

«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
« 03 » БҒМ 1904420337 202 4 ж/г/у

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

2023-2026 оқу жылына / на 2023-2026 учебный год / for the 2023-2026 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

Қабылдау жылы / Год приема / Admission year: 2023

Әзірлеген / Разработана / Developed

Э. Туркеева



Келісілді / Согласовано / Agreed upon

«Қонақжайлылық» мектебінің директоры/
Директор школы «Гостеприимство»/
Director of the School «Hospitality»



Э. Алимкулова

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



Г. Сыздыкова

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 № ____ от / from « ____ » ____ 202 ____

Базалык пәндер циклі (БП) / Цикл базовых дисциплин (БД) / Cycle of basic disciplines (BD) Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC)		
<p> Модуль коды: MOD 11 Модуль атауы: Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы Пәннің коды: КККТ 1270 Пән атауы: Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы Ак.кредиттер саны: 4 Трimestр: 2 </p> <p> Код модуля: MOD 11 Название модуля: Технология обслуживания в гостеприимстве Код дисциплины: TOG 1270 Название дисциплины: Технология обслуживания в гостеприимстве. Количество ак.кредитов: 4 Трimestр: 2 </p> <p> Module code: MOD 11 Module Name: Service Technology in Hospitality Code of Discipline: STH 1270 The name of the discipline: Service technology in hospitality. Ac.credits: 4 Trimester: 2 </p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны:</p> <p>Пән қонақжайлылық саласында қызмет көрсету технологияларын, қонақжайлылық кәсіпорындарының әр түрлі типтерінде клиенттерге қызмет көрсету нысандары мен әдістерін, қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдерін (дайындық, негізгі, қорытынды) оқытады. Лауазымдық нұсқаулықтарды, қоғамдық тамақтану қызметтерін, нормативтік құжаттардың талаптарын, қызмет көрсетуде персоналдарды кәсіби даярлаудың теориялық негіздерін меңгеру арқылы алған білімдерін тәжірибеде қолдануға үйретеді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН4 – 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</p>	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>Дисциплина изучает технологии обслуживания в сфере гостеприимства, формы и методы обслуживания клиентов различных типов предприятий гостеприимства, этапы организации обслуживания (подготовительный, основной, заключительный). Обучает применять полученные знания на практике, овладеть должностными инструкциями, услугами общественного питания, требованиями нормативных документов, теоретическими основами профессиональной подготовки персонала при оказании услуг.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО4 – Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и</p>	<p>Summary of the discipline:</p> <p>The discipline studies the technologies of service in the field of hospitality, the forms and methods of customer service of various types of hospitality enterprises, the stages of service organization (preparatory, main, final). Teaches to apply the acquired knowledge in practice, having mastered job descriptions, public catering services, the requirements of regulatory documents, the theoretical foundations of professional training of personnel in the provision of services.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO4 – 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>LO9 – Organize the process of serving guests, as well as</p>

<p>бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу. ОН9 – 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. ОН11 – Қонақжайлылықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервисстерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен заманауи технологияларды қолдану.</p>	<p>другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений; создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха. РО9 – 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. РО11 – 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>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 – 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>
--	---	--

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

1. Баранова Ю. Организация предприним.деят.в сфере туризма: Уч.пос. / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 180 с.
2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с.
3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.
4. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с.
6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

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

Модуль коды: MOD 11
Модуль атауы: Қонақжайлылықтағы қызмет көрсету технологиясы
Пәннің коды: КК 1270
Пән атауы: Қонақжайлылықтағы қызмет
Ак.кредиттер саны: 4
Триместр: 2

Код модуля: MOD 11
Название модуля: Технология обслуживания в гостеприимстве
Код дисциплины: SG 1270
Название дисциплины: Сервис в гостеприимстве
Количество ак.кредитов: 4

Триместр: 2

Module code: MOD 11

Module Name: Service Technology in Hospitality

Code of Discipline: SH 1270

The name of the discipline: Service in hospitality

Ac.credits: 4

Trimester: 2

Пәннің қысқаша мазмұны:

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:

ОН₉ – 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 – 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 – Қонақжайлылықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді;

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на изучение теоретического содержания управления персоналом, культуры сервиса, организации видов сервиса, причины возникновения сервиса в гостиницах и заведениях общественного питания. В этом курсе рассматриваются корпоративная культура в отелях и ресторанах, виды услуг, этические, психологические подходы к повышению профессиональной квалификации сотрудников, споры, возникающие во время деятельности, способы предотвращения или разрешения споров.

Результаты обучения:

РО₉ – 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 – 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 – Применять информационные цифровые технологии в индустрии гостеприимства; современные Интернет-сервисы; WEB-аналитику и современные технологии в

Summary of the discipline:

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:

LO₉ – 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 – 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 – Apply digital information technologies in the hospitality industry; modern Internet services; WEB analytics and modern technologies in marketing for

<p>мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен заманауи технологияларды қолдану.</p>	<p>маркетинге для организации продаж ресторанных и гостиничных услуг.</p>	<p>organizing sales of restaurant and hotel services.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баранова Ю. Организация предприним.деят.в сфере туризма: Уч.пос. / - НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 180 с. 2. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии правовые основы: учебное пособие.- Москва: Юрайт, 2021.- 165 с. 3. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с. 4. Гостиничное и ресторанное дело: учебник / Под общ. ред. Р.Меца.- Астана: Фолиант, 2019.- 208 с. 5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- Москва: Инфра-М, 2021.- 176 с. 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с. <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/ru https://www.gov.kz/memleket/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 12 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі Пәннің коды: ESHTT 2272 Пән атауы: Екінші шет тілі (түрік) I Ак.кредиттер саны: 4 Триместр: 4 Пререквизиттері: - Постреквизиттері: Екінші шет тілі (түрік) II</p> <p>Код модуля: Mod 12 Название модуля: Модуль языковой подготовки Код дисциплины: VIYaT 2272 Название дисциплины: Второй иностранный язык (турецкий) I Количество ак.кредитов: 4 Триместр: 4 Пререквизиты: - Постреквизиты: Второй иностранный язык (турецкий) II</p> <p>Module code: Mod 12 Module Name: Language Training module Code of Discipline: SFLT 2272 The name of the discipline: Second Foreign Language (Turkish) I Ac.credits: 4 Trimester: 4 Prerequisites: - 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 дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді Оқу нәтижесі: ОНз – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабылеті.</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: РОз – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>Summary of the discipline: 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 television programs (interviews, short lectures, reports) on a topic of interest and interpret the interlocutor's speech. Learning outcome: LOз – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Yedi iklim Yabancılar için Türkçe A1-A2, B1 Ankara, 2018 2. Yabancılar İçin 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 İçin Türkçe Ders Kitabı A1-A2 - B1 4. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi I, Ankara, 2020 5. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi II, Ankara, 2020 Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://www.yee.org.tr/ http://www.turkiyem.ru/ https://tara.sdu.edu.tr/ https://www.kitapyurdu.com/</p>		
<p>Модуль коды: Mod 12 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі Пәннің коды: ESHTTI 2273 Пән атауы: Екінші шет тілі (түрік) II Ак.кредиттер саны: 4 Триместр: 5 Пререквизиттері: Екінші шет тілі (түрік) I Постреквизиттері: Код модуля: Mod 12 Название модуля: Модуль языковой подготовки Код дисциплины: VIYaTI 2273 Название дисциплины: Второй иностранный язык (турецкий) II</p>		

Количество ак.кредитов: 4
Триместр: 5
Пререквизиты: Второй иностранный язык (турецкий) I
Постреквизиты:

Module code: Mod 12
Module Name: Language Training module
Code of Discipline: SFLT1 2273
The name of the discipline: Second Foreign Language (Turkish) II
Ac.credits: 4
Trimester: 5
Prerequisites: Second Foreign Language (Turkish) I
Post requisites:

<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 деңгейін көтеріп, өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді Оқу нәтижесі: ОН₃ – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабылеті.</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, 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: РО₃ – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline forms intercultural and communicative competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline raises the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches you to remember the texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs on the topic of interest (interviews, short lectures, reports) and interpret the speech of the interlocutor. Learning outcome: LO₃ – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
--	--	---

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

1. Yedi iklim Yabancılar için Türkçe A1-A2, B1 Ankara, 2018
 2. Yabancılar İçin 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 İçin Türkçe Ders Kitabı A1-A2 - B1
 4. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi I, Ankara, 2020
 5. Erdoğan Boz, Türkiye Türkçesi II, Ankara, 2020
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
<https://www.yee.org.tr/>
<http://www.turkiyem.ru/>
<https://tara.sdu.edu.tr/>

<https://www.kitapyurdu.com/>

Модуль коды: Mod 12

Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі

Пәннің коды: ESHTK 2272

Пән атауы: Екінші шет тілі (қытай) I

Ак.кредиттер саны: 4

Триместр: 4

Пререквизиттері: -

Постреквизиттері: Екінші шет тілі (қытай) II

Код модуля: Mod 12

Код дисциплины: VIYaK 2272

Название дисциплины: Второй иностранный язык (китайский) I

Количество ак.кредитов: 4

Триместр: 4

Пререквизиты: -

Постреквизиты: Иностранный язык (китайский) II

Module code: Mod 12

Module Name: Language Training module

Code of Discipline: SFLC 2272

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

Ac.credits: 4

Trimester: 4

Prerequisites: -

Post requisites: Second Foreign Language (Chinese) II

Пәннің қысқаша мазмұны:

Бұл пән тілдік емес мамандықтар студенттерінің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін жеткілікті (A1) және бастауыш 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.

Оқу нәтижесі:

ОНз – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабылеті.

Краткое содержание дисциплины:

Данная дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетентность студентов неязыковых специальностей на достаточном (A1) и элементарно достаточном (A2) уровнях. Дисциплина обучает студентов запоминать элементарную информацию тематических текстов, на основе развития навыков говорения, чтения, письма, систематизировать большую часть телевизионных программ (интервью, короткие лекции, репортажи) на интересующую тему и интерпретировать речь собеседника.

Результаты обучения:

РОз – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и

Summary of the discipline:

This discipline forms the intercultural and communicative competence of students of non-linguistic specialties at the sufficient (A1) and elementary sufficient (A2) levels. The discipline teaches students to memorize elementary information of thematic texts based on the development of speaking, reading, writing skills, to systematize most of the television programs (interviews, short lectures, reports) on the topic of interest and to interpret the speech of the interlocutor.

Learning outcome:

LOз – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and

	аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.	argumentatively to solve problems of intercultural communication.
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>http://www.chinesetest.cn http://www.umao.ru http://www.laoshi.ru</p>		
<p>Модуль коды: Mod 12 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі Пәннің коды: ESHTKI 2273 Пән атауы: Екінші шет тілі (қытай) II Ак.кредиттер саны: 4 Триместр: 5 Пререквизиттері: Екінші шет тілі (қытай) I Постреквизиттері:</p> <p>Код модуля: Mod 12 Код дисциплины: VIYaKI 2273 Название дисциплины: Второй иностранный язык (китайский) II Количество ак.кредитов: 4 Триместр: 5 Пререквизиты: Второй иностранный язык (китайский) I Постреквизиты:</p> <p>Module code: Mod 12 Module Name: Language Training module Code of Discipline: SFLCI 2273 The name of the discipline: Second Foreign Language (Chinese) II Ac.credits: 4 Trimester: 5</p>		

Prerequisites: Second Foreign Language (Chinese) I Post requisites:		
<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 деңгейін көтеріп, 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: ОНз – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабылеті.</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, работая над запоминанием текстов элементарной информации, относящейся к темам жизни, систематизирует большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и учит интерпретировать речь собеседника</p> <p>Результаты обучения: РОз – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline forms intercultural and communicative competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline raises the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches you to remember the texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs on the topic of interest (interviews, short lectures, reports) and interpret the speech of the interlocutor.</p> <p>Learning outcome: LOз – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources http://www.chinesetest.cn http://www.umao.ru http://www.laoshi.ru</p>		
<p>Модуль коды: Mod 12 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі Пәннің коды: ESHTN 2272 Пән атауы: Екінші шет тілі (неміс) I Ак.кредиттер саны: 4</p>		

Триместр: 4
Пререквизиттері: -
Постреквизиттері: Екінші шет тілі (неміс) II

Код модуля: Mod 12
Название модуля: Модуль языковой подготовки
Код дисциплины: VIYaN 221772
Название дисциплины: Второй иностранный язык (немецкий) I
Количество ак.кредитов: 4
Триместр: 4
Пререквизиты: -
Постреквизиты: Второй иностранный язык (немецкий) II

Module code: Mod 12
Module Name: Language Training module
Code of Discipline: SFLG 2272
The name of the discipline: Second Foreign Language (German) I
Ac.credits: 4
Trimester: 4
Prerequisites: -
Post requisites: Second Foreign Language (German) II

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 жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді
Оқу нәтижесі:
ОНз – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабілеті.

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:
РОз – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.

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 television programs (interviews, short lectures, reports) on a topic of interest and interpret the interlocutor's speech.
Learning outcome:
ЛОз – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.

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 12
Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі
Пәннің коды: ESHTNI 2273
Пән атауы: Екінші шет тілі (неміс) II
Ак.кредиттер саны: 4
Триместр: 5
Пререквизиттері: Екінші шет тілі (неміс) I
Постреквизиттері:

Код модуля: Mod 12
Название модуля: Модуль языковой подготовки
Код дисциплины: VIYaNI 2273
Название дисциплины: Второй иностранный язык (немецкий) II
Количество ак.кредитов: 4
Триместр: 5
Пререквизиты: Второй иностранный язык (немецкий) I
Постреквизиты:

Module code: Mod 12
Module Name: Language Training module
Code of Discipline: SFLGI 2273
The name of the discipline: Second Foreign Language (German) II
Ac.credits: 4
Trimester: 5
Prerequisites: Second Foreign Language (German) II
Post requisites:

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

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,

Summary of the discipline:
 The discipline forms intercultural and communicative competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline raises the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches you to remember the

<p>көтеріп, өмір тақырыптарына катысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді</p> <p>Оқу нәтижесі: ОНз – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабілеті.</p>	<p>работая над запоминанием текстов элементарной информации, относящейся к темам жизни, систематизирует большую часть телевизионных программ (интервью, краткие лекции, репортажи) на интересующую тему и учит интерпретировать речь собеседника</p> <p>Результаты обучения: РОз – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs on the topic of interest (interviews, short lectures, reports) and interpret the speech of the interlocutor.</p> <p>Learning outcome: LOз – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / 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.de http://www.deutsch.uni.de http://www.uchportal.ru</p>		
<p>Модуль коды: Mod 12 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі Пәннің коды: ESHTF 2272 Пән атауы: Екінші шет тілі (француз) I Ак.кредиттер саны: 4 Триместр: 4 Пререквизиттері: - Постреквизиттері: Екінші шет тілі (француз) II</p> <p>Код модуля: Mod 12 Название модуля: Модуль языковой подготовки Код дисциплины: VIYaF 2272 Название дисциплины: Второй иностранный язык (французский) I Количество ак.кредитов: 4 Триместр: 4 Пререквизиты: - Постреквизиты: Второй иностранный язык (французский) II</p>		

Module code: Mod 12
 Module Name: Language Training module
 Code of Discipline: SFLF 2272
 The name of the discipline: Second Foreign Language (French) I
 Ac.credits: 4
 Trimester: 4
 Prerequisites: -
 Post requisites: Second Foreign Language (French) II

<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 жүйелеп, әнгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді Оқу нәтижесі: ОНз – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабілеті.</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: РОз – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>Summary of the discipline: 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 television programs (interviews, short lectures, reports) on a topic of interest and interpret the interlocutor's speech. Learning outcome: LOз – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
--	---	---

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

Модуль коды: Mod 12
 Модуль атауы: Тілдік дайындық модулі
 Пәннің коды: ESHTFI 2273
 Пән атауы: Екінші шет тілі (француз) II
 Ак.кредиттер саны: 4
 Триместр: 5

<p>Пререквизиттері: Екінші шет тілі (француз) I Постреквизиттері:</p> <p>Код модуля: Mod 12 Название модуля: Модуль языковой подготовки Код дисциплины: VIYaFI 2273 Название дисциплины: Второй иностранный язык (французский) II Количество ак.кредитов: 4 Триместр: 5 Пререквизиты: Второй иностранный язык (французский) I Постреквизиты:</p> <p>Module code: Mod 12 Module Name: Language Training module Code of Discipline: SFLFI 2273 The name of the discipline: Second Foreign Language (French) II Ac.credits: 4 Trimester: 5 Prerequisites: Second Foreign Language (French) I Post requisites:</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 деңгейін көтеріп, өмір тақырыптарына қатысты қарапайым ақпараттардың мәтіндерін есте сақтауға, қызықтыратын тақырыптағы теледидар бағдарламаларының (сұхбат, қысқаша дәрістер, репортаждар) көп бөлігін жүйелеп, әңгімелесушінің сөзін түсіндіруге үйретеді Оқу нәтижесі: ОН₃ – Клиенттермен қазақ, орыс және шет тілдерінде академиялық хатты білу, сондай-ақ, мәдениетаралық қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін сөйлеу, жазу, логикалық дұрыс және дәлелді ойлау қабілеті.</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, 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: РО₃ – Знать академическое письмо для работы с клиентами на казахском, русском и иностранных языках, а также умение говорить, писать, логически правильно и аргументированно мыслить для решения проблем межкультурной коммуникации.</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline forms intercultural and communicative competence development (A2) and basic sufficient (B1) levels for non-linguistic specialties. The discipline raises the level by working on the skills of speaking, reading, writing about the language system, teaches you to remember the texts of simple information related to life topics, systematize most of the TV programs on the topic of interest (interviews, short lectures, reports) and interpret the speech of the interlocutor. Learning outcome: LO₃ – Know academic writing for working with clients in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to speak, write, think logically correctly and argumentatively to solve problems of intercultural communication.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / 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</p>		

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 16
Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер
Пәннің коды: KUSH 2374
Пән атауы: Қонақ үй шаруашылығы
Ак.кредиттер саны: 6
Триместр: 6

Код модуля: Mod 16
Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства
Код дисциплины: GH 2374
Название дисциплины: Гостиничное хозяйство
Количество ак.кредитов: 6
Триместр: 6

Module code: Mod 16
Module Name: Services and departments in the hospitality industry
The name of the discipline: Service Technology in Hospitality
Code of Discipline: HM 2374
The name of the discipline: Hotel Management
Ac.credits: 6
Trimester: 6

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

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>халықаралық стандарттарға сәйкес келетін қонақ үй нысандарына сәйкес бөлу дағдыларын игереді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₁ – 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>ОН₄ – 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>ОН₉ – 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.</p> <p>ОН₁₁ – Қонақжайлылықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен заманауи технологияларды қолдану.</p>	<p>соответствии с формами гостиничного хозяйства, отвечающими международным стандартам.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₁ – 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 санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p> <p>РО₄ – 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>РО₉ – 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>РО₁₁ – 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>acquire skills of differentiation according to the forms of hotel management that meet international standards.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₁ – 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>LO₄ – 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>LO₉ – 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>LO₁₁ – 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>
--	---	---

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

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.

Модуль коды: Mod 16
 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер
 Пәннің коды: ККОВОР 2375
 Пән атауы: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері
 Ак.кредиттер саны: 6
 Триместр: 6

Код модуля: Mod 16
 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства
 Код дисциплины: ОРОРР 2375
 Название дисциплины: Операционные процедуры отдела приема и размещения гостей
 Количество ак.кредитов: 6
 Триместр: 6

Module code: Mod 16
 Module Name: Services and departments in the hospitality industry
 Code of Discipline: FOTHO 2375
 The name of the discipline: Front of the House Operations
 Ac.credits: 6
 Trimester: 6

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:

ОН₁ – 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.

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:

РО₁ – 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,

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:

LO₁ – 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>ОН₄ – 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>ОН₉ – 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.</p> <p>ОН₁₀ – 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>безопасность и санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.</p> <p>РО₄ – 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>РО₉ – 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>РО₁₀ – 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>ЛО₄ – 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>ЛО₉ – 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>ЛО₁₀ – 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>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. 		
<p>Модуль коды: Mod 16 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің коды: SHBOR 3376 Пән атауы: Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері Ак.кредиттер саны: 6 Триместр: 7</p>		

<p>Код модуля: Mod 16 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Код дисциплины: ОРНО 3376 Название дисциплины: Операционные процедуры хозяйственных отделов Количество ак.кредитов: 6 Триместр: 7</p> <p>Module code: Mod 16 Module Name: Services and departments in the hospitality industry Code of Discipline: BOTHO 3376 The name of the discipline: Back of the House Operations Ac.credits: 6 Trimester: 7</p>		
<p>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 тазалауда қолданылатын құралдармен химиялық тазартқыштарды пайдалану ережелері және оларды пайдалану кезінде сақталуы керек қауіпсіздік шаралары қарастырылады. Білім алушылар housekeeping бөлімінде орындалатын жұмысты жоспарлау дағдыларын меңгереді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁ – 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. ОН₄ – 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</p>	<p>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 чистящих средств с инструментами, используемыми при уборке номеров и территории отеля, и меры безопасности, которые они должны соблюдать при использовании. Обучающиеся приобретают навыки планирования выполняемой работы в разделе housekeeping.</p> <p>Результаты обучения: РО₁ – 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 санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль. РО₄ – Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в</p>	<p>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.</p> <p>Learning outcome: LO₁ – 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. LO₄ – 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</p>

<p>бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p>	<p>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>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 1. Рамашова А.Н., Жумагулова Г.С. «Қонақжайлылық индустриясының негіздері» пәні бойынша.2020 ж. 2.Счесленок Л.Л. Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру. 2016 ж. 3.Г.К.Күзембаева, К.Күзембаев, А Мауленов. Мейрамхана және қонақ үй сервисінің мәдениеті. 2013 ж.</p>		
<p>Модуль коды: Mod 16 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің коды: TSB 3377 Пән атауы: Тамақ және сусындар бөлімі Ак.кредиттер саны: 6 Триместр: 7</p> <p>Код модуля: Mod 18 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Код дисциплины: OEN 3377 Название дисциплины: Отдел еды и напитков Количество ак.кредитов: 6 Триместр: 7</p> <p>Module code: Mod 16 Module Name: Services and departments in the hospitality industry Code of Discipline: FB 3377 The name of the discipline: F&B Ac.credits: 6 Trimester: 7</p>		
<p>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, мәзір әзірлеу, баға стратегиялары бизнесті сәтті жүргізу үшін қажет.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: 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.</p>	<p>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,</p>

<p>Оқу нәтижесі: ОН₁ – 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. ОН₂ – 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. ОН₃ – 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. ОН₄ – 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.</p>	<p>Результаты обучения: РО₁ – 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 санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль. РО₂ – Вести маркетинговые исследования, разрабатывать эффективные маркетинговые стратегии, создавать привлекательный контент, анализировать результаты маркетинговых кампаний и продвигать мероприятие через различные каналы коммуникации, использовать различные стратегии и тактики продаж, убеждать и мотивировать клиентов и заинтересованных сторон. РО₃ – 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. РО₄ – 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>which are necessary for successful business. Learning outcome: LO₁ – 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. LO₂ – 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. LO₃ – 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. LO₄ – 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>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Менеджмент в туристской индустрии: Уч. / Л.В.Баумгартен - М.:Вуз.уч.,НИЦ ИНФРА-М, 2019 - 236 с.(П) 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.</p>		

4. Тағам өнімдерінің тауартануы. Оқулық. Жалпы редакциясын басқарған Р. Мец; неміс 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; неміс тілінен аударылған. 2019.
 7. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау. Оқу құралы. Маликтаева П.М., 2022

Модуль коды: Mod 16
Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер
Пәннің коды: ВВКВ 3378
Пән атауы: Бөлмелерді брондау және кірістерді басқару
Ак.кредиттер саны: 6
Триместр: 8

Код модуля: Mod 16
Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства
Код дисциплины: BNUD 3378
Название дисциплины: Бронирование номеров и управление доходами
Количество ак.кредитов: 6
Триместр: 8

Module code: Mod 16
Module Name: Services and departments in the hospitality industry
Code of Discipline: RARM 3378
The name of the discipline: Reservation and Revenue Management.
Ac.credits: 6
Trimester: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

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

Оқу нәтижесі:

ОН₄ – 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

Краткое содержание дисциплины:

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

Результаты обучения:

РО₄ – Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения, распределения различных средств и товаров в соответствии с техническим регламентом, стандартами, сертификатами и другими нормативно-правовыми документами, принятие управленческих решений;

Summary of the discipline:

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

Learning outcome:

LO₄ – 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

<p>бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу.</p> <p>ОН₅ – 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>ОН₁₀ – Менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жоблау, 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 – Қонақжайлылықта ақпараттық цифрлық технологияларды; заманауи Интернет-сервистерді; мейрамхана мен қонақ үй қызметтерін сатуды ұйымдастыру үшін маркетингте WEB-аналитика мен заманауи технологияларды қолдану.</p> <p>ОН₁₂ – 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.</p>	<p>создавать ситуационные и тематические анимационные программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>РО₅ – Производить 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, 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>РО₁₀ – 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 – 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>РО₁₂ – Решать стандартные и нестандартные задачи в профессиональной деятельности с применением современных информационно-коммуникационных технологий, а также цифровых технологии в системе бронирования и резервирования номеров, І С и других программ бухгалтерского и финансового учета.</p>	<p>regulatory documents, making management decisions; create situational and thematic animation programs, develop a recreation program.</p> <p>LO₅ – 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>LO₁₀ – 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 – 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 service s.</p> <p>LO₁₂ – 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.</p>
--	--	--

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

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 Ф. Е
4. Қонақжайлылық индустриясының негіздері: Оқу құралы, 2020ж. Мизамбекова Ж.К

<p>Модуль коды: Mod 16 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің коды: KSHB 3379 Пән атауы: Қаржы және шығындарды бақылау Ак.кредиттер саны: 6 Триместр: 8</p> <p>Код модуля: Mod 16 Код дисциплины: VFKZ 3379 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Финансы и контроль затрат Количество ак.кредитов: 6 Триместр: 8</p> <p>Module code: Mod 16 Module Name: Services and departments in the hospitality industry Code of Discipline: FACC 3379 The name of the discipline: Finance and Cost Control Ac.credits: 6 Trimester: 8</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Курс Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының тауарлық-қаржылық функцияларын сатып алу және сату процестерінде құжат айналымын дұрыс жүргізу, тауар 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: ОН₄ – 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>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: РО₄ – 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</p>	<p>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: LO₄ – 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</p>

<p>ОНs – Өртүрлі 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>ОН₁₀ – Менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жоблау, 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>программы, разрабатывать программу отдыха.</p> <p>РОs – Производить 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, 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>РО₁₀ – 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>programs, develop a recreation program.</p> <p>LOs – 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>LO₁₀ – 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>
--	---	--

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

- 1.Қонақ үй шаруашылығы: оқулық..2021ж. Бисеков А.Т.
- 2.Кәсіпорын экономикасы.2022ж. Умбиталиев А. Д., Керімбек Ф. Е
- 3.Қонақжайлылық индустриясының негіздері: Оқу құралы, 2020ж.Мизамбекова Ж.К.
- 4.Сандық қондырғылар және микропроцессорлық жүйелер: Оқулық. 2-басылым, толықт., өнд.Айғараева 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

Траектория 2 – Мейрамхана менеджменті / Ресторанный менеджмент / Restaurant Management

Модуль коды: Mod 17
Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі
Пәннің коды: RTN 2374
Пән атауы: Рационалды тамақтану негіздері
Ак.кредиттер саны: 6
Триместр: 6

Код модуля: Mod 17
 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело
 Код дисциплины: ОРР 2374
 Название дисциплины: Основы рационального питания
 Количество ак.кредитов: 6
 Триместр: 6

Module code: Mod 17
 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering
 Code of Discipline: FORN 2374
 The name of the discipline: Fundamentals of Rational Nutrition
 Ac.credits: 6
 Trimester: 6

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пәнді оқыту - тамақтану саласындағы жаңа жетістіктермен танысуға бағытталған; адамның тамақтануының негізгі фактілері мен принциптерінің мәні мен маңыздылығын ашады; тамақтану ғылымын, қоректік заттарды және оларды қабылдау, қорыту, сіңіру, тасымалдау, метаболизм және өзара әрекеттесуді зерттеді. Курс азық-түлік және тамақтану және денсаулық сақтау саясатын; діни және мәдени нанымдардың тамақтану мен денсаулыққа әсерін қарастырады.

Оқу нәтижесі:

ОН₁ – 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.

ОН₄ – 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

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлено на ознакомление с новейшими 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:

РО₁ – 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 санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.

РО₄ – Эффективно использовать в жизнедеятельности гостиницы и ресторана приобретения, хранения,

Summary of the discipline:

The discipline aims to provide an introduction to the 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:

LO₁ – 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.

LO₄ – 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

<p>бағдарламалар құру, демалыс бағдарламаларын әзірлеу. ОН – 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.</p>	<p>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. РО – 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>programs, develop a recreation program. LO – 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>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 		
<p>Модуль коды: Mod 17 Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі Пәннің коды: MI 2375 Пән атауы: Мейрамхана ісі. Ак.кредиттер саны: 6 Триместр: 6</p> <p>Код модуля: Mod 17 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Код дисциплины: RD 2375 Название дисциплины: Ресторанное дело. Количество ак.кредитов: 6 Триместр: 6</p> <p>Module code: Mod 17 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering</p>		

Code of Discipline: RB 2375

The name of the discipline: Restaurant Business.

Ac.credits: 6

Trimester: 6

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 қонақжайлылық саласындағы кәсіби қызметті сауатты және нәтижелі жүзеге асыруға көмектеседі.

Оқу нәтижесі:

ОН₁ – Этноәдени, 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.

ОН₄ – 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.

ОН₁₀ – 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

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 профессиональную деятельность в сфере туризма и гостеприимства.

Результаты обучения:

РО₁ – 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 санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.

РО₄ – 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.

РО₁₀ – Оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

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 you competently and effectively carry out professional activities in the field of tourism and hospitality.

Learning outcome:

LO₁ – 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.

LO₄ – 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.

LO₁₀ – 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

талаптарын колдану, сапа жүйесінің құжатын колдану.	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.	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>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 		
<p>Модуль коды: Mod 17 Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі Пәннің коды: GT 3376 Пән атауы: Гастрономиялық трендтер Ак.кредиттер саны: 6 Триместр: 7</p> <p>Код модуля: Mod 17 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Код дисциплины: GT 3376 Название дисциплины: Гастрономические тренды Количество ак.кредитов: 6 Триместр: 7</p> <p>Module code: Mod 17 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering Code of Discipline: GT 3376 The name of the discipline: Gastronomic Trends Ac.credits: 6 Trimester: 7</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты дұрыс тамақтану, фьюжн асханасы, жоғары ас үй, жаңа ас үй, молекулалық ас үй сияқты заманауи</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Цель курса ознакомление с такими современными тенденциями в гастрономии, как здоровое питание, кухня</p>	<p>Summary of the discipline: The purpose of the course is to introduce current trends in gastronomy such as healthy eating, fusion</p>

гастрономия тенденцияларымен танысу. Пән азық-түлік таңдауына, 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:

ОН₁ – 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.

ОН₄ – 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.

ОН₉ – 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.

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:

РО₁ – 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 санитарии продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.

РО₄ – 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.

РО₉ – 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.

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:

LO₁ – 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.

LO₄ – 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.

LO₉ – 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.

Негізгі 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

Модуль коды: Mod 17

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: BIE 3377

Пән атауы: Бар ісі және эногастрономия

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 7

Код модуля: Mod 17

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Код дисциплины: BDE 3377

Название дисциплины: Барное дело и эногастрономия

Количество ак.кредитов: 6

Триместр: 7

Module code: Mod 17

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: BBAE 3377

The name of the discipline: Bar Business and Enogastronomy

Ac.credits: 6

Trimester: 7

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:

ОН₁ – Этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес мейрамхана-қонақ үй кәсіпорындарының сервистік қызметке

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:

РО₁ – Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с

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:

LO₁ - Analyze the readiness of restaurant and hotel

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.

ОН₂ – 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.

ОН₄ – 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.

ОН₉ – 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.

этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать ресторанный-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 санитарии продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.

РО₂ – Вести маркетинговые исследования, разрабатывать эффективные маркетинговые стратегии, создавать привлекательный контент, анализировать результаты маркетинговых кампаний и продвигать мероприятие через различные каналы коммуникации, использовать различные стратегии и тактики продаж, убеждать и мотивировать клиентов и заинтересованных сторон.

РО₄ – 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.

РО₉ – 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.

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.

LO₂ – 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

LO₄ – 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.

LO₉ – 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.

Негізгі 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 құралдар / Электронные источники / Electronic sources

Модуль коды: Mod 17

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: АОМ 3378

Пән атауы: Аспаздық өнер және менеджмент

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля: Mod 17

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Код дисциплины: КИМ 3378

Название дисциплины: Кулинарное искусство и менеджмент .

Количество ак.кредитов: 6

Триместр: 8

Module code: Mod 17

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: CAAM 3378

The name of the discipline: Culinary Arts and Management

Ac.credits: 6

Trimester: 8

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 тәжірибе алады. Бітірушілер қоғамдық тамақтану саласындағы маңсапқа, соның ішінде мейрамхана, қонақ үйлер, басқа да қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына қызмет атқаруға дайындалады.

Оқу нәтижесі:

ОН₁ – 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

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:

РО₁ – Анализировать готовность ресторанно-гостиничных предприятий к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявлять потребности клиента, формировать

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:

LO₁ – 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

құру; осы салада сапалы қызмет көрсету мен дұрыс тамактануды 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.

ОН₄ – 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.

ОН₅ – 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 – 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 – 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.

ресторанно-гостиничные продукции 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 санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.

РО₄ – 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.

РО₅ – Производить 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, 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 – 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 – Оперировать основными понятиями и категориями менеджмента, проектировать организационные структуры управления, применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; планировать человеческие ресурсы, знать источники,

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.

LO₄ – 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.

LO₅ – 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 – 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 – 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)

	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.	and processes, apply quality system documentation.
<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 		
<p>Модуль коды: Mod 17 Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі Пәннің коды: BZh 3379 Пән атауы: Бизнес жоспарлау Ак.кредиттер саны: 6 Триместр: 8</p> <p>Код модуля: Mod 17 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Код дисциплины: BP 3379 Название дисциплины: Бизнес планирование Количество ак.кредитов: 6 Триместр: 8</p> <p>Module code: Mod 17 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering Code of Discipline: BP 3379 The name of the discipline: Business Planning Ac.credits: 6 Trimester: 8</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән нарықтың қажеттіліктеріне байланысты мейрамхана қызметін бизнес-жоспарлауды зерделеудің маңыздылығын ашады, мейрамхана мүмкіндігінің перспективалы және</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина раскрывает важность изучения бизнес-планирования деятельности ресторана в зависимости от потребностей рынка, обучает определять перспективные и</p>	<p>Summary of the discipline: 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</p>

үйнемді бағыттарын, мақсатты клиенттерді анықтауға үйретеді. Курс мейрамхананың стратегиялық, тактикалық және қысқа мерзімді мақсаттарын анықтауда білімді қалыптастыруға, стратегияны әзірлеуге және оларға қол жеткізу тактикасын анықтауға, мейрамхана өнімдерінің пайдалы номенклатурасын жасауға, кадрлық әлеуетті бағалауға, маркетингтік іс-шаралар жоспарын құруға, қауіп пен қауіп аймақтарын қарастыруға бағытталған.

Оқу нәтижесі:

ОН₁ – 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.

ОН₄ – 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.

ОН₅ – 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.

ОН₁₀ – Менеджменттің негізгі түсініктерімен және категорияларымен қолдану, басқарудың ұйымдастыру құрылым жобалау, кәсіби қызметте іскерлік және басқару қатынас тәсілдерін қолдану; адами ресурстарды жоспарлау,

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.

Результаты обучения:

РО₁ – 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 санитарию продуктов питания, калькуляцию затрат и их контроль.

РО₄ – 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.

РО₅ – Производить 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, управлять рисками, знать о правовых аспектах, использовать данные бухгалтерского учета для контроля результатов и планирования коммерческой деятельности, проводить учет товаров и участвовать в их

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.

Learning outcome:

LO₁ – 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.

LO₄ – 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.

LO₅ – 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.

LO₁₀ – Operate with the basic concepts and categories of management, design organizational management structures, apply business and managerial communication techniques in professional

<p>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 колдану, сапа жүйесінің құжатын колдану.</p>	<p>инвентаризации. РО 10 – 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>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.Қонақ үй шаруашылығы: оқулық,2021ж. Бисеков А.Т. 2.Стратегическое планирование.2022ж. 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) 		