 4. Бейсенова, Р.Р. Экология және тұрақты даму пәнінен лекциялар жинағы: оқу құралы / Р.Р. Бейсенова.- Алматы: Эверо, 2022.- 148 б. ISBN 978-601-240-294-0 5. Божбанов А.Ж, Джакупова И.Б. Экология және тұрақты даму: оқу құралы / Джакупова И.Б. Божбанов А.Ж.- Алматы: Эверо, 2022.- 288 б. ISBN 978-601-352-254-8 6. Иштаева, Ф. Экология: оқу құралы / Ф. Иштаева, Ш. Набидоллина, Ж. Молдағалиева.- Астана: Фолиант, 2016.- 160 б. ISBN 978-601-302-436-3 7. Косолапова Н.В., Проколенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Проколенко Н.А., Побежимова Е.Л. Косолапова Н.В.- 4-е изд.- Москва: Академия, 2020.- 144 с. ISBN 978-5-4468-9423-9 8. Қазақстандағы Экологиялық Саясат: Негіздері мен Перспекти-валары: оқу құралы / Құрастырған: Б.Т.Жумагулов, А.А.Скакова.- Нұр-Сұлтан: "Қазақстанның экологиялық ұйымдар қауымдастығы" ЗТБ, 2021.- 243 б. ISBN 978-601-06-80-84 9. Оразбаева Р.С, Инкарова Ж.И, масалимов Ж.К, Бакешова Ж.У. Экология и устойчивое развитие: учебно-методическое пособие / Инкарова Ж.И, масалимов Ж.К, Бакешова Ж.У. Оразбаева Р.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 640 с. ISBN 978-601-06-1265-5 10. Хван Т.А., Хван П.А, Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Хван П.А, Хван Т.А.- 9- изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.- 443 с. ISBN 978-5-222-18237-6 11. Экологическая политика в Казахстане: Основы и перспективы: учебное пособие.- Нур-Султан: ОЮЛ "Ассоциация экологических организаций Казахстана", 2021.- 235 с. ISBN 978-601-8084-5 12. Каракеян, И.И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум / И.И. Каракеян.- 3-е издание.- Москва: Юрайт, 2021.- 313 с. ISBN 978-5-534-04629-8 <p>Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А, Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Прокопенко Н.А, Побежимова Е.Л. Косолапова Н.В.- 5-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2022.- 288 с. ISBN 978-5-0054-0483-1</p> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		

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

Модуль коды:

Модуль атауы: Туроператорлық және турагенттік қызмет

Пәннің коды: Tur 2313

Пән атауы: Туроперейтинг

Кредиттер саны: 5

Триместр: 6

Код модуля:

Название модуля: Туроператорская и турагентская деятельность

Код дисциплины:

Название дисциплины: Tur 2313

Количество кредитов: 5

Триместр: 6

Module code:

Module Name: Tour operator and travel agency activities

Code of Discipline: TO 2313

The name of the discipline: Tour operating

Credits: 5

Trimestr: 6

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән туристік нарықты және туристердің қалауын, сондай-ақ осы саладағы бәсекелестікті талдауды зерттейді. Пән туризмнің әртүрлі аспектілерін, маркетингтік және коммерциялық стратегияларды, сондай-ақ стандарттарды зерттейді, және туризмдегі тәуекелдерді басқару. Пәнді оқытудың мақсаты бәсекеге қабілетті туристік өнімді әзірлеу және ілгерілету кезінде қабілеттер мен практикалық дағдыларды қалыптастыру болып табылады.

Оқу нәтижесі:

ОН₉ – Стратегиялық жоспарлау, өнімді жобалау, брендинг, жарнама, сату және тұтынушыларға қызмет көрсету, кіру, шығу және ішкі турларды әзірлеу, сондай-ақ туризмнің халықаралық және ұлттық

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина изучает туристский рынок и предпочтения туристов, а также анализ конкуренции в данной отрасли. Дисциплина изучает различные аспекты туризма, маркетинговые и коммерческие стратегии, а также стандарты, и управление рисками в туризме. Целью изучения дисциплины является формирование способностей и практических навыков при разработке и продвижении конкурентоспособного туристского продукта.

Результаты обучения:

РО₉ – Стратегическое планирование, дизайн продукции, брендинг, реклама, создание продаж и обслуживания клиентов, разработка въездных, выездных и внутренних туров, а также применение принципов визового оформления и медицинского

Summary of the discipline:

The discipline studies the tourist market and the preferences of tourists, as well as the analysis of competition in this industry. The discipline considers various aspects of tourism, marketing and commercial strategies, as well as standards, and risk management in tourism. The purpose of studying the discipline is the formation of abilities and practical skills in the development and promotion of a competitive tourist product.

Learning outcome:

PO₉ – Strategic planning, product design, branding, advertising, sales and customer service creation, development of inbound, outbound and domestic tours, as well as the application of the principles of visa processing and medical insurance in accordance with the international

<p>нормативтік-құқықтық базасына сәйкес визалық ресімдеу және медициналық сақтандыру принциптерін қолдану.</p>	<p>страхования в соответствии с международной и национальной нормативно-правовой базой туризма.</p>	<p>and national regulatory framework of tourism.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <p>1. Быстров С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности: учебник.- Москва: Инфра-М, 2019.- 375 с.</p> <p>2. Косолапов А.Б. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебное пособие.- 6-е изд., стереотип.- Москва: КНОРУС, 2020.- 294 с.</p> <p>3. Ақтымбаева А.С. Туропейтинг: тұжырымдамалық механизмдері: монография / А.С. Ақтымбаева, Ж.М. Асипова.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 320 б.</p> <p>4. Кусков А.С. Технологии организации туроператорской деятельности: учебник / А.С. Кусков, Н.В. Сирик.- Москва: КНОРУС, 2018.- 384 с.</p> <p>5. Дьяченко О.Н. Организация специальных видов туризма: учебное пособие для студентов направления подготовки / Дьяченко О.Н., Полесская О.П.- Брянск: ФГБОУ БГУ, 2017. – 170 с.</p> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/</p> <p>https://www.unwto.org/ru</p> <p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Модуль атауы: Туроператорлық және турагенттік қызмет Пәннің коды: ТОZhU 2314 Пән атауы: Туристік өнімді жоспарлау және ұйымдастыру Кредиттер саны: 5 Триместр: 6</p> <p>Код модуля: Название модуля: Туроператорская и турагентская деятельность Код дисциплины: РОТР 2314 Название дисциплины: Планирование и организация туристского продукта Количество кредитов: 5 Триместр: 6</p> <p>Module code: Module Name: Tour operator and travel agency activities Code of Discipline: PAOOTP 2314 The name of the discipline: Planning and organization of a tourist product Credits: 5 Trimestr: 6</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән туристік өнімдерді құру, бейімдеу және</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на изучение методов</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline focuses on the study of methods</p>

<p>басқару әдістерін, соның ішінде маршруттарды, экскурсияларды және әртүрлі туристік қызметтерді зерттеуге бағытталған. Бұл пәнді игерудің мақсаты мен нәтижесі студенттердің туристік өнімдерді тиімді жоспарлау, маркетинг және басқару дағдыларын игеруі, сондай-ақ бәсекеге қабілетті және сұранысқа ие туристік ұсыныстарды әзірлеу қабілеті болып табылады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₉ – Стратегиялық жоспарлау, өнімді жобалау, брендинг, жарнама, сату және тұтынушыларға қызмет көрсету, кіру, шығу және ішкі турларды әзірлеу, сондай-ақ туризмнің халықаралық және ұлттық нормативтік-құқықтық базасына сәйкес визалық ресімдеу және медициналық сақтандыру принциптерін қолдану.</p>	<p>создания, адаптации и управления туристскими продуктами, включая маршруты, экскурсии и различные туристские услуги. Целью и результатом освоения данной дисциплины является приобретение студентами навыков эффективного планирования, маркетинга и управления туристскими продуктами, а также умение разрабатывать конкурентоспособные и востребованные туристские предложения.</p> <p>Результаты обучения: РО₉ – Стратегическое планирование, дизайн продукции, брендинг, реклама, создание продаж и обслуживания клиентов, разработка въездных, выездных и внутренних туров, а также применение принципов визового оформления и медицинского страхования в соответствии с международной и национальной нормативно-правовой базой туризма.</p>	<p>for creating, adapting and managing travel products, including itineraries, excursions and various travel services. The purpose and result of mastering this discipline is to acquire the skills of effective planning, marketing and management of tourist products, as well as the ability to develop competitive and in-demand tourist offers.</p> <p>Learning outcome: PO₉ – Strategic planning, product design, branding, advertising, sales and customer service creation, development of inbound, outbound and domestic tours, as well as the application of the principles of visa processing and medical insurance in accordance with the international and national regulatory framework of tourism.</p>
---	---	---

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

1. Быстров С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности: учебник.- Москва: Инфра-М, 2019.- 375 с.
2. Косолапов А.Б. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебное пособие.- 6-е изд., стереотип.- Москва: КНОРУС, 2020.- 294 с.
3. Ақтымбаева А.С. Туропейтинг: тұжырымдамалық механизмдері: монография / А.С. Ақтымбаева, Ж.М. Асипова.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 320 б.
4. Кусков А.С. Технологии организации туроператорской деятельности: учебник / А.С. Кусков, Н.В. Сирик.- Москва: КНОРУС, 2018.- 384 с.
5. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

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

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

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

Модуль коды:

Модуль атауы: Туроператорлық және турагенттік қызмет

Пәннің коды: ТМZhТ 3316

Пән атауы: Турлар мен маршруттарды жасау технологиясы

Кредиттер саны: 6

Триместр: 7

Код модуля:

Название модуля: Туроператорская и турагентская деятельность

Код дисциплины: TSTM 3316

Название дисциплины: Технология создания туров и маршрутов

Количество кредитов: 6

Триместр: 7

Module code:

Module Name: Tour operator and travel agency activities

Code of Discipline: TFCTAR 3316

The name of the discipline: Technology for creating tours and routes

Credits: 6

Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пәні туристік маршруттарды жоспарлау, ұйымдастыру және ілгерілету техникалары мен әдістерін зерттеу болып табылады. Білім алушылар туристердің қажеттіліктерін талдауды, оңтайлы маршруттарды құруды, көрікті жерлерді таңдауды, іс-шаралар бағдарламаларын құруды және туристерді тарту үшін маркетингтік стратегияларды қолдануды үйренеді. Пән сонымен қатар тартымды турлар жасау үшін пайдаланылуы мүмкін әртүрлі аймақтардың географиялық және мәдени ерекшеліктерін зерттеуді қамтиды.

Оқу нәтижесі:

ОН₉ – Стратегиялық жоспарлау, өнімді жобалау, брендинг, жарнама, сату және тұтынушыларға қызмет көрсету, кіру, шығу және ішкі турларды әзірлеу, сондай-ақ туризмнің халықаралық және ұлттық нормативтік-құқықтық базасына сәйкес визалық ресімдеу және медициналық сақтандыру принциптерін қолдану.

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина представляет собой изучение методов и техник планирования, организации и продвижения туристских маршрутов. Обучающиеся узнают, как анализировать потребности туристов, составлять оптимальные маршруты, выбирать достопримечательности, разрабатывать программы мероприятий и применять маркетинговые стратегии для привлечения клиентов. Дисциплина также включает в себя изучение географических и культурных особенностей различных регионов, которые могут быть использованы для создания привлекательных туров.

Результаты обучения:

РО₉ – Стратегическое планирование, дизайн продукции, брендинг, реклама, создание продаж и обслуживания клиентов, разработка въездных, выездных и внутренних туров, а также применение принципов визового оформления и медицинского страхования в соответствии с международной и национальной нормативно-правовой базой туризма.

Summary of the discipline:

The discipline studies of methods and techniques for planning, organizing and promoting tourist routes. Students will learn how to analyze the needs of tourists, make optimal routes, choose attractions, develop event programs and apply marketing strategies to attract customers. The discipline also includes the study of the geographical and cultural characteristics of various regions, which can be used to create attractive tours.

Learning outcome:

PO₉ – Strategic planning, product design, branding, advertising, sales and customer service creation, development of inbound, outbound and domestic tours, as well as the application of the principles of visa processing and medical insurance in accordance with the international and national regulatory framework of tourism.

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

1. Быстров С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности: учебник.- Москва: Инфра-М, 2019.- 375 с.
2. Косолапов А.Б. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебное пособие.- 6-е изд., стереотип.- Москва: КНОРУС, 2020.- 294 с.

3. Ақтымбаева А.С. Туропейтинг: тұжырымдамалық механизмдері: монография / А.С. Ақтымбаева, Ж.М. Асипова.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 320 б.

4. Кусков А.С. Технологии организации туроператорской деятельности: учебник / А.С. Кусков, Н.В. Сирик.- Москва: КНОРУС, 2018.- 384 с.

5. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

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

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

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

Модуль коды:

Модуль атауы: Туроператорлық және турагенттік қызмет

Пәннің коды: TF 3318

Пән атауы: Туристік формальдылықтар

Кредиттер саны: 6

Триместр: 7

Код модуля:

Название модуля: Туроператорская и турагентская деятельность

Код дисциплины: TF 3318

Название дисциплины: Туристские формальности

Количество кредитов: 6

Триместр: 7

Module code:

Module Name: Tour operator and travel agency activities

Code of Discipline: TF 3318

The name of the discipline: Tourist formalities

Credits: 6

Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән шығу және ішкі турларды қалыптастыру және пакеттеу, визаларды рәсімдеу, қауіпсіздік нұсқауларын және туристермен өзара іс-қимыл ерекшеліктерін ашады. Пәнді игерудің мақсаты мен нәтижесінде қажетті құжаттарды рәсімдеу дағдыларын қалыптастыру, визалық, паспорттық, кедендік, медициналық формальдылықтардың ерекшеліктері мен мәселелерін анықтау, туристік өнімді сату үшін туристік формальдылықтардың

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина раскрывает особенности формирования и пакетирования выездных и внутренних туров, оформления виз, инструкции по безопасности и взаимодействия с туристами. Целью и результатом освоения дисциплины является формирование навыков оформления необходимых документов, выявление особенностей и проблем визовых, паспортных, таможенных, медицинских формальностей, усвоение основных принципов и

Summary of the discipline:

The discipline reveals the features of the formation and packaging of outbound and domestic tours, visa processing, safety instructions and interaction with tourists. The purpose and learning outcome of the discipline is forming skills in processing the necessary documents, identifying the features and problems of visa, passport, customs, medical formalities, mastering the basic principles and

<p>негізгі принциптері мен құндылықтарын игеру. Оқу нәтижесі: ОН₉ – Стратегиялық жоспарлау, өнімді жобалау, брендинг, жарнама, сату және тұтынушыларға қызмет көрсету, кіру, шығу және ішкі турларды әзірлеу, сондай-ақ туризмнің халықаралық және ұлттық нормативтік-құқықтық базасына сәйкес визалық ресімдеу және медициналық сақтандыру принциптерін қолдану.</p>	<p>ценностей туристских формальностей для реализации туристского продукта. Результаты обучения: РО₉ – Стратегическое планирование, дизайн продукции, брендинг, реклама, создание продаж и обслуживания клиентов, разработка въездных, выездных и внутренних туров, а также применение принципов визового оформления и медицинского страхования в соответствии с международной и национальной нормативно-правовой базой туризма.</p>	<p>values of tourist formalities for the implementation of a tourist product. Learning outcome: PO₉ – Strategic planning, product design, branding, advertising, sales and customer service creation, development of inbound, outbound and domestic tours, as well as the application of the principles of visa processing and medical insurance in accordance with the international and national regulatory framework of tourism.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ерубаяева, Л. Ж. Туризмдегі сақтандыру: оқу құралы. – Павлодар: Кереку, 2017. – 82 б. 2. Быстров С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности: учебник.- Москва: Инфра-М, 2019.- 375 с. 3. Косолапов А.Б. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебное пособие.- 6-е изд., стереотип.- Москва: КНОРУС, 2020.- 294 с. 4. Ақтымбаева А.С. Туропейтинг: тұжырымдамалық механизмдері: монография / А.С. Ақтымбаева, Ж.М. Асипова.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 320 б. 5. Кусков А.С. Технологии организации туроператорской деятельности: учебник / А.С. Кусков, Н.В. Сирик.- Москва: КНОРУС, 2018.- 384 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Модуль атауы: Туроператорлық және турагенттік қызмет Пәннің коды: TOSP 3320 Пән атауы: Тур өнімді сату психологиясы Кредиттер саны: 6 Триместр: 8</p> <p>Код модуля: Название модуля: Туроператорская и турагентская деятельность Код дисциплины: РРТР 3320 Название дисциплины: Психология продаж тур продуктов Количество кредитов: 6 Триместр: 8</p> <p>Module code:</p>		

Module Name: Tour operator and travel agency activities
Code of Discipline: POSOTP 3320
The name of the discipline: Psychology of sales of tour products
Credits: 6
Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән білім алушыларды туристік өнімдер мен қызметтерді жүзеге асыру үшін туризм саласында қолданылатын негізгі психологиялық принциптер мен стратегиялармен таныстырады. Бұл пәнде білім алушылар тұтынушылардың шешім қабылдау механизмдерін үйренеді, сату және коммуникация дағдыларын үйренеді, сонымен қатар нарықтық жағдайды талдауға және тұтынушы тәжірибесін басқаруға үйренеді. Алынған білім мен дағдылар студенттерге туристік индустриядағы тұтынушылармен сәтті қарым-қатынас жасауға және туристік өнімдерді сату саласында жоғары нәтижелерге қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Оқу нәтижесі:

ОН₉ – Стратегиялық жоспарлау, өнімді жобалау, брендинг, жарнама, сату және тұтынушыларға қызмет көрсету, кіру, шығу және ішкі турларды әзірлеу, сондай-ақ туризмнің халықаралық және ұлттық нормативтік-құқықтық базасына сәйкес визалық ресімдеу және медициналық сақтандыру принциптерін қолдану.

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина знакомит обучающихся с основными психологическими принципами и стратегиями, применяемыми в сфере туризма для реализации туристских продуктов и услуг. В рамках этой дисциплины обучающиеся изучают механизмы принятия решений потребителями, осваивают навыки продаж и коммуникации, а также учатся анализировать рыночную ситуацию и управлять клиентским опытом. Полученные знания и навыки позволяют обучающимся успешно взаимодействовать с клиентами в туристской индустрии и достигать высоких результатов в сфере продаж туристских продуктов.

Результаты обучения:

РО₉ – Стратегическое планирование, дизайн продукции, брендинг, реклама, создание продаж и обслуживания клиентов, разработка въездных, выездных и внутренних туров, а также применение принципов визового оформления и медицинского страхования в соответствии с международной и национальной нормативно-правовой базой туризма.

Summary of the discipline:

The discipline introduces students to the basic psychological principles and strategies used in the field of tourism for the sale of travel products and services. Within the framework of this discipline, students study the mechanisms of consumer decision-making, master sales and communication skills, as well as learn to analyze the market situation and manage customer experience. The acquired knowledge and skills allow students to successfully interact with clients in the tourism industry and achieve high results in the field of sales of travel products.

Learning outcome:

PO₉ – Strategic planning, product design, branding, advertising, sales and customer service creation, development of inbound, outbound and domestic tours, as well as the application of the principles of visa processing and medical insurance in accordance with the international and national regulatory framework of tourism.

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

1. Рахимбаев А.Б. Маркетинг теориясы және практикасы: оқу құралы / А.Б. Рахимбаев.- Алматы: "Nurpress", 2019.- 372 б.
2. Абаков Ю.Н. Маркетинг в туризме: учебник / Ю.Н. Абаков, М.Ю. Абакова, И.Г. Филиппова.- Москва: Инфра-М, 2019.- 214 с.
3. Восколович Н.А. Маркетинг туристских услуг: учебник и практикум.- 3-е издание.- Москва: Юрайт, 2021.- 191 с.
4. Кирьянова Л.Г. Маркетинг и брендинг туристских дестинаций: учебное пособие / Л.Г. Кирьянова.- Москва: Юрайт, 2019.- 264 с.
5. РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА Авторы: Алексеенко Т. Н.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

<https://kaztour-association.com/>
<https://www.unwto.org/ru>

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

Модуль коды:

Модуль атауы: Туроператорлық және турагенттік қызмет

Пәннің коды: ТККЕ 3322

Пән атауы: Туристік қызметтің қаржылық есебі

Кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля:

Название модуля: Туроператорская и турагентская деятельность

Код дисциплины: FUTD 3322

Название дисциплины: Финансовый учет туристской деятельности

Количество кредитов: 6

Триместр: 8

Module code:

Module Name: Tour operator and travel agency activities

Code of Discipline: FAOTA 3322

The name of the discipline: Financial accounting of tourism activities

Credits: 6

Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән-туризм мен қонақжайлылық саласындағы қаржылық аспектілерді зерттеу. Бұл пәннің маңызды аспектісі Туризмдегі қаржылық қызметке қатысты заңнаманы және реттеуді зерттеу болып табылады, мысалы, салық ставкалары және туристік кәсіпорындарға тән бухгалтерлік есеп ережелері. Білім алушылар туристік бизнестегі бухгалтерлік есеп принциптері мен әдістері, соның ішінде операцияларды есепке алу, қаржылық көрсеткіштерді талдау және қаржылық жоспарлау туралы білім алады.

Оқу нәтижесі:

ОН₉ – Стратегиялық жоспарлау, өнімді жобалау, брендинг, жарнама, сату және тұтынушыларға қызмет көрсету, кіру, шығу және ішкі турларды әзірлеу, сондай-ақ туризмнің халықаралық және ұлттық

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина представляет собой изучение финансовых аспектов в сфере туризма и гостеприимства. Важным аспектом этой дисциплины является изучение законодательства и регулирования, связанных с финансовой деятельностью в туризме, таких как налоговые ставки и правила бухгалтерской отчетности, специфичные для туристских предприятий. Обучающиеся получают знания о принципах и методах бухгалтерского учета в туристском бизнесе, включая учет операций, анализ финансовых показателей и финансовое планирование.

Результаты обучения:

РО₉ – Стратегическое планирование, дизайн продукции, брендинг, реклама, создание продаж и

Summary of the discipline:

The discipline is the study of financial aspects in the field of tourism and hospitality. An important aspect of this discipline is the study of legislation and regulation related to financial activities in tourism, such as tax rates and accounting rules specific to tourism enterprises. Students gain knowledge about the principles and methods of accounting in the tourism business, including accounting for transactions, financial performance analysis and financial planning.

Learning outcome:

PO₉ – Strategic planning, product design, branding, advertising, sales and customer service creation, development of inbound, outbound and domestic tours, as well as the application of the principles of visa processing and medical

<p>нормативтік-құқықтық базасына сәйкес визалық ресімдеу және медициналық сақтандыру принциптерін қолдану.</p>	<p>обслуживания клиентов, разработка въездных, выездных и внутренних туров, а также применение принципов визового оформления и медицинского страхования в соответствии с международной и национальной нормативно-правовой базой туризма.</p>	<p>insurance in accordance with the international and national regulatory framework of tourism.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рахимбаев А.Б. Маркетинг теориясы және практикасы: оқу құралы / А.Б. Рахимбаев.- Алматы: "Nurpress", 2019.- 372 б. 2. Абаков Ю.Н. Маркетинг в туризме: учебник / Ю.Н. Абаков, М.Ю. Абакова, И.Г. Филиппова.- Москва: Инфра-М, 2019.- 214 с. 3. Восколович Н.А. Маркетинг туристских услуг: учебник и практикум.- 3-е издание.- Москва: Юрайт, 2021.- 191 с. 4. Кирьянова Л.Г. Маркетинг и брендинг туристских дестинаций: учебное пособие / Л.Г. Кирьянова.- Москва: Юрайт, 2019.- 264 с. 5. РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА Авторы: Алексеенко Т. Н. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Модуль атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесі Пәннің коды: КІКЕ 2313 Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы кәсіпорын экономикасы Кредиттер саны: 5 Триместр: 6</p> <p>Код модуля: Название модуля: Гостиничный и ресторанный бизнес Код дисциплины: ЕРІГ 2313 Название дисциплины: Экономика предприятия в индустрии гостеприимства Количество кредитов: 5 Триместр: 6</p> <p>Module code: Module Name: Hotel and restaurant business Code of Discipline: EEITHI 2313 The name of the discipline: Enterprise economics in the hospitality industry Credits: 5 Trimestr: 6</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Бұл пәнде қонақжайлылық индустриясындағы</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: В данной дисциплине рассматриваются</p>	<p>Summary of the discipline: In this discipline, the issues of the functioning of</p>

<p>кәсіпорындардың жұмыс істеу мәселелерін қарастырылады, негізгі экономикалық ұғымдар, тұжырымдамалар, функциялар, өндірісті ұйымдастыру және қызметтер көрсету әдістері беріледі. Курсты меңгеру барысында білім алушылар қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында шаруашылықты жүргізудің құралдары, заңдары мен ережелері туралы білімдер жиынтығын игереді, бұл оларға қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын игеруге көмектеседі.</p> <p>Оқу нәтижесі: PO₁₀ – Қонақ үйлер мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін жоспарлай және ұйымдастыра білу, бар индустриясының негізгі ұғымдарын, гастрономиялық турларды ұйымдастыру негіздерін, стандарттарды әзірлеу, бекіту, енгізу және сақтау ережелерін, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын білу.</p>	<p>вопросы функционирования предприятий индустрии гостеприимства, даются основные экономические понятия, концепции, функции, методы организации производства и предоставления услуг. В ходе изучения курса обучающиеся овладеют комплексом знаний о средствах, законах и правилах ведения хозяйства на предприятиях индустрии гостеприимства, которые помогут им в освоении профессиональных навыков управления на предприятиях индустрии гостеприимства.</p> <p>Результаты обучения: PO₁₀ – Уметь планировать и организовывать деятельность гостиниц и предприятий общественного питания, знать основные понятия барной индустрии, основы организации гастрономических туров, правила разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов, а также профессиональные навыки управления на предприятиях индустрии гостеприимства.</p>	<p>enterprises in the hospitality industry are considered, the basic economic concepts, concepts, functions, methods of organizing production and providing services are given. During the course, students master a set of knowledge about the means, laws and rules of housekeeping in the hospitality industry, which will help them master professional management skills in the hospitality industry</p> <p>Learning outcome: PO₁₀ – Be able to plan and organize the activities of hotels and catering establishments, know the basic concepts of the bar industry, the basics of organizing gastronomic tours, the rules for the development, approval, implementation and compliance with standards, as well as professional management skills in the hospitality industry.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Қонақжайлылық индустриясының негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Кадырбекова Д.С, Омарова Н.А. Имангулова Т.В.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 128 б.5 2.Қонақжайлылық индустриясының негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Мусаева В.С, шаршанкулова Д. Мизамбекова Ж.К.- Алматы: Лантар Трейд, 2020.- 333 б.20 3.Өндірістік менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Ғ. Салықов, Н. Әжмұрат.- Астана: Фолиант, 2015.- 192 б.2 4.Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2 5.Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б. 1.Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма [Текст]: учебник и практикум / С.С. Скобкин.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 373 с.1 2. Индустрия гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко.- Москва: Инфра-М, 2020.- 120 с.4 3.Экономика туристских предприятий [Текст]: учебное пособие / А.О. Овчаров.- Москва: Инфра-М, 2019.- 176 с.2 4.Экономика гостиничного предприятия [Текст]: учебное пособие / А.Н. Лазарев.- Москва: КНОРУС, 2019.- 304 с.1 5.Экономика предприятия общественного питания [Текст]: учебник и практикум / Э.А. Батраева.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с.1 6.Некоторые вопросы оценки гостиничной недвижимости [Текст]: учебно-методическое пособие / Д.В. Новожилов.- Москва: Междунар. отношения, 2018.- 440 с.2 		

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1. Кәсіпорын экономикасы : (тәжірибе сабағына арналған оқу құралы) : оқу құралы / Оразалин, К. Ж. ... – Алматы : LEM, 2007. - 296 б. . . – 9965-803-51-X <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1106047>
2. Кациель С.А. Финансово-экономический анализ деятельности предприятия индустрии гостеприимства : учебное пособие / Кациель С.А.. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 154 с. — ISBN 978-5-8149-3359-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124892.html>
3. Экономика и организация производства : учебное пособие / Баймухамедова, Г. С. ... – Алматы : [б. и.], 2009. - 119 с. . – Библиогр.: с. 118 - 119 . – 978-601-207-245-7 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1109202>

Модуль коды:

Модуль атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесі

Пәннің коды: КК 2315

Пән атауы: Қонақжайлылықтағы қызмет

Кредиттер саны: 5

Триместр: 6

Код модуля:

Название модуля: Гостиничный и ресторанный бизнес

Код дисциплины: SG 2315

Название дисциплины: Сервис в гостеприимстве

Количество кредитов: 5

Триместр: 6

Module code:

Module Name: Hotel and restaurant business

Code of Discipline: SH 2315

The name of the discipline: Service in hospitality

Credits: 5

Trimestr: 6

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән сервистік қызмет туралы, қызметтер, қызмет көрсету нысандары, жаңа қызметтер мен қызмет көрсету әдістерін қалыптастыру тәсілдері туралы теориялық мазмұнды зерттеуге бағытталған. Бұл курста білім алушылар қызмет көрсету нарығының заманауи үрдістерімен, тұтынушылардың қажеттіліктерін ескере отырып, әлеуметтік-мәдени

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на изучение теоретического содержания о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания, способах формирования новых услуг и методов обслуживания. В этом курсе обучающиеся ознакомятся с современными тенденциями рынка услуг, особенностями сферы социально-культурного

Summary of the discipline:

The discipline is aimed at studying the theoretical content of service activities, services, forms of service, ways of forming new services and methods of service. In this course, students will get acquainted with modern trends in the service market, the specifics of the sphere of socio-cultural service, taking into account the

<p>сервис саласының ерекшеліктерімен танысады, қызмет көрсету саласында практикалық дағдыларға ие болады, бұл білім алушыларға менеджер ретінде қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында сервистік қызметті ұйымдастыру бойынша кәсіби қызметке дайындалуға мүмкіндік береді.</p> <p>Оқу нәтижесі: PO₁₀ – Қонақ үйлер мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін жоспарлай және ұйымдастыра білу, бар индустриясының негізгі ұғымдарын, гастрономиялық турларды ұйымдастыру негіздерін, стандарттарды әзірлеу, бекіту, енгізу және сақтау ережелерін, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын білу.</p>	<p>сервиса с учетом потребностей потребителей, приобретут практические навыки в области сервиса, которая даст возможность обучающимся подготовиться к профессиональной деятельности по организации сервисной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства в качестве менеджера.</p> <p>Результаты обучения: PO₁₀ – Уметь планировать и организовывать деятельность гостиниц и предприятий общественного питания, знать основные понятия барной индустрии, основы организации гастрономических туров, правила разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов, а также профессиональные навыки управления на предприятиях индустрии гостеприимства.</p>	<p>needs of consumers, acquire practical skills in the field of service, which will enable students to prepare for professional activities in the organization of service activities at enterprises of the hospitality industry as a manager.</p> <p>Learning outcome: PO₁₀ – Be able to plan and organize the activities of hotels and catering establishments, know the basic concepts of the bar industry, the basics of organizing gastronomic tours, the rules for the development, approval, implementation and compliance with standards, as well as professional management skills in the hospitality industry.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қонақжайлылықтағы әкімшілік-шаруашылық қызмет [Мәтін]: оқу құралы /., Ахмедова С.Ж, Әлікен Д.Ф. Закирьянов Б.Қ. - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 56 б 2. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері: Оқулық құрал / Мизамбекова Ж.К., Шаяхметова Е.А., Шаршанкулова Д.-Алматы:ТОО «Лантар Трейд», 2018-2036., 3. Қонақ үй шаруашылығында қызмет көрсетуді жарнамалау ерекшеліктері: оқу құралы / Н.Т. Батырова - Түркістан: Тұран, 2021.- 125 б., 4. Қонақжайлылық саласы және психологиялық-туристік қызметтің терминдер сөздігі [Мәтін]: оқу құралы/ Прокофьева М.А, Жақсыбекова Д.К. Имангулова Т.В. - Алматы: ҚазСТА, 2013.- 144 б., 5. Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру: оқу құралы / Диханбаева Ф.Т, Бектурганова А.А. Есіркеп Г.Е. - Алматы: Лантар Трейд, 2020.- 175 б., 6. Туризм тарихы және оның әдіснамасы [Мәтін]: оқу әдістемелік құралы / Тұмажанова М.О. Мырзагулова Г.Р.- Алматы: Лантар Трейд, 2019.- 103 б. 5 7. Туристік іс-әрекеттерді ұйымдастырудың теориялық-әдіснамалық негіздері [Мәтін]: монография./ Мазбаев, О.Б, Тоқпанов Е.А, Асубаев Б.Қ. Алматы: Эверо, 2022.- 284 б.20 <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация обслуживания [Текст]: учебник - 3-е издание. / Л.Л. Счесленок.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 208 с 2. Экономика гостиничного предприятия [Текст]: учебное пособие / А.Н. Лазарев - Москва: КНОРУС, 2019.- 304 с. 1шт. 3. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Текст]: учебное пособие. / Ж.Б. Горностаева - Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 317 с. 1шт 4. Продажи гостиничного продукта [Текст]: учебное пособие / М.В. Грядунов.-Москва: Издательский центр "Академия", 2019.- 288 с. 20шт 5. Теория и практика продаж гостиничного продукта [Текст]: учебное пособие/ Ю.П. Чередниченко - Ростов н/Д: Феникс, 2019.- 157 с. 1. 		

6. Организация предприятий сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие. / Н.О. Гукова, А.М. Петрова - Москва: Инфра-М, 2019.- 384 с.//20
 7. Экологический туризм [Текст]: учебно-методическое пособие/ Ю.В. Кузьменко.-- Алматы: Эверо, 2022.- 120 с20

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1. Тамақтандыруды ұйымдастыру" : оқулық : нем. тіл. ауд. / ; [жалпы ред. басқ.]... – Нұр-Сұлтан : Фолиант, 2019. - 197 б.– (Кәсіптік білім. . ISBN 978-601-338-252-4 (мұқ.) <https://kazneb.kz/kk/catalogue/result?flt=simple&q> Р. Мец ; ауд. М. Ақмырзаев
 2. Технология обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие -Москва: МПГУ, 2018.- 192 с. <https://www.bibliorossica.com/> Н.Л.Безрукова
 3. Введение в технологию туризма: учебно-методическое пособие -М: Финансы и статистика, 2014.- 304 с.. <https://www.bibliorossica.com/> Л.И.Егоренков

Модуль коды:

Модуль атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесі

Пәннің коды: МКУВU 3317 /

Пән атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыру

Кредиттер саны: 6

Триместр: 7

Код модуля:

Название модуля: Гостиничный и ресторанный бизнес

Код дисциплины: ORGB 3317

Название дисциплины: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса

Количество кредитов: 6

Триместр: 7

Module code:

Module Name: Hotel and restaurant business

Code of Discipline: OOTRANB 3317

The name of the discipline: Organization of the restaurant and hotel business

Credits: 6

Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән ұйымдастыру және жоспарлау негіздерін, маркетингті, персоналды басқаруды, қаржыны және мейрамхана мен қонақ үй бизнесін сәтті жүргізу үшін қажетті барлық аспектілерді қарастырады. Курс нарықты және мақсатты аудиторияны талдау жүргізуді, мейрамхана мен қонақ үйдің жұмысын

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина рассматривает основы организации и планирования, маркетинг, управление персоналом, финансы и все аспекты, необходимые для успешного ведения ресторанного и гостиничного бизнеса. Курс обучает ведению анализа рынка и целевой аудитории, организации работы ресторана и отеля,

Summary of the discipline:

The discipline considers the basics of organization and planning, marketing, human resources management, finance and all aspects necessary for the successful running of the restaurant and hotel business. The course teaches market analysis and target audience, restaurant

<p>ұйымдастыруды, бренд пен қызметтерді жылжытуды, бюджетті құруды және қаржылық жоспарлауды үйретеді. Студенттер мейрамхана және қонақ үй бизнесінде қызметті сәтті басқару және ұйымдастыру үшін қажетті практикалық дағдыларға ие болады.</p> <p>Оқу нәтижесі: PO₁₀ – Қонақ үйлер мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін жоспарлай және ұйымдастыра білу, бар индустриясының негізгі ұғымдарын, гастрономиялық турларды ұйымдастыру негіздерін, стандарттарды әзірлеу, бекіту, енгізу және сақтау ережелерін, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын білу.</p>	<p>продвижению бренда и услуг, составлению бюджета и финансовому планированию. Обучающиеся получают практические навыки, необходимые для успешного управления и организации деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе.</p> <p>Результаты обучения: PO₁₀ – Уметь планировать и организовывать деятельность гостиниц и предприятий общественного питания, знать основные понятия барной индустрии, основы организации гастрономических туров, правила разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов, а также профессиональные навыки управления на предприятиях индустрии гостеприимства.</p>	<p>and hotel organization, brand and service promotion, budgeting and financial planning. Students will gain practical skills necessary for successful management and organization of activities in the restaurant and hotel business.</p> <p>Learning outcome: PO₁₀ – Be able to plan and organize the activities of hotels and catering establishments, know the basic concepts of the bar industry, the basics of organizing gastronomic tours, the rules for the development, approval, implementation and compliance with standards, as well as professional management skills in the hospitality industry.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1.Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ушкулакова Г.М. Имангулова Т.В.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.5 2.Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері [Мәтін]: оқулық / Шаяхметова Е.А, Шаршанкулова Ж. Мизамбекова Ж.К.- Алматы: Лантар Трейд, 2018.- 203 б.5 3.Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Мәтін]: оқу құралы / Сулеева С.Е, Карымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 360 б.10 4.Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі мәдениеті [Мәтін]: оқу құралы / Еспенбетов Н.С, Елегенова А.С. Омарова Н.А.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.5 5.Туризм және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Мәтін]: оқу құралы / Сулеева С.Е, Карымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 308 б.20 6.Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі [Мәтін]: оқу құралы / Омарова Н.А, Ілікен Д.Ф. Омаров Қ.М.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 192 б.5 7.Туристік іс-әрекеттерді ұйымдастырудың теориялық-әдіснамалық негіздері [Мәтін]: монография / О.Б, Токпанов Е.А, Асубаев Б.Қ. Мазбаев.- Алматы: Эверо, 2022.- 284 б.20 1.Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Шаяхметова Е.А, Шаршанкулова Ж. Мизамбекова Ж.К.- Алматы: Лантар Трейд, 2018.- 220 5 2. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме [Текст]: учебник / Г.А. ГОмилевская, Т.В. Терентьева, А.С. Квасов.- Москва: Инфра-М, 2019.- 189 с. 3.Маркетинг В предпринимательской деятельности [Текст]: учебник / И.М. Синяева, С.В. Земляк, В.В. Синяев.- 6-е изд., стереотип.- Москва: Дашков и "К", 2019.- 266 с.1 4.Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе [Текст]: учебник / С.С. Скобкин.- 2-е изд., испр.- Москва: Юрайт, 2021.- 197 с.2 5.Организация и планирование рекламной деятельности в туризме [Текст]: учебно-методическое пособие / Ю.В. Кузьменко.- Алматы: Эверо, 		

2022.- 200 с.10

6. Развитие туристского бизнеса г. Астана: современное состояние и оценка влияния "ЭКСПО-2017" [Текст]: монография / под. редак. Уразбаевой Н.А.- Алматы: Эверо, 2022.- 156 с.5

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1. Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі мәдениеті : оқу құралы / Н. А. Омарова, Н. С. Еспенбетов, А. С. Елегенова. — Алматы : Қазақ спорт және туризм академиясы, 2021. — 72 с. — ISBN 978-601-7964-81-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/133582.html>

2. Қонақ үй бизнесі нарығындағы маркетингтік қызметті басқару : оқу құралы / А. Манап, Е. Бейсекей, Г. К. Байжаксынова. — Алматы : Алматы Менеджмент Университет, 2020. — 176 с. — ISBN 978-601-7984-49-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129395.html>

3. Системный анализ и функциональное моделирование бизнес-процессов на основе структурного подхода : учебно-методическое пособие по дисциплине «Моделирование бизнес -процессов» / Сунгатуллина А.Т., Базанова А.А.. — Москва : Российский университет транспорта (МИИТ), 2021. — 115 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115891.html>

4. Управление персоналом в бизнес структурах : учебное пособие / С.В. Левушкина [и др.]. — Ставрополь : Секвойя, 2018. — 195 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93014.html>

Модуль коды:

Модуль атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесі

Пәннің коды: GT 3319

Пән атауы: Гастрономиялық туризм

Кредиттер саны: 6

Триместр: 7

Код модуля:

Название модуля: Гостиничный и ресторанный бизнес

Код дисциплины: GT 3319

Название дисциплины: Гастрономический туризм

Количество кредитов: 6

Триместр: 7

Module code:

Module Name: Hotel and restaurant business

Code of Discipline: GT 3319

The name of the discipline: Gastronomic tourism

Credits: 6

Trimestr: 7

<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән қызмет көрсету саласындағы гастрономиялық туризмнің рөлі мен орнын, сонымен қатар оның дамуының негізгі тенденцияларын қарастырады. Бұл курста гастрономиялық туризм саласының дамуына талдау жасалады, шетелдік тәжірибе және ішкі гастрономиялық туризмнің даму перспективалары қарастырылады. Курсты меңгеру барысында білім алушылар қатар жергілікті тағамдардың аймақтардың туристік тартымдылығына ықпалы туралы, гастрономиялық туризмнің экономиканы дамытудағы және мәдени мұраны сақтаудағы рөлі туралы білетін болады.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>РО₁₀ – Қонақ үйлер мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін жоспарлай және ұйымдастыра білу, бар индустриясының негізгі ұғымдарын, гастрономиялық турларды ұйымдастыру негіздерін, стандарттарды әзірлеу, бекіту, енгізу және сақтау ережелерін, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын білу.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина рассматривает роль и место гастрономического туризма в сфере услуг, а также основные тенденции его развития. В данном курсе проводится анализ развития сферы гастрономического туризма, рассматривается зарубежный опыт и перспективы развития внутреннего гастрономического туризма. В ходе обучения курса обучающиеся узнают о влиянии местной кухни на туристскую привлекательность регионов, о роли гастрономического туризма в развитии экономики и сохранении культурного наследия.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₁₀ – Уметь планировать и организовывать деятельность гостиниц и предприятий общественного питания, знать основные понятия барной индустрии, основы организации гастрономических туров, правила разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов, а также профессиональные навыки управления на предприятиях индустрии гостеприимства.</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline considers the role and place of gastronomic tourism in the service sector, as well as the main trends in its development. This course analyzes the development of the field of gastronomic tourism, examines foreign experience and prospects for the development of domestic gastronomic tourism. During the course, students will learn about the influence of local cuisine on the tourist attractiveness of regions, the role of gastronomic tourism in economic development and the preservation of cultural heritage.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>PO₁₀ – Be able to plan and organize the activities of hotels and catering establishments, know the basic concepts of the bar industry, the basics of organizing gastronomic tours, the rules for the development, approval, implementation and compliance with standards, as well as professional management skills in the hospitality industry.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2. 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10 6. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10 7. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2 8. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1 3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 		

с.1

4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
5. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с.20
6. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1
7. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И, Колесникова Л.А. Карташова Л.В.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 288 с.20

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1.Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы.* - Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3

<http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>

2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: *Оқу құралы!* Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет.

<https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+Қ.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>

3. Азық-түлік салығы туралы [Text] : жаңа саясаттың маңызы және оның жағдайлары / Ленин В.И. ... – Алма-Ата : Қазақ мемлекеттік саяси әдебиет баспасы, 1939. - 46 бет <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1518495>

4. Қазақстанда бәсекеге қабілетті ауыл шаруашылығы мен азық-түлік өндірісін басқару мәселелері : Экономика ғылымдарының докторы ғылыми дәрежесін алу үшін дайындалған дисс. авторефераты. 08.00.05 мамандығы бойынша / Нұрманов, Абдиали Алдабергенұлы ... – Алматы : [Б.ж.], 2009. - 49 б. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1123113>

3. Национальная политика здорового питания Республики Казахстан : Материалы Международной науч.-практ. конференции, г. Алматы, 19 окт. 2004 г. / ... – Алматы : Раритет, 2004. - 264, [1] с. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1106678>

4. Роль факторов питания : в комплексном лечении различных видов патологии / Цой, Игорь Гиленович Синявский, Юрий Александрович ... – Алматы : Алаш, 2006. - 88 с. . – Библиогр.: С. 69-86 . – 9965-669-78-3 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1108392>

5. Разработка технологии кисломолочных продуктов для геродиетического питания [Текст] : дис. ... д-ра философии (PhD) : 6D072700 - технология продовольственных продуктов / Э. Ж. Жаксыбаева ; науч. консультанты: Ф. Т. Диханбаева, Ж. П. Димитров ; Алматинский технологический ун-т... – Алматы : [б.и.], 2021. - 223 с., ил., табл.;+ 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) . . – Библиогр.: с. 153-172 . – [б. т.] (в пер.) : 0 тг. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1631256>

Модуль коды:

Модуль атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесі

Пәннің коды: ВІЕ 3321

Пән атауы: Гастрономиялық туризм

Кредиттер саны: 6

Триместр: 7

Код модуля:

Название модуля: Гостиничный и ресторанный бизнес
Код дисциплины: BDE 3321
Название дисциплины: Гастрономический туризм
Количество кредитов: 6
Триместр: 7

Module code:
Module Name: Hotel and restaurant business
Code of Discipline: BBAE 3321
The name of the discipline: Gastronomic tourism
Credits: 6
Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қызмет көрсету саласындағы гастрономиялық туризмнің рөлі мен орнын, сонымен қатар оның дамуының негізгі тенденцияларын қарастырады. Бұл курста гастрономиялық туризм саласының дамуына талдау жасалады, шетелдік тәжірибе және ішкі гастрономиялық туризмнің даму перспективалары қарастырылады. Курсты меңгеру барысында білім алушылар қатар жергілікті тағамдардың аймақтардың туристік тартымдылығына ықпалы туралы, гастрономиялық туризмнің экономиканы дамытудағы және мәдени мұраны сақтаудағы рөлі туралы білетін болады.

Оқу нәтижесі:

PO₁₀ – Қонақ үйлер мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін жоспарлай және ұйымдастыра білу, бар индустриясының негізгі ұғымдарын, гастрономиялық турларды ұйымдастыру негіздерін, стандарттарды әзірлеу, бекіту, енгізу және сақтау ережелерін, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын білу.

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина рассматривает роль и место гастрономического туризма в сфере услуг, а также основные тенденции его развития. В данном курсе проводится анализ развития сферы гастрономического туризма, рассматривается зарубежный опыт и перспективы развития внутреннего гастрономического туризма. В ходе обучения курса обучающиеся узнают о влиянии местной кухни на туристскую привлекательность регионов, о роли гастрономического туризма в развитии экономики и сохранении культурного наследия.

Результаты обучения:

PO₁₀ – Уметь планировать и организовывать деятельность гостиниц и предприятий общественного питания, знать основные понятия барной индустрии, основы организации гастрономических туров, правила разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов, а также профессиональные навыки управления на предприятиях индустрии гостеприимства.

Summary of the discipline:

The discipline considers the role and place of gastronomic tourism in the service sector, as well as the main trends in its development. This course analyzes the development of the field of gastronomic tourism, examines foreign experience and prospects for the development of domestic gastronomic tourism. During the course, students will learn about the influence of local cuisine on the tourist attractiveness of regions, the role of gastronomic tourism in economic development and the preservation of cultural heritage.

Learning outcome:

PO₁₀ – Be able to plan and organize the activities of hotels and catering establishments, know the basic concepts of the bar industry, the basics of organizing gastronomic tours, the rules for the development, approval, implementation and compliance with standards, as well as professional management skills in the hospitality industry.

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2.
 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
 6. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10
 7. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2
 8. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2.
 1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
 3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
 4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
 5. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с.20
 6. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1
 7. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И, Колесникова Л.А. Карташова Л.В.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 288 с.20
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
- 1.Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы.* - Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3
<http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
 2. .Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: *Оқу құралы!* Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет.
<https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+Қ.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
 - 3.Азық-түлік салығы туралы [Text] : жаңа саясаттың маңызы және оның жағдайлары / Ленин В.И. ... – Алма-Ата : Қазақ мемлекеттік саяси әдебиет баспасы, 1939. - 46 бет <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1518495>
 - 4.Қазақстанда бәсекеге қабілетті ауыл шаруашылығы мен азық-түлік өндірісін басқару мәселелері : Экономика ғылымдарының докторы ғылыми дәрежесін алу үшін дайындалған дисс. авторефераты. 08.00.05 мамандығы бойынша / Нұрманов, Абдиали Алдабергенұлы ... – Алматы : [Б.ж.], 2009. - 49 б. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1123113>
 3. Национальная политика здорового питания Республики Казахстан : Материалы Международной науч.-практ. конференции, г. Алматы, 19 окт. 2004 г. / ... – Алматы : Раритет, 2004. - 264, [1] с. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1106678>
 4. Роль факторов питания : в комплексном лечении различных видов патологии / Цой, Игорь Гиленович Синявский, Юрий Александрович ... –

Алматы : Алаш, 2006. - 88 с. . – Библиогр.: С. 69-86 . – 9965-669-78-3 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1108392>

5. Разработка технологии кисломолочных продуктов для геродиетического питания [Текст] : дис. ... д-ра философии (PhD) : 6D072700 - технология продовольственных продуктов / Э. Ж. Жаксыбаева ; науч. консультанты: Ф. Т. Диханбаева, Ж. П. Димитров ; Алматинский технологический ун-т... – Алматы : [б.и.], 2021. - 223 с., ил., табл.;+ 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) . . – Библиогр.: с. 153-172 . – [б. т.] (в пер.) : 0 тг. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1631256>

Модуль коды:

Модуль атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесі

Пәннің коды: ВІЕ 3321

Пән атауы: Бар ісі және эногастрономия

Кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля:

Название модуля: Гостиничный и ресторанный бизнес

Код дисциплины: BDE 3321

Название дисциплины: Барное дело и эногастрономия

Количество кредитов: 6

Триместр: 8

Module code:

Module Name: Hotel and restaurant business

Code of Discipline: BBAE 3321

The name of the discipline: Bar business and enogastronomy

Credits: 6

Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән білім алушылардың әртүрлі типтегі және сыныптағы барларда қызмет көрсету бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеруіне бағытталған. Бұл пәнді оқу кезінде білім алушылар эногастрономия саласындағы негізгі терминдер мен анықтамалармен, заманауи бар технологиясымен, бар ыдыстарының түрлерімен, жабдықтармен, бар картасын құрастыру және безендірумен танысады. Білім алушы бар ісі саласында теориялық білім мен практикалық

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на приобретение обучающихся теоретических знаний и практических навыков по оказанию услуг в барах различных типов и классов. При изучении этой дисциплины обучающиеся знакомятся с основными терминами и определениями в области эногастрономии, современной технологией барного обслуживания, видами барной посуды, инвентарем и оборудованием, составлением и оформлением барной карты. Обучающиеся

Summary of the discipline:

The discipline is aimed at teaching theoretical knowledge and practical skills in providing services in bars of various types and classes. When studying this discipline, students get acquainted with the basic terms and definitions in the field of enogastronomy, modern bar service technology, types of bar utensils, inventory and equipment, compilation and design of a bar card. Students acquire theoretical knowledge and practical skills in the field of bar

<p>дағдыларды, сусындар мен сервис саласындағы жаңа бағыттар мен идеяларды меңгереді.</p> <p>Оқу нәтижесі: PO₁₀ – Қонақ үйлер мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін жоспарлай және ұйымдастыра білу, бар индустриясының негізгі ұғымдарын, гастрономиялық турларды ұйымдастыру негіздерін, стандарттарды әзірлеу, бекіту, енгізу және сақтау ережелерін, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын білу.</p>	<p>приобретают теоретические знания и практические навыки в сфере барного дела, новые направления и идеи в области напитков и сервиса.</p> <p>Результаты обучения: PO₁₀ – Уметь планировать и организовывать деятельность гостиниц и предприятий общественного питания, знать основные понятия барной индустрии, основы организации гастрономических туров, правила разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов, а также профессиональные навыки управления на предприятиях индустрии гостеприимства.</p>	<p>business, new directions and ideas in the field of drinks and service.</p> <p>Learning outcome: PO₁₀ – Be able to plan and organize the activities of hotels and catering establishments, know the basic concepts of the bar industry, the basics of organizing gastronomic tours, the rules for the development, approval, implementation and compliance with standards, as well as professional management skills in the hospitality industry.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2. 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2. 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2. 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10 6. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2 7. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2 8. Қонақ үй және мейрамхана ісі: Оқулық / Жалпы редакциясын басқарған Р.Мец; неміс тілінен аударылған. – Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019. – 208 б.2 9. «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі мәдениеті». Оқу құралы. / Омарова Н.А., Еспенбетов Н.С., Елегенова А.С. – Алматы: ҚазСТА, 2021.-72 б.5 1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Мец.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1 3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1 4. Экономика предприятия общественного питания [Текст]: учебник и практикум / Э.А. Батраева.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с.1 5. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании [Текст]: учебник / Максимов А.С. Бурашникова Ю.М.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2019.- 272 с.20 6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента [Текст]: учебник / И.Ю. Бурчакова.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 320 с.20 7. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2 8. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский 		

центр "Академия", 2018.- 256 с.20

9. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И, Колесникова Л.А. Карташова Л.В.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 288 с.20

10. Организация, учет и внутренний контроль на предприятиях общественного питания [Текст]: Справочник / Сост: Нурсейтов Э.О, Алимжанова Н.К.- Алматы: изд. "Lem", 2016.- 340 с.1

11. Специалист предприятий питания [Текст]: практикум.- Астана: Фолиант, 2018.- 100 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы.* - Қ, Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3

<http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>

2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: *Оқу құралы!* Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет.

<https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+Қ.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>

1.Барное дело : учеб. пособие для вузов / Е.А. Новицкая; Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2007 .— 133 с. — 132 с.

<http://rmebrk.kz/search/resources>

2. *Барное дело /Любецкая Т.Р. -Дашков и К. 2020. ISBN 978-5-394-04078-8* <http://rmebrk.kz/search/resources>

3. Барное дело. Технология продукции и обслуживания в барах: 2-е изд. Учебное пособие. – К.: Центр учебной литературы, 2016. – 240 с. ISBN 978-617-673-418-5 <http://rmebrk.kz/search/resources>

Модуль коды:

Модуль атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесі

Пәннің коды: SSB 3323

Пән атауы: Стандарттау және сапаны басқару

Кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля:

Название модуля: Гостиничный и ресторанный бизнес

Код дисциплины: SUK 3323 /

Название дисциплины: Стандартизация и управление качеством

Количество кредитов: 6

Триместр: 8

Module code:

Module Name: Hotel and restaurant business

Code of Discipline: SAQM 3323

The name of the discipline: Standardization and quality management

Credits: 6
Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетудің жоғары деңгейін қамтамасыз етудің қағидалары мен әдістерін, қызмет көрсету стандарттарын зерделейді, сонымен қатар сапаны басқару үдерістерін және қызметтер сапасын бақылауды қарастырады. Курсты оқу барысында білім алушылар сапаны басқару, халықаралық сапа стандарттары бойынша өнімдер мен қызметтерді сертификаттау саласындағы білім кешенін меңгереді, сапаны арттыру стратегияларын әзірлеу, сапаның ішкі және сыртқы аудиттерін жүргізу дағдыларын игереді.

Оқу нәтижесі:

PO₁₀ – Қонақ үйлер мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін жоспарлай және ұйымдастыра білу, бар индустриясының негізгі ұғымдарын, гастрономиялық турларды ұйымдастыру негіздерін, стандарттарды әзірлеу, бекіту, енгізу және сақтау ережелерін, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында басқарудың кәсіби дағдыларын білу.

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина изучает принципы и методы обеспечения высокого уровня обслуживания в индустрии гостеприимства, стандарты обслуживания, а также рассматривает процессы управления качеством и контроль качества услуг. В процессе изучения курса обучающиеся приобретут комплекс знаний в области управления качеством, сертификации продукции и услуг по международным стандартам качества, овладеют навыками по разработке стратегий повышения качества, проведения внутренних и внешних аудитов качества.

Результаты обучения:

PO₁₀ – Уметь планировать и организовывать деятельность гостиниц и предприятий общественного питания, знать основные понятия барной индустрии, основы организации гастрономических туров, правила разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов, а также профессиональные навыки управления на предприятиях индустрии гостеприимства.

Summary of the discipline:

The discipline studies the principles and methods of providing a high level of service in the hospitality industry, service standards, and also considers quality management processes and quality control of services. In the process of studying the course, students will acquire a set of knowledge in the field of quality management, certification of products and services according to international quality standards, acquire skills in developing quality improvement strategies, conducting internal and external quality audits.

Learning outcome:

PO₁₀ – Be able to plan and organize the activities of hotels and catering establishments, know the basic concepts of the bar industry, the basics of organizing gastronomic tours, the rules for the development, approval, implementation and compliance with standards, as well as professional management skills in the hospitality industry.

1. Стандарттау, сертификттау және метрология негіздері: Оқу құралы /., Есенқұлова Ж.Ж., Аканова Ж.Ж., Касенова А.М- Алмапы: Экономика, 2014.-284 б.2
 2. Қонақжайлылық индустриясының негіздері. Оқу құралы. / Мизамбекова Ж.К.2020,2
 3. Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Диханбаева Ф.Т, Бектурганова А.А. Есіркеп Г.Е - Алматы: Лантар Трейд, 2020.- 175 б.,,2
 4. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10
 1. Стандартизация, сертификация и классификация в туризме [Текст]: учебное пособие / Г.М. Дехтярь.- Москва: Проспект, 2018.- 400 с
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
1. "Тамақтандыруды ұйымдастыру" : оқулық : нем. тіл. ауд. / ; [жалпы ред. басқ. Р. Мец ; ауд. М. Ақмырзаев]... – Нұр-Сұлтан : Фолиант, 2019. - 197 б.– (Кәсіптік білім. . ISBN 978-601-338-252-4 (мұқ.) <https://kazneb.kz/kk/catalogue/result?flt=simple&q>
 2. Адам ресурстарын басқару : оқу құралы / Айкупешева Д.М.. — Нур-Султан : Казахский агротехнический университет им. С. Сейфуллина, 2021. — 113 с. — ISBN 978-601-257-329-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/127154.html>

3. Инновационный проект и эффективностью: учеб. пособие. -М: Издательство «Дело» РАНХиГС, 2011.-336 с. – (Сер. «Образовательные инновации»). ISBN 978-5-7749-0534-8