

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

«БЕКІТЕМІН» / «УТВЕРЖДАЮ» / «APPROVED»

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

К. Адилова / K. Adilova

« 19 » 2024 ж/г/у

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

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

Білім беру бағдарламасы / Образовательная программа / Educational program
6B11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі / 6B11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес /
6B11104 – Hotel and Restaurant Business

Қабылдау жылы / Год приема / Admission year: 2024

Әзірлеген / Разработана / Developed

Э. Туркеева



Келісілді / Соголасовано / 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 № 8 от / from «19» 03, 2024

Жалпы білім беретін пәндер (ЖБП) циклі / Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД) / Cycle of general education disciplines (CGED) Тандау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC)		
<p>Модуль коды: MOD 4 Модуль атауы: Жалпы білім беру Пәннің коды: KSZhKMN 1138 Пән атауы: Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері Ак.кредиттер саны 5 Триместр: 1</p> <p>Код модуля: MOD 4 Название модуля: Общее образование Код дисциплины: ОРАК 1138 Название дисциплины: Основы права и антикоррупционной культуры Количество ак.кредитов: 5 Триместр: 1</p> <p>Module code: MOD 4 Module Name: General education Code of Discipline: FOLACC 1138 The name of the discipline: Fundamentals of Law and Anti-Corruption Culture Ac.credits: 5 Trimestr: 1</p>		
<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Пән Қазақстан Республикасының құқығы мен саяси-құқықтық жүйесі, адам және азаматтың құқықтары мен бостандықтары, сыбайлас жемқорлықтың туындау себептері мен мазмұны, оның көріну нысандары мен оған қарсы іс-қимыл туралы базалық білім беруге бағытталған. Оқыту нәтижесінде студент құқық салаларының негізгі ережелері мен қағидаларын қолдануды, сыбайлас жемқорлыққа саналы түрде қарсы тұру қабілеттерін меңгереді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁ – Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық және этикалық нормаларды, коммуникацияның түрлі салаларындағы әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды меңгереді, экономикалық, экологиялық және құқықтық білім негіздерін біледі; дамыған ақпараттық қоғам жағдайында ақпаратты алу, басқару, интеграциялау, бағалау, құру және беру үшін цифрлық технологияларды, байланыс құралдарын ұтымды</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на предоставление базовых знаний о праве и политико-правовой системе Республики Казахстан, правах и свободах человека и гражданина, причинах и содержании возникновения коррупции, формах ее проявления и противодействии. В результате обучения студент овладевает применением основных принципов и положений отраслей права, умением сознательно противостоять коррупции.</p> <p>Результаты обучения: РО₁ – Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими и этическими нормами, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями в различных сферах коммуникации, знает основы экономических, экологических и правовых знаний; способен рационально использовать цифровые технологии, средства связи</p>	<p>Summary of the discipline: The discipline is aimed at providing basic knowledge about the law and the political and legal system of the Republic of Kazakhstan, human and civil rights and freedoms, causes and content of corruption, forms of its manifestation and counteraction. As a result of mastering the discipline, the student masters the application of the basic principles and provisions of the branches of law, the ability to consciously resist corruption.</p> <p>Learning outcome: LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakh society, philosophical and ethical norms, socio-cultural, political and psychological values in various fields of communication, knows the basics of economic, environmental and legal knowledge; is able to rationally use digital technologies, means of communication to receive, manage, integrate, evaluate, create and transmit information in a developed information society societies.</p>

пайдалануға қабілетті.	для получения, управления, интеграции, оценки, создания и передачи информации в условиях развитого информационного общества.	
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баянов Е. Қазақстан Республикасының мемлекеті мен құқығының негіздері. 1-ші кітап: оқулық -Алматы: Эверо, 2022. –384 б. 2. Баянов Е. Қазақстан Республикасының мемлекеті мен құқығының негіздері. 2-ші кітап: оқулық. –Алматы: Эверо, 2022. –368 б. 3. Өміржанов Е. Мемлекет және құқық теориясы: оқулық. –Алматы: Жеті жарғы, 2015. –176 б. 4. Идирисов К.З. Мемлекет пен құқықтың жалпы тарихы жаңа заман: оқу құралы. –Алматы: ЖК «LP-Zhasulan», 2019. –150 б. 5. Кемали, Е.С. Қазақстан Республикасының Сот және құқық қорғау органдары: оқулық. –Алматы: «Nurpress», 2018. –257 б. 6. Панияз Т.П. Құқық негіздері: оқу әдістемелік құралы. –Алматы: Эверо, 2022. –84 б. 7. Пирназарова К.С. Құқық негіздері пәнінен лекция және тапсырмалар жинағы: лекциялық жинақ. –Алматы: Лантар Трейд, 2021. –211 б. 8. Каудырова Т.Е. Гражданское право Республики Казахстан. раздел 6: Наследственное право, казусная технология: учебное пособие.- Астана: Фолиант, 2016.- 408 с. 9. Золотовский В.А. Правовое регулирование в сфере туризма: учебное пособие. –Москва: Юрайт, 2019. –247 с. 10. Буянова М.О., Казаков С.О., Панарина М.М. Трудовое право: учебник.- Москва: Юрайт, 2021.- 185 с. 11. Байтасова М.Ж. Құқық негіздері пәнінен кестелер жиынтығы: Оқу-әдістемелік құрал. –Костанай: А.Байтурсынов атындағы ҚМУ, 2019. –126 б. http://rmebrk.kz 		
<p>Модуль коды: MOD 4 Модуль атауы: Жалпы білім беру Пәннің коды: ЕКВН 1139 Пән атауы: Экономика, кәсіпкерлік және бизнес негіздері Ак.кредиттер саны 5 Трimestр: 1 Пререквизиттері: - Постреквизиттері: Қаржылық менеджмент, Қонақжайлылық саласындағы маркетинг</p> <p>Код модуля: MOD 4 Название модуля: Общее образование Код дисциплины: ОЕРВ 1139 Название дисциплины: Экономика, основы предпринимательства и бизнеса Количество ак. кредитов: 5 Трimestр: 1 Пререквизиты: - Постреквизиты: Финансовый менеджмент, Маркетинг в сфере гостеприимства</p> <p>Module code: MOD 4 Module Name: General education Code of Discipline: FOEEB 1139 The name of the discipline: Economics, Fundamentals of Entrepreneurship and Business Ac.credits: 5 Trimestr: 1 Prerequisites: - Post requisites: Financial management, Marketing in the hospitality sector</p>		

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән білім алушылардың экономика, қаржы және қаржылық сауаттылық саласында заманауи ойлауын қалыптастыруға бағытталған. Кәсіпкерлікті жүргізудің ғылыми дағдысын, тәсілдері мен әдістерін меңгертеді. Кәсіпкерлік іс-әрекетті меңгеру барысында білім алушылар ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдана отырып мәліметтерді жинақтайды, бизнестің қыр сырын меңгере отырып, өз бетінше басқарушылық мәселелерді шешумен, алдында тұрған мақсаттарға қол жеткізу дағдыларын қалыптастыру арқылы іскерлік қабілетін көрсетеді. Білім алушы кәсібін жүзеге асыру әдістерімен танысады, бизнесті ұйымдастыру шешімдерін қабылдауға дағдыланады.

Оқу нәтижесі:

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

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся современного мышления в области экономики, финансов и финансовой грамотности. Осваивает научные навыки, методы и приемы предпринимательства. В процессе овладения предпринимательской деятельностью обучающийся собирает данные с использованием информационно-коммуникационных технологий, демонстрирует лидерские качества, осваивая тонкости бизнеса и развивает навыки для достижения целей. Обучающийся знакомится с методами ведения бизнеса, а также повышает навыки принятия решений в организации бизнеса.

Результаты обучения:

РО₁ – Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими и этическими нормами, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями в различных сферах коммуникации, знает основы экономических, экологических и правовых знаний; способен рационально использовать цифровые технологии, средства связи для получения, управления, интеграции, оценки, создания и передачи информации в условиях развитого информационного общества.

Summary of the discipline:

The discipline is aimed at developing students' modern thinking in the field of economics, finance and financial literacy. Masters scientific skills, methods and techniques of entrepreneurship. In the process of mastering entrepreneurial activity, the student collects data using information and communication technologies, demonstrates leadership qualities, mastering the subtleties of business and develops skills to achieve goals. The student gets acquainted with the methods of doing business, and also improves decision-making skills in business organization.

Learning outcome:

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

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

1. Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы кәсіпкерлік [Мәтін]: оқу құралы / Н.Т. Батырова.- Алматы: Лантар Трейд, 2023.- 168 б.1
2. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері: оқулық құрал / Ж.К. Мирзамбекова., Е.А. Шаяхметова., Д. Шаршанкулова.- Алматы: ТОО «Лантар Трейд», 2018.- 203 б.2
3. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері: оқу құралы / Т.В. Имангулова, Г.М. Ушкулоакова - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.2
4. Туристік бизнесті жоспарлау және ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Тульбаева А.Т., Ушкулакова Г.М. Имангулова Т.В.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 176 б.5
5. Кәсіпкерлікті ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Жетпісова Ә.Б., Серікова Г.Т., Сақауова Г.А. Оразбаева К.Н.- Алматы: Эверо, 2022.- 248 б.30
6. Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі мәдениеті [Мәтін]: оқу құралы / Еспенбетов Н.С., Елегенова А.С. Омарова Н.А.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.5
1. Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Шаяхметова Е.А., Шаршанкулова Ж. Мизамбекова Ж.К.- Алматы: Лантар Трейд, 2018.- 220 с.5
2. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме [Текст]: учебник / Г.А. Гомилевская, Т.В. Терентьева, А.С. Квасов.- Москва: Инфра-М, 2019.- 189 с.2
3. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме [Текст]: учебное пособие / Г.А. Гомилевская, Т.В. Терентьева, А.С. Квасов.- Владивосток: ВГУЭС, 2016.- 144 с.1
4. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма [Текст]: учебное пособие / А.Ю. Баранова.- Москва: Инфра-М, 2021.- 180 с.
5. Маркетинг В предпринимательской деятельности [Текст]: учебник / И.М. Синяева, С.В. Земляк, В.В. Синяев.- 6-е изд., стереотип.- Москва: Дашков и "К", 2019.- 266 с.
6. Планирование и организация туристского бизнеса [Текст]: учебно-методическое пособие / Шаимова А.Н. Баяндинова А.М.- Алматы: Эверо, 2022.- 204 с.

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері : оқу құралы / Т. В. Имангулова, Г. М. Ушкулакова. — Алматы : Қазақтың спорт және туризм академиясы, 2021. — 71 с. — ISBN 978-601-7964-70-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/133707.html>
2. Кәсіпкерлік: теория, процесс, практика. 10-басылым. / Куратко Д.Ф. — Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2018 жыл – 480 бет. ISBN 978-601-7943-13-4
<https://openu.kz/kz/books/22>
3. Халықаралық бизнес: Жаһандық нарықтағы бәсеке. 12-басылым. / Хилл Чарльз, Халт Томас– Алматы: Ұлттық аударма бюросы. – 2019. – 720 бет. ISBN 978-601-7943-44-8
<https://openu.kz/kz/books/50>
4. Организация туристского бизнеса : учебное пособие / Н. Ю. Веселова. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2009. — 267 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/9588.html>
5. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебное пособие / Корнеев В.С., Семенова Л.В.. — Калининград : Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2008. — 172 с. — ISBN 978-5-88874-904-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

Модуль коды: MOD 4

Модуль атауы: Жалпы білім беру

Пәннің коды: EOTKN 1140

Пән атауы: Экология және өмір тіршілігі қауіпсіздігі негіздері

Ак.кредиттер саны 5

Триместр: 1

Код модуля: MOD 4

Название модуля: Общее образование

Код дисциплины: OPIAK 1114

Название дисциплины: Основы экологии и безопасности жизнедеятельности

Количество ак.кредитов: 5

Триместр: 1

Module code: MOD 4

Module Name: General education

Code of Discipline: FOELS 1140

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

Ac.credits: 5

Trimestr: 1

Пәннің қысқаша мазмұны:

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

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина формирует знание экологических законов, учит оценивать состояние окружающей среды и степень воздействия на человека опасных факторов, применять аспекты рационального природопользования. В ходе освоения курса обучающийся приобретает навыки сбора данных об экологических проблемах с

Summary of the discipline:

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

<p>машықтанып, экологиялық қағидаттарды сақтай отырып, командада жұмыс істеу қабілеттілігін қалыптастырады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₁ – Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық және этикалық нормаларды, коммуникацияның түрлі салаларындағы әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды меңгереді, экономикалық, экологиялық және құқықтық білім негіздерін біледі; дамыған ақпараттық қоғам жағдайында ақпаратты алу, басқару, интеграциялау, бағалау, құру және беру үшін цифрлық технологияларды, байланыс құралдарын ұтымды пайдалануға қабілетті.</p>	<p>применением цифровых технологий, критического их анализа, самостоятельного принятия решений, формирует способность работать в команде с соблюдением экологических принципов.</p> <p>Результаты обучения: РО₁ – Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими и этическими нормами, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями в различных сферах коммуникации, знает основы экономических, экологических и правовых знаний; способен рационально использовать цифровые технологии, средства связи для получения, управления, интеграции, оценки, создания и передачи информации в условиях развитого информационного общества.</p>	<p>decision-making, forms the ability to work in a team in compliance with environmental principles</p> <p>Learning outcome: LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakh society, philosophical and ethical norms, socio-cultural, political and psychological values in various fields of communication, knows the basics of economic, environmental and legal knowledge; is able to rationally use digital technologies, means of communication to receive, manage, integrate, evaluate, create and transmit information in a developed information society societies.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Abduova, A.A. Ecology and sustainable development: Textbook / A.A Abduova.- Алматы: Эверо, 2022.- 164 с. ISBN 978-601-342-475-0 2. Environmental Policy in Kazakhstan: Outlines and Prospects: Textbook / Author comp - B.T.Zhumagulov, A.A.Skakova.- Nur-Sultan city: ОЮЛ "Ассоциация экологических органи-заций Казахстана", 2021.- 217 с. ISBN 978-601-8084-5 3. Баубеков С.Ж, Дүйсенбаева С.Т. Табиғатты қорғаудағы экология негіздері: оқулық / Дүйсенбаева С.Т. Баубеков С.Ж.- Алматы: Эверо, 2022.- 308 б. ISBN 978-601-240-990-1 4. Бейсенова, Р.Р. Экология және тұрақты даму пәнінен лекциялар жинағы: оқу құралы / Р.Р. Бейсенова.- Алматы: Эверо, 2022.- 148 б. ISBN 978-601-240-294-0 5. Божбанов А.Ж, Джакупова И.Б. Экология және тұрақты даму: оқу құралы / Джакупова И.Б. Божбанов А.Ж.- Алматы: Эверо, 2022.- 288 б. ISBN 978-601-352-254-8 6. Иштаева, Ф. Экология: оқу құралы / Ф. Иштаева, Ш. Набидоллина, Ж. Молдағалиева.- Астана: Фолиант, 2016.- 160 б. ISBN 978-601-302-436-3 7. Косолапова Н.В., Проколенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Проколенко Н.А., Побежимова Е.Л. Косолапова Н.В.- 4-е изд.- Москва: Академия, 2020.- 144 с. ISBN 978-5-4468-9423-9 8. Қазақстандағы Экологиялық Саясат: Негіздері мен Перспективалары: оқу құралы / Құрастырған: Б.Т.Жумагулов, А.А.Скакова.- Нұр-Сұлтан: "Қазақстанның экологиялық ұйымдар қауымдастығы" ЗТБ, 2021.- 243 б. ISBN 978-601-06-80-84 9. Оразбаева Р.С, Инкарова Ж.И, масалимов Ж.К, Бакешова Ж.У. Экология и устойчивое развитие: учебно-методическое пособие / Инкарова Ж.И, масалимов Ж.К, Бакешова Ж.У. Оразбаева Р.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 640 с. ISBN 978-601-06-1265-5 10. Хван Т.А., Хван П.А, Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Хван П.А, Хван Т.А.- 9- изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.- 443 с. ISBN 978-5-222-18237-6 11. Экологическая политика в Казахстане: Основы и перспективы: учебное пособие.- Нур-Султан: ОЮЛ "Ассоциация экологических организаций Казахстана", 2021.- 235 с. ISBN 978-601-8084-5 12. Каракеян, И.И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум / И.И. Каракеян.- 3-е издание.- Москва: Юрайт, 2021.- 313 с. ISBN 978-5-534-04629-8 <p>Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А, Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Прокопенко Н.А, Побежимова Е.Л. Косолапова Н.В.- 5-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2022.- 288 с. ISBN 978-5-0054-0483-1</p>		
<p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p>		
<p>https://kaztour-association.com/</p>		
<p>https://www.unwto.org/ru</p>		
<p>https://www.gov.kz/memleket/</p>		

Бейіндеуші пәндер циклі (БП) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of Profiling disciplines (PD)

Тандау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC)

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

Модуль коды: Mod 13

Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер

Пәннің коды: KUSh 2363

Пән атауы: Қонақ үй шаруашылығы

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 6

Код модуля: Mod 13

Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства

Код дисциплины: GH 2363

Название дисциплины: Гостиничное хозяйство

Количество ак.кредитов: 6

Триместр: 6

Module code: Mod 13

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

Code of Discipline: HM 2363

The name of the discipline: Hotel Management

Ac.credits: 6

Trimestr: 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 ақпаратын зерттеу және зерттеу жүйесі, қонақүй түрлері және бөлім функциялары қарастырылады. Студенттер халықаралық стандарттарға сәйкес келетін қонақ үй нысандарына сәйкес бөлу дағдыларын игереді.

Оқу нәтижесі:

ОН₄ – Сервистік қызметті ұйымдастыру саласындағы теориялық және практикалық білімді, іскерлік тиімділікті арттыруға және қонақтарға қызмет көрсету сапасын жақсартуға бағытталған мінез-құлық ережелері мен нормаларын, қонақтарға қызмет көрсету

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 соответствии с формами гостиничного хозяйства, отвечающими международным стандартам.

Результаты обучения:

РО₄ – Применяет теоретические и практические знания в области организации сервисной деятельности, правила и нормы поведения, технику обслуживания гостей, направленные на повышение эффективности бизнеса и

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 acquire skills of differentiation according to the forms of hotel management that meet international standards.

Learning outcome:

LO₄ – Applies theoretical and practical knowledge in the field of organization of service activities, rules and norms of behavior, guest service techniques aimed at improving business efficiency and improving the quality of guest service.

LO₉ – Be able to effectively manage all business processes in

<p>техникасын қолданады.</p> <p>ОН – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиімді жүргізуге, қаржы мен шығыстарды бақылау кезінде арнайы ақпараттық ресурстарды қолдануға, сондай-ақ осы салада кәсіби қызметті сауатты жүзеге асыру мақсатында осы кәсіпорындарды басқаруға қабілетті болады.</p>	<p>улучшение качества обслуживания гостей.</p> <p>РО – Способен эффективно ведению всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими предприятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.</p>	<p>the hotel industry, use special information resources to control finances and expenses, as well as manage these enterprises in order to competently carry out professional activities in this field.</p>
<p>Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature</p> <p>1. Қонақ үй шаруашылығы: оқулық /- Алматы: Лантар Трейд, 2021.- 297 б. Бисекова А.Т, Жакупов А.А, Бектенов С, Ж.</p> <p>2. Қонақ үй және туристік кешендерді жобалау негіздері: оқу құралы / - Алматы: Лантар Трейд, 2019.- 124 б. Ақтымбаева А.С. Жангуттина Г.О.</p> <p>3. Қонақ үй және мейрамхана ісі: оқулық / - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 208 б. Мең.Р.</p> <p>4. Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі: оқу құралы /- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 192 б. Омаров Қ.М, Омарова Н.А, Ілікен Д.Ф.</p> <p>1. Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе: учебное пособие /- Алматы: Лантар Трейд, 2018.- 220 с. Мизамбекова Ж.К, Шаяхметова Е.А, Шаршанкулова Ж.</p> <p>2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие /- Москва: Инфра-М, 2020.- 352 с. Н.А. Дмитриева [и др.]</p> <p>3. Маркетинг гостиничного предприятия: практикум / - Москва: Инфра-М, 2020.- 216 с. Л.В. Баумгартен.</p> <p>4. Продажи гостиничного продукта: учебное пособие /- Москва: Издательский центр "Академия", 2019.- 288 с. Грядунов, М.В.</p> <p>5. Организация предприятий сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие / Н.О. Гукова, А.М. Петрова.- Москва: Инфра-М, 2019.- 384 с.20</p> <p>Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources</p> <p>1.Қонақ үй шаруашылығы. Оқу-әдістемелік құрал. - Қарағанды: ҚарМУ баспасы, 2012. - 53 б. Источник: Карагандинский университет им. академика Е.А. Букетова. http://tmebrk.kz/ А.А. Дүйсембаев</p> <p>2.Управление персоналом в гостеприимстве: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000) /— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 191 с. — ISBN 5-238-00873-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru Райли Майкл</p> <p>3.Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : практическое пособие / — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 290 с. — ISBN 978-5-4383-0029-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/ Кобяк М.В.</p>		
<p>Модуль коды: Mod 13</p> <p>Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер</p> <p>Пәннің коды: ККОВОР 2364</p> <p>Пән атауы: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері.</p> <p>Ак.кредиттер саны: 6</p> <p>Триместр: 6</p> <p>Код модуля: Mod 13</p> <p>Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства</p> <p>Код дисциплины: ОРОРР 2364</p> <p>Название дисциплины: Операционные процедуры отдела приема и размещения гостей</p> <p>Количество ак.кредитов: 6</p> <p>Триместр: 6</p>		

Module code: Mod 13
 Module Name: Services and departments in the hospitality industry
 Code of Discipline: OPOTRAPD 2364
 The name of the discipline: Operational procedures of the Reception and Placement Department
 Ac. credits: 6
 Trimestr: 6

<p>Пәннің қысқаша мазмұны: Бұл курс білім алушыларға қонақ үйлер қалай жұмыс істейтіні туралы толық түсінік береді: қонақ үйдің негізгі операцияларын жоспарлау және басқару (қабылдау бөлімі, тазалау, тамақ және сусындар, спа, сауықтыру клубтары, инженерлік ісі және т.б.), оның ішінде қызмет көрсету сапасы, стандарттар, тазалық, қонақтардың көңілін қанағаттандыру. Курсты оқу барысында білім алушылар қонақтармен тікелей жұмыс істеу және тіркелу және кету секілді жедел тапсырмаларды орындау дағдыларына ие болады.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₆ – Мейрамхана және қонақ үй бизнесінің бизнес-процестерін оңтайландыру үшін HoReCa саласында сторителлинг техникасын және заманауи жасанды интеллект технологияларын қолдана отырып, нарық пен мақсатты аудиторияны талдау, бренд пен қызметтерді ұйымдастыру, жылжыту дағдыларын қолданады. ОН₉ – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиімді жүргізуге, қаржы мен шығыстарды бақылау кезінде арнайы ақпараттық ресурстарды қолдануға, сондай-ақ осы салада кәсіби қызметті сауатты жүзеге асыру мақсатында осы кәсіпорындарды басқаруға қабілетті болады.</p>	<p>Краткое содержание дисциплины: Данная дисциплина дает обучающимся 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. При изучении курса обучающиеся приобретают навыки работы напрямую с гостями и выполнения оперативных задач, таких как регистрация заезда и отъезда.</p> <p>Результаты обучения: РО₆ – Использует навыки ведения анализа рынка и целевой аудитории, организации, продвижения бренда и услуг, применяя технику сторителлинга в сфере HoReCa и современные технологии искусственного интеллекта для оптимизации бизнес-процессов ресторанного и гостиничного бизнеса. РО₉ – Способен эффективно ведению всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими предприятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.</p>	<p>Summary of the discipline: This discipline gives students a complete understanding of how hotels work: plan and manage the basic operations of the hotel (reception, cleaning, food and drinks, spa, health clubs, engineering, etc.), including quality, standards, cleanliness, and guest satisfaction. During the course, students acquire the skills to work directly with guests and perform operational tasks such as check-in and checkout.Learning outcome: LO₆ – Uses the skills of conducting market and target audience analysis, organization, brand promotion and services, using HoReCa storytelling techniques and modern artificial intelligence technologies to optimize business processes in the restaurant and hotel business. LO₉ – Be able to effectively manage all business processes in the hotel industry, use special information resources to control finances and expenses, as well as manage these enterprises in order to competently carry out professional activities in this field.</p>
---	---	---

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

1. Қонақ үй және мейрамхана ісі / Р.Мең-Фолиант баспасы 2019-208 бет.2
2. Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі [Мәтін]: оқу құралы / Омарова Н.А, Ілікен Д.Ф. Омаров Қ.М - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 192 б. 5
3. Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі [Мәтін]: оқу құралы / Н.Т Батырова- Лантар Трейд Баспасы, 2021 - 131 бет 9
4. Қонақ үй шаруашылығында қызмет көрсетуді жарнамалау ерекшеліктері/ Н.Т Батырова- Лантар Трейд Баспасы, 2021 - 131 бет 9
5. Қонақ үй шаруашылығында қызмет көрсетуді жарнамалау ерекшеліктері [Мәтін]: оқу құралы / Ахмедова С.Ж, Әлікен Д.Ф. Закирьянов Б.Қ - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 56 б. 5
6. Тіршілік қауіпсіздігі [Мәтін]: лекциялар курсы / Исабекова Қ.Б. Нұрлақұлы Х.Ә - Түркістан: ХҚТУ, 2004.- 153 б.5
1. Гостиничный менеджмент [Текст]: учебное пособие / Н.А. Дмитриева [и др.].- Москва: Инфра-М, 2020.- 352 с. 5
2. Менеджмент гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова.- Москва: Инфра-М, 2021.- 512 с. 2
3. Маркетинг гостиничного предприятия [Текст]: практикум / Л.В. Баумгартен.- Москва: Инфра-М, 2020.- 216 с. 2

4. Организация обслуживания туристов [Текст]: учебное пособие / И.А. Бисько, В.А. Маевская, Е.А. Паксюткина.- 2-е изд.- Москва: КНОРУС, 2019.- 210 с. 2
 5. Управление персоналом организации [Текст]: учебник и практикум / В.П. Пугачев.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 402 с1
 6. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст]: учебник / В.С. Боголюбов-2-е изд.-Москва:Юрайт,2019.-293 с.1
 7. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Текст]: учебно-практическое пособие / Т.В. Муртузалиева, Т.П. Розанова, Э.В. Тарасенко.- Москва:Дашков и "К",2017.-166 с.4
Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources
 1.Қонақ үй шаруашылығы. Оқу-әдістемелік құрал. - Қарағанды: ҚарМУ баспасы, 2012. - 53 б. Источник: Карагандинский университет им. академика Е.А. Букетова.
<http://rmebrk.kz/> А.А. Дуйсембаев
 2 Управление персоналом в гостеприимстве: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000) /— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 191 с. — ISBN 5-238-00873-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru> Райли Майкл
 3. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : практическое пособие / — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 290 с. — ISBN 978-5-4383-0029-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/> Кобяк М.В.

Модуль коды: Mod 13
Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер
Пәннің коды: ShBOR 3365
Пән атауы: Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері
Ак.кредиттер саны: 6
Триместр: 7

Код модуля: Mod 13
Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства
Код дисциплины: ОРНО 3365
Название дисциплины: Операционные процедуры хозяйственных отделов
Количество ак. кредитов: 6
Триместр: 7

Module code: Mod 13
Module Name: Services and departments in the hospitality industry
Code of Discipline: OPOHD 3365
The name of the discipline: Operational procedures of household departments
Ac. credits: 6
Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақ үйдегі housekeeping бөлімінің нақты қызметі мен міндеттерін, басқа бөлімдермен байланысты зерделеуге бағытталған. Курста 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

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на изучение конкретной деятельности и задач отдела housekeeping в гостинице, связи с другими отделами. На курсе 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

Summary of the discipline:

The discipline is aimed at studying the specific activities and tasks of the housekeeping department in the hotel, communication with other departments. The course examines the functions of the laundry, uniform, lost and found household departments, as well as the rules for the use of chemical cleaners with tools used in cleaning rooms and hotel grounds, and the safety measures that they must comply

<p>керек қауіпсіздік шаралары қарастырылады. Білім алушылар housekeeping бөлімінде орындалатын жұмысты жоспарлау дағдыларын меңгереді.</p> <p>Оқу нәтижесі:</p> <p>ОН₄ – Сервистік қызметті ұйымдастыру саласындағы теориялық және практикалық білімді, іскерлік тиімділікті арттыруға және қонақтарға қызмет көрсету сапасын жақсартуға бағытталған мінез-құлық ережелері мен нормаларын, қонақтарға қызмет көрсету техникасын қолданады.</p> <p>ОН₉ – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиімді жүргізуге, қаржы мен шығыстарды бақылау кезінде арнайы ақпараттық ресурстарды қолдануға, сондай-ақ осы салада кәсіби қызметті сауатты жүзеге асыру мақсатында осы кәсіпорындарды басқаруға қабілетті болады.</p>	<p>безопасности, которые они должны соблюдать при использовании. Обучающиеся приобретают навыки планирования выполняемой работы в разделе housekeeping.</p> <p>Результаты обучения:</p> <p>РО₄ – Применяет теоретические и практические знания в области организации сервисной деятельности, правила и нормы поведения, технику обслуживания гостей, направленные на повышение эффективности бизнеса и улучшение качества обслуживания гостей.</p> <p>РО₉ – Способен эффективно ведению всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими предприятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.</p>	<p>with when using. Students acquire skills in planning their work in the housekeeping section.</p> <p>Learning outcome:</p> <p>LO₄ – Applies theoretical and practical knowledge in the field of organization of service activities, rules and norms of behavior, guest service techniques aimed at improving business efficiency and improving the quality of guest service.</p> <p>LO₉ – Be able to effectively manage all business processes in the hotel industry, use special information resources to control finances and expenses, as well as manage these enterprises in order to competently carry out professional activities in this field.</p>
--	---	---

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

1. Қонақ үй шаруашылығы [Мәтін]: оқулық / Бисекова А.Т, Жакупов А.А, Бектенов С, Ж. - Алматы: Лантар Трейд, 2021.- 297 б.20
 2. Қонақжайлылықтағы әкімшілік-шаруашылық қызмет [Мәтін]: оқу құралы / Закирьянов Б.Қ, Ахмедова С.Ж, Әлікен Д.Ф. - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 56 б.5
 3. Өндірістік менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Салықов Ф. - Астана: Фолиант, 2015.- 192 б.2
 1. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Текст]: учебное пособие - Ростов н/ Ж.Б. Горностаева -Д: Феникс, 2016.- 317 с. 1
 2. Менеджмент в сервисе и туризме [Текст]: учебное пособие / Н.А. Зайцева - 3-е издание.- Москва: ИНФРА-М, 2021.- 366 с.2
 3. Сервис: организация, управление, маркетинг [Текст]: учебник / Под общ. ред. Е.Н.Волк, А.И.Зырянов, А.А.Лимпинская, Н.В.Харитоновна Москва: Дашков и "К", 2019.- 249 с.2
 4. Организация обслуживания [Текст]: учебник / Счесленок, Л.Л. 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 208 с.20
 5. Менеджмент в сервисе и туризме [Текст]: учебное пособие / В.М. Пищулов.- Москва: Инфра-М, 2021.- 284 с.2
 6. Организация предприятий сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие / Гукова, Н.О.- Москва: Инфра-М, 2019.- 384 с.20
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
- 1.Қонақ үй шаруашылығы. Оқу-әдістемелік құрал. - Қарағанды: ҚарМУ баспасы, 2012. - 53 б. Источник: Карагандинский университет им. академика Е.А. Букетова. <http://gmebrk.kz/> А.А. Дуйсембаев
 - 2.Управление персоналом в гостеприимстве: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000) /— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 191 с. — ISBN 5-238-00873-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru> Райли Майкл
 - 3.Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : практическое пособие / — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 290 с. — ISBN 978-5-4383-0029-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/> Кобяк М.В.

Модуль коды: Mod 13

Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер

Пәннің коды: TSB 3366

Пән атауы: Тамақ және сусындар бөлімі

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 7

Код модуля: Mod 13

Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства

Код дисциплины: OEN 3366

Название дисциплины: Отдел еды и напитков

Количество ак. кредитов: 6

Триместр: 7

Module code: Mod 13

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

Code of Discipline: FB 3366

The name of the discipline: Food and Beverage Department

Ac. credits: 6

Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақ үй және мейрамхана бизнесінде тамақтандыру және сусындар кәсіпорындарын ұйымдастыру мен басқаруды, сондай-ақ осы кәсіпорындарды басқару қағидалары мен әдістерін; азық-түлік және сусындар өндірісінің негізгі қағидалары мен технологиялары; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа стандарттары, оларды сақтау, дайындау, ұсыну және сату; маркетинг, қаржы және персоналды басқару негіздері; бизнесті сәтті жүргізу үшін қажетті мәзір әзірлеу, баға белгілеу стратегияларын игеруге бағытталған.

Оқу нәтижесі:

ОН₇ – Ұйымдағы менеджмент, қаржылық, материалдық және еңбек ресурстарын басқару саласында іргелі білімге, сондай-ақ клиенттермен және қызметкерлермен тұлғааралық қатынастарды сауатты құруға мүмкіндік беретін көшбасшылық, ұйымдастырушылық және коммуникативтік қасиеттерге ие болады.

ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, элементтің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең перспективалар береді.

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.

Результаты обучения:

РО₇ – Владеет фундаментальными знаниями в области менеджмента, управления финансовыми, материальными и трудовыми ресурсами в организации, а также владеет лидерскими, организаторскими и коммуникативными качествами, которые позволяют грамотно строить межличностные отношения с клиентами и сотрудниками.

РО₁₀ – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, оформления еды и создания качественных фотографий блюд, а также управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования

Summary of the discipline:

The discipline studies the organization and management of catering and beverage enterprises in the hotel and restaurant business. Also, the principles and methods of management of these enterprises; the basic principles and technologies of food and beverage production; quality and safety standards of food products, their storage, preparation, serving and sale; fundamentals of marketing, finance and personnel management; menu development, pricing strategies that are necessary for successful business.

Learning outcome:

LO₇ – Possesses fundamental knowledge in the field of management, financial, material and human resources management in the organization, as well as possesses leadership, organizational and communicative qualities that allow to competently building interpersonal relationships with customers and employees.

LO₁₀ – Cultivated professional culinary skills, preparation of traditional dishes of various cuisines of the world, food design and creation of high-quality photographs of dishes, as well as managerial skills in the field of bar and restaurant business, which provides broad prospects for career formation and creation of own restaurant business.

карьеру и создания собственного ресторанного бизнеса.

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2
 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
 6. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10
 7. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2
 8. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2
 1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
 3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с.20
 5. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И, Колесникова Л.А. Карташова Л.В.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 288 с.20
 6. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл.- Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1
 7. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания [Текст]: учебник / И.И. Потапова.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2020.- 208 с.20
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
1. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы*. - Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3 <http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
 2. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. -Алматы: Эпиграф, 2017. 352 б. ISBN 978-601-310-880-3 <http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
 3. Национальная политика здорового питания Республики Казахстан : Материалы Международной науч.-практ. конференции, г. Алматы, 19 окт. 2004 г. / ... – Алматы : Раритет, 2004. - 264, [1] с. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1106678>
 4. Роль факторов питания : в комплексном лечении различных видов патологии / Цой, Игорь Гиленович Синявский, Юрий Александрович ... – Алматы : Алаш, 2006. - 88 с. . – Библиогр.: С. 69-86 . – 9965-669-78-3 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1108392>
 5. Разработка технологии кисломолочных продуктов для геродиетического питания [Текст] : дис. ... д-ра философии (PhD) : 6D072700 - технология продовольственных продуктов / Э. Ж. Жаксыбаева ; науч. консультанты: Ф. Т. Диханбаева, Ж. П. Димитров ; Алматинский технологический ун-т... – Алматы : [б.и.], 2021. - 223 с., ил., табл.;+ 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) . . – Библиогр.: с. 153-172 . – [б. т.] (в пер.) : 0 тг. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1631256>

Модуль коды: Mod 13

Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер

Пәннің коды: ВВКВ 3367

Пән атауы: Бөлмелерді брондау және кірістерді басқару

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля: Mod 13

Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства

Код дисциплины: BNUD 3367

Название дисциплины: Бронирование номеров и управление доходами

Количество ак. кредитов: 6

Триместр: 8

Module code: Mod 13

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

Code of Discipline: RRARM 3367

The name of the discipline: Room reservations and revenue management

Ac. credits: 6

Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

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

Оқу нәтижесі:

ОН₉ – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиімді жүргізуге, қаржы мен шығыстарды бақылау кезінде арнайы ақпараттық ресурстарды қолдануға, сондай-ақ осы салада кәсіби қызметті сауатты жүзеге асыру мақсатында осы кәсіпорындарды басқаруға қабілетті болады.

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:

РО₉ – Способен эффективно ведению всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими предприятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.

Summary of the discipline:

This course discusses the importance of revenue management along with booking controls in hotel management. The course explores two main ways to maximize profits: the first to maximize revenue and the second to control and minimize costs. Students will gain the skills to understand the policies, procedures and tools available to maximize revenue, and the ability to use them effectively.

Learning outcome:

LO₉ – Be able to effectively manage all business processes in the hotel industry, use special information resources to control finances and expenses, as well as manage these enterprises in order to competently carry out professional activities in this field.

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

1. Қонақ үй шаруашылығы [Мәтін]: оқулық / Жакупов А.А, Бектенов С, Ж. Бисекова А.Т.- Алматы: Лантар Трейд, 2021.- 297 б.20
2. Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі [Мәтін]: оқу құралы / Омарова Н.А, Ілікен Д.Ф. Омаров Қ.М.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 192 б.5
3. Жеке қаражат [Мәтін]: оқулық / Гарман Е.Томас, Е.Рэймонд Форг.- Алматы: "Ұлттық аударма бюросы", 2020.- 632 б. - ("Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық").15
4. Қонақжайлылық индустриясының негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Кадырбекова Д.С, Омарова Н.А. Имангулова Т.В.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 128 б.
5. Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Мәтін]: оқу құралы / Сулеева С.Е, Карымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 360 б.10
6. Қонақ үй және туристік кешендерді жобалау негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ақтымбаева А.С.5
1. Сервис: организация, управление, маркетинг [Текст]: учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко.- Москва: Инфра-М, 2020.- 120 с. 4
2. Индустрия гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Н.А. Дмитриева [и др.].- Москва: Инфра-М, 2020.- 352 с. 5
3. Гостиничный менеджмент [Текст]: учебное пособие / Кнышова.Е.Н., Ю.М. Белозерова.- Москва: Инфра-М, 2021.- 512 с. 2
4. Менеджмент гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Ю.П. Чередниченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2019.- 157 с. 1
5. Теория и практика продаж гостиничного продукта [Текст]: учебное пособие / Л.Н. Рождественская.- Москва: Инфра-М, 2021.- 179 с 3
6. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Текст]: учебное пособие / Л.Н. Рождественская.- Москва: Инфра-М, 2021.- 179 с 3
7. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст]: учебник / В.С. Боголюбов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 293 с.

8. Экономика гостиничного предприятия [Текст]: учебное пособие / А.Н. Лазарев.- Москва: КНОРУС, 2019.- 304 с.
 9. Организация предприятий сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие / Н.О. Гукова, А.М. Петрова.- Москва: Инфра-М, 2019.- 384 с. 20

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1. Қазақстан Республикасындағы қонақ үй бизнесі нарығында маркетингтік қызметті басқару [[Электрондық ресурстар]] : философия докторы (PhD) дәрежесін алу үшін дайындалған диссертация : 6D051100 – Маркетинг / Е. Бесекей ; ғыл. кеңес.: С. А. Каленова, Е. Құдыс ; Нархоз ун-ті. – Алматы : [б. ж.], 2019. – электронды мәлімет, 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).). <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1595203>

2. Қазақстан Республикасындағы қонақ үйлерде сапа менеджменті жүйесін қалыптастыру және жетілдіру [[Электрондық ресурстар]] : философия докторы (PhD) дәрежесін алу үшін дайындалған диссертация : 6D050700 - Менеджмент / С. А. Нахипбекова ; ғыл. кеңес.: Б. С. Мырзалиев, М. Каплан ; Қ. А. Ясауи атын. Х.- а. қазақ-түрік ун-ті. – Алматы : [б. ж.], 2019. – электронды мәлімет, 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).) <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1595231>

1. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие/ Н.Л.Безрукова. -Москва: МПГУ, 2018.-192 с
https://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=Глобальная+Дистрибутивная+Система+Sabre+2&currBookId=30255&ln=ru

2. Управление персоналом в туристическом и гостиничном бизнесе /Иванова-Швец Л.Н., Дмитриев А.В. - Евразийский открытый институт.Москва 2011, 113 с.
 ISBN 978-5-374-00275-1 https://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=6659&search_query=Управление%20качеством%20гостинично-ресторанных%20предприятий%20

3.Маркетинг гостеприимства: учебно-методический комплекс / Т.А. Тультаев. -М.: ЕАШЦИ, 2011. 296 с. ISBN 978-5-374-00499-1

https://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=6386&search_query=Управление%20качеством%20гостинично-ресторанных%20предприятий%20

Модуль коды: Mod 13

Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер

Пәннің коды: KSHB 3368

Пән атауы: Қаржы және шығындарды бақылау

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля: Mod 13

Код дисциплины: FKZ 3368

Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства

Название дисциплины: Финансы и контроль затрат

Количество ак. кредитов: 6

Триместр: 8

Module code: Mod 13

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

Code of Discipline: FACC 3368

The name of the discipline: Finance and Cost Control

Ac. credits: 6

Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

Курс қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының сатып алу және сату үдерістерінде құжат айналымын дұрыс жүргізу, тауар жеткізуші фирмалармен келісім-шарттар жасасу, тауарды дұрыс жеткізу стандарттарын сақтау, тауарды қабылдау, дұрыс сақтау, бөлу, түгендеу,

Краткое содержание дисциплины:

Курс рассматривает такие товарно-финансовые функции предприятий индустрии гостеприимства, как правильное ведение документооборота в процессах закупки и продаж, заключение договоров с фирмами-поставщиками товара, соблюдение стандартов

Summary of the discipline:

The course examines such commodity and financial functions of hospitality industry enterprises as proper document management in the procurement and sales processes, conclusion of contracts with suppliers of goods, compliance with standards for the correct delivery of goods,

<p>кәсіпорынның айлық есебін жүргізу секілді тауарлық-қаржылық функцияларын қарастырады. Бұл пәнді оқыған кезде білім алушылар қонақ үйлер мен мейрамханаларда қаржы мен шығындарды бақылау үшін қолданылатын арнайы ақпараттық бағдарламаларды қолдану дағдыларын игереді.</p> <p>Оқу нәтижесі: ОН₉ – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиімді жүргізуге, қаржы мен шығыстарды бақылау кезінде арнайы ақпараттық ресурстарды қолдануға, сондай-ақ осы салада кәсіби қызметті сауатты жүзеге асыру мақсатында осы кәсіпорындарды басқаруға қабілетті болады.</p>	<p>правильной поставки товара, приемка товара, правильное хранение, распределение, инвентаризация, ведение месячного учета предприятия. При изучении данной дисциплины обучающиеся приобретают навыки применения специальных информационных программ, используемых для контроля финансов и расходов в гостиницах и ресторанах.</p> <p>Результаты обучения: РО₉ – Способен эффективно ведению всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими предприятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.</p>	<p>acceptance of goods, proper storage, distribution, inventory, monthly accounting of the enterprise. While studying this discipline, students acquire skills in using special information programs used to control finances and expenses in hotels and restaurants.</p> <p>Learning outcome: LO₉ – Be able to effectively manage all business processes in the hotel industry, use special information resources to control finances and expenses, as well as manage these enterprises in order to competently carry out professional activities in this field.</p>
--	---	---

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

1. Мемлекеттік қаржы [Мәтін]: оқулық / Тед Гейер.- Алматы: "Ұлттық аударма бюросы", 2020.- 600 б.- ("Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық"). 5
 2. Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Мәтін]: оқу құралы / Сулеева С.Е, Карымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 360 б.10
 3. Туризм және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Мәтін]: оқу құралы / Сулеева С.Е, Карымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 308 б.
 4. Жеке қаражат [Мәтін]: оқулық / Гарман Е.Томас, Е.Рэймонд Форг.- Алматы: "Ұлттық аударма бюросы", 2020.- 632 б.- ("Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық").
 1. Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Сулеева С.Е, Карымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 388 с.
 2. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Н.А. Зайцева, А.А. Ларионова.- Москва: Инфра-М, 2016.- 320 с.1
 3. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Н.А. Зайцева, А.А. Ларионова.- Москва: Инфра-М, 2016.- 320 с.
 4. Теория развития экономических интересов объектов туризмологии [Текст]: монография / А.Ю. Баранова.- Москва: Инфра-М, 2017.- 150 с.2
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
1. Қаржы : Оқулық / Мельников Василий Дмитриевич Идиясов Қадыр Қалиұлы ... – Алматы : Экономика, 1994. - 224бет 21x13см. . . – 5-8380-0322-7
<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1105804>
 2. Қаржылық сауатты арттыру қажет [Мәтін] : Халықтың 84 пайызында несие бар; «Qoldau» қиналғандарға көмек көрсетеді; Алаяқтарға алданатындар көп; Букмекерлердің қаржы айналымы күрт өскен; / А. Асанкелдіұлы // Егемен Қазақстан. - 2023. - 23 қазан (№ 202). - 2 б. ISSN 1999-9720.
 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1675610>
 3. Бухгалтерлік есеп негіздері / Әпсәләмов, Нәдірбек Әпсәләмұлы Оспанова, Зәуре Әділханқызы ... – Алматы : Қазақ қаржы-экономикалық ин-ты, 2003. - 150 б. .
<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1108159>
 4. Бухгалтерский учет и отчетность в банках : учебник / Сейткасимов, Габдыгапар Сагитович Шаяхметова, Кульшария Орақпаевна, Абдраимова, Гайни Турсыналиевна ... – Алматы : Қаржы-Қаражат : Раритет, 2000. - 449, [1] с., ил.; . . – 5-7427-0262-0 (в пер.) <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1109519>

Траектория 2 – Мейрамхана менеджменті / Ресторанный менеджмент / Restaurant Management

Модуль коды: Mod 14

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: AG 2363

Пән атауы: Әлемдік гастрономия

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 6

Код модуля: Mod 14
 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело
 Код дисциплины: MG 2363
 Название дисциплины: Мировая гастрономия
 Количество ак. кредитов: 6
 Триместр: 6

Module code: Mod 14
 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering
 Code of Discipline: WG 2363
 The name of the discipline: World gastronomy
 Ac. credits: 6
 Trimestr: 6

Пәннің қысқаша мазмұны:

Курс бүкіл әлем бойынша аспаздық дәстүрлер мен тамақтану мәдениеттерінің әртүрлілігін зерттеуді қарастырады. Сондай-ақ, олар әртүрлі елдің тағамдарының тарихын, ингредиенттерін талдауды, пісіру техникасын және ерекшеліктерін зерделейді. Мәдени, географиялық және әлеуметтік факторлардың тарихымен және аспаздық қалауларға әсерімен таныстырады. Әртүрлі елдің дәстүрлі тағамдарын дайындау дағдыларына ие болады. Курс білім алушыларға әлемдік тағамдардың әртүрлі мәдениеттері мен дәстүрлерімен танысып, өздерінің мәдени көкжиектерін кеңейтуге мүмкіндік береді.

Оқу нәтижесі:

ОН₃ – Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарығындағы негізгі принциптер мен ағымдағы үрдістерді терең түсінуді қамтитын қонақжайлылық саласындағы негізгі білімге ие болады, әлемдік үрдістердің дамуын және қонақжайлылық саласындағы соңғы трендтерді бақылайды.

ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, әлемнің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең перспективалар береді.

Краткое содержание дисциплины:

Курс рассматривает изучение разнообразия кулинарных традиций и культур питания по всему миру. Также изучают историю, анализ ингредиентов, техники приготовления и особенности блюд различных кухонь. Ознакомятся с историей и влиянием культурных, географических и социальных факторов на кулинарные предпочтения. Приобретут навыки приготовления традиционных блюд различных кухонь. Курс предоставляет обучающимся возможность расширить свой культурный кругозор, познакомившись с разнообразием культур и традиций мировой кухни

Результаты обучения:

РО₃ – Владеет базовыми знаниями в области гостеприимства, которые включают глубокое понимание основных принципов и текущих тенденций на рынке гостиничных и ресторанных услуг, следит за развитием мировых тенденций и новейшими трендами в сфере гостеприимства.

РО₁₀ – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, оформления еды и создания качественных фотографий блюд, а также управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры и создания собственного ресторанного бизнеса.

Summary of the discipline:

The course learns about the diversity of culinary traditions and food cultures around the world. They also study the history, analysis of ingredients, cooking techniques and features of dishes from various cuisines. They will get acquainted with the history and the influence of cultural, geographical and social factors on culinary preferences. They will acquire skills in cooking traditional dishes of various cuisines. The course provides students with the opportunity to expand their cultural horizons by getting acquainted with the diversity of cultures and traditions of world cuisine.

Learning outcome:

LO₃ – Possesses basic knowledge in the field of hospitality, which includes a deep understanding of the basic principles and current trends in the market of hotel and restaurant services, monitors the development of global trends and the latest trends in the field of hospitality.

LO₁₀ – Cultivated professional culinary skills, preparation of traditional dishes of various cuisines of the world, food design and creation of high-quality photographs of dishes, as well as managerial skills in the field of bar and restaurant business, which provides broad prospects for career formation and creation of own restaurant business.

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Күзембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
 4. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.5.
 5. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
 6. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10
 7. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10
 8. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2
 9. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2
 1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
 3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.
 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Текст]: практикум / Качурина Т.А. Андонова Н.И.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2020.- 176 с.20
 5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
 6. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с.20
 7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1
 8. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл.- Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
- 1.Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы.* - Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3
<http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
 2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: *Оқу құралы!* Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+Қ.К.+ж.б.Азык-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
 3. Азық-түлік салығы туралы [Text] : жаңа саясаттың маңызы және оның жағдайлары / Ленин В.И. ... – Алма-Ата : Қазақ мемлекеттік саяси әдебиет баспасы, 1939. - 46 бет
<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1518495>
 4. Қазақстанда бәсекеге қабілетті ауыл шаруашылығы мен азық-түлік өндірісін басқару мәселелері : Экономика ғылымдарының докторы ғылыми дәрежесін алу үшін дайындалған дисс. авторефераты. 08.00.05 мамандығы бойынша / Нұрманов, Абдиали Алдабергелұлы ... – Алматы : [Б.ж.], 2009. - 49 б.
<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1123113>
 1. Мировая продовольственная проблема: поиск альтернативных источников сырья (переработка нетрадиционных видов мяса) : монография / Колобов С.В., Шорникова Г.В.. — Москва : Московский гуманитарный университет, 2014. — 140 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/39689.html>
 2. Мировые тенденции и современные технические системы для возделывания картофеля : учебное пособие / Калинин А.Б., Ружьев В.А., Теплинский И.З.. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-906109-40-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/80061.html>
 3. Глобальные тенденции развития мировой промышленности : монография / Родионова И.А., Шувалова О.В.. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2018. — 200 с. — ISBN 978-5-209-08178-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90988.html>

Модуль коды: Mod 14

Модуль атауы: Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: GT 2364

Пән атауы: Гастрономиялық трендтер

Ак.кредиттер саны: 6
Триместр: 6

Код модуля: Mod 14
Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело
Код дисциплины: GT 2364
Название дисциплины: Гастрономические тренды
Количество ак. кредитов: 6
Триместр: 6

Module code: Mod 14
Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering
Code of Discipline: GT 2364
The name of the discipline: Gastronomic Trends
Ac. credits: 6
Trimestr: 6

Пәннің қысқаша мазмұны:

Курстың максаты дұрыс тамақтану, фьюжн асханасы, жоғары ас үйі, жаңа ас үйі, молекулалық ас үйі сияқты заманауи гастрономия тенденцияларымен таныстыру. Пән тамақ өнімдерін тандауына, олардың ұсынылуына және презентациясына әсер ететін тамақтану саласындағы тенденцияларды зерттейді; тамақ өнімдері саласындағы тарихи және заманауи тенденцияларды және қазіргі заманғы тамақтану тенденцияларын көрсететін олардың тартымдылығына, қолайлылығына, қауіпсіз тағамдарды дайындауға әсер ететін факторларды игеруді қарастырады.

Оқу нәтижесі:

ОН₃ – Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарығындағы негізгі принциптер мен ағымдағы үрдістерді терең түсінуді қамтитын қонақжайлылық саласындағы негізгі білімге ие болады, әлемдік үрдістердің дамуын және қонақжайлылық саласындағы соңғы трендтерді бақылайды.

ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, әлемнің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға

Краткое содержание дисциплины:

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

Результаты обучения:

РО₃ – Владеет базовыми знаниями в области гостеприимства, которые включают глубокое понимание основных принципов и текущих тенденций на рынке гостиничных и ресторанных услуг, следит за развитием мировых тенденций и новейшими трендами в сфере гостеприимства.

РО₁₀ – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, оформления еды и создания качественных фотографий блюд, а также управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры и создания собственного ресторанного бизнеса.

Summary of the discipline:

The purpose of the course is to get acquainted with such modern trends in gastronomy as healthy eating, fusion cuisine, haute cuisine, new cuisine, molecular cuisine. The subject studies trends in nutrition that affect food selection, serving and presentation; historical and current trends in food and explores factors affecting their attractiveness, acceptability, preparation of safe dishes, reflecting current trends in nutrition.

Learning outcome:

LO₃ – Possesses basic knowledge in the field of hospitality, which includes a deep understanding of the basic principles and current trends in the market of hotel and restaurant services, monitors the development of global trends and the latest trends in the field of hospitality.

LO₁₀ – Cultivated professional culinary skills, preparation of traditional dishes of various cuisines of the world, food design and creation of high-quality photographs of dishes, as well as managerial skills in the field of bar and restaurant business, which provides broad prospects for career formation and creation of own restaurant business.

және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең
перспективалар береді.

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев, Г. Кузембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2.
 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
 6. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10
 7. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2.
 8. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2.
 1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
 3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
 4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
 5. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с.20
 6. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1
 7. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И, Колесникова Л.А. Карташова Л.В.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 288 с.20
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
- 1.Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы*. - Қ. Кузембаев, Г. Кузембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3
<http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
 2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: *Оқу құралы!* Г. Кузембаева, Қ. Кузембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Кузембаев,+Қ.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
 3. Азық-түлік салығы туралы [Text] : жаңа саясаттың маңызы және оның жағдайлары / Ленин В.И. ... – Алма-Ата : Қазақ мемлекеттік саяси әдебиет баспасы, 1939. - 46 бет
<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1518495>
 4. Қазақстанда бәсекеге қабілетті ауыл шаруашылығы мен азық-түлік өндірісін басқару мәселелері : Экономика ғылымдарының докторы ғылыми дәрежесін алу үшін дайындалған дисс. авторефераты. 08.00.05 мамандығы бойынша / Нұрманов, Абдиали Алдабергенұлы ... – Алматы : [Б.ж.], 2009. - 49 б.
<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1123113>
 3. Национальная политика здорового питания Республики Казахстан : Материалы Международной науч.-практ. конференции, г. Алматы, 19 окт. 2004 г. / ... – Алматы : Паритет, 2004. - 264, [1] с. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1106678>
 4. Роль факторов питания : в комплексном лечении различных видов патологии / Цой, Игорь Гиленович Синявский, Юрий Александрович ... – Алматы : Алаш, 2006. - 88 с. . – Библиогр.: С. 69-86 . – 9965-669-78-3 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1108392>
 5. Разработка технологии кисломолочных продуктов для геродиетического питания [Текст] : дис. ... д-ра философии (PhD) : 6D072700 - технология продовольственных продуктов / Э. Ж. Жаксыбаева ; науч. консультанты: Ф. Т. Диханбаева, Ж. П. Димитров ; Алматинский технологический ун-т... – Алматы : [б.и.], 2021. - 223 с., ил., табл.;+ 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) . . – Библиогр.: с. 153-172 . – [б. т.] (в пер.) : 0 тг. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1631256>

Модуль коды: Mod 14
 Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі
 Пәннің коды: MI 3365
 Пән атауы: Мейрамхана ісі
 Ак.кредиттер саны: 6
 Триместр: 7

Код модуля: Mod 14
 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело
 Код дисциплины: RD 3365
 Название дисциплины: Ресторанное дело
 Количество ак. кредитов: 6
 Триместр: 7

Module code: Mod 14
 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering
 Code of Discipline: RB 3365
 The name of the discipline: Restaurant Business
 Ac. credits: 6
 Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пәннің мақсаты білім алушылардың 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:

ОН₄ – Сервистік қызметті ұйымдастыру саласындағы теориялық және практикалық білімді, іскерлік тиімділікті арттыруға және қонақтарға қызмет көрсету сапасын жақсартуға бағытталған мінез-құлық ережелері мен нормаларын, қонақтарға қызмет көрсету техникасын қолданады.

ОН₅ – Халықаралық сапа стандарттары бойынша өнімдер мен қызметтерді сертификаттау саласындағы білім мен түсінікті, тауартанудың нормативтік-

Краткое содержание дисциплины:

Целью дисциплины является обеспечение получения обучающимися 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:

РО₄ – Применяет теоретические и практические знания в области организации сервисной деятельности, правила и нормы поведения, технику обслуживания гостей, направленные на повышение эффективности бизнеса и улучшение качества обслуживания гостей.

РО₅ – Демонстрирует знание и понимание в области сертификации продукции и услуг по международным стандартам качества, работу с нормативно-технической документацией товароведения, способности адаптации к

Summary of the discipline:

The purpose of the discipline is to ensure that students receive 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 the restaurant business is a single complex, one of the intensively developing and profitable sectors of the economy. The use of this knowledge will help to competently and effectively carry out professional activities in the field of tourism and hospitality.

Learning outcome:

LO₄ – Applies theoretical and practical knowledge in the field of organization of service activities, rules and norms of behavior, guest service techniques aimed at improving business efficiency and improving the quality of guest service.

LO₅ – Demonstrates knowledge and understanding in the field of certification of products and services according to international quality standards, work with normative and technical documentation of commodity science, the ability to adapt to various conditions and requirements of customers

техникалық құжаттамасымен жұмыс істеуді, қонақжайлылық саласындағы логистикалық процестерді оңтайландыру үшін тапсырыс берушілер мен нарықтың әртүрлі жағдайлары мен талаптарына бейімделу қабілетін көрсетеді.

ОН₇ – Ұйымдағы менеджмент, қаржылық, материалдық және еңбек ресурстарын басқару саласында іргелі білімге, сондай-ақ клиенттермен және қызметкерлермен тұлғааралық қатынастарды сауатты құруға мүмкіндік беретін көшбасшылық, ұйымдастырушылық және коммуникативтік қасиеттерге ие болады.

различным условиям и требованиям заказчиков и рынка для оптимизации логистических процессов в сфере гостеприимства.

РО₇ – Владеет фундаментальными знаниями в области менеджмента, управления финансовыми, материальными и трудовыми ресурсами в организации, а также владеет лидерскими, организаторскими и коммуникативными качествами, которые позволяют грамотно строить межличностные отношения с клиентами и сотрудниками.

and the market to optimize logistics processes in the hospitality sector.

LO₇ – Possesses fundamental knowledge in the field of management, financial, material and human resources management in the organization, as well as possesses leadership, organizational and communicative qualities that allow to competently building interpersonal relationships with customers and employees.

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

1. Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ушкулакова Г.М. Имангулова Т.В.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.2

2. Мейрамхана ісі.Оқулық./ Батырова Н.-Түркістан-2016,136 бет,2

3. Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі [Мәтін]: оқу құралы / Омарова Н.А, Ілікен Д.Ф.Омаров Қ.М.- Алматы:ҚазСТА, 2021.- 192 б

1. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл.- Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1

2.Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2

3.Приготовление супов и соусов [Текст]: учебное пособие / Чубасова Е.В. Дубровская Н.И.- 4-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 128 с.

4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст]: учебник / С.В. Ермилова.- 6- е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2023.- 320 с. 20

5.Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1

6.Организация предприятий сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие / Н.О. Гукова, А.М. Петрова.- Москва: Инфра-М, 2019.- 384 с.20

Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources

1. Мейрамхана ісі [Мәтін]: оқулық - Алматы: Лантар Трейд, 2021.- 156 б. ISBN 978-601-243-454-5

<http://rmebrk.kz/search/?search=Мейрамхана+ісі&inlineRadioOptions=option2> Батырова, Н.Т.

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Электрон. текстовые данные. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - 978-5-7882-1895-3. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

Модуль коды: Mod 14

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: ВІЕ 3366

Пән атауы: Бар ісі және эногастрономия

Ак.кредиттер саныб

Триместр: 7

Код модуля: Mod 14

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Код дисциплины: BDE 3366

Название дисциплины: Барное дело и эногастрономия

Количество ак. кредитов: 6

Триместр: 7

Module code: Mod 14

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: BBBE 3366

The name of the discipline: Bar Business and Enogastronomy

Ac. credits: 6

Trimestr: 7

Пәннің қысқаша мазмұны:

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

Оқу нәтижесі:

ОН₃ – Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарығындағы негізгі принциптер мен ағымдағы үрдістерді терең түсінуді қамтитын қонақжайлылық саласындағы негізгі білімге ие болады, әлемдік үрдістердің дамуын және қонақжайлылық саласындағы соңғы трендтерді бақылайды.

ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, әлемнің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең перспективалар береді.

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина направлена на приобретение обучающихся теоретических знаний и практических навыков по оказанию услуг в барах различных типов и классов. При изучении этой дисциплины обучающиеся знакомятся с основными терминами и определениями в области энogastronomii, современной технологией барного обслуживания, видами барной посуды, инвентарем и оборудованием, составлением и оформлением барной карты. Обучающиеся приобретают теоретические знания и практические навыки в сфере барного дела, новые направления и идеи в области напитков и сервиса.

Результаты обучения:

РО₃ – Владеет базовыми знаниями в области гостеприимства, которые включают глубокое понимание основных принципов и текущих тенденций на рынке гостиничных и ресторанных услуг, следит за развитием мировых тенденций и новейшими трендами в сфере гостеприимства.

РО₁₀ – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, оформления еды и создания качественных фотографий блюд, а также управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры и создания собственного ресторанного бизнеса.

Summary of the discipline:

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

Learning outcome:

LO₃ – Possesses basic knowledge in the field of hospitality, which includes a deep understanding of the basic principles and current trends in the market of hotel and restaurant services, monitors the development of global trends and the latest trends in the field of hospitality.

LO₁₀ – Cultivated professional culinary skills, preparation of traditional dishes of various cuisines of the world, food design and creation of high-quality photographs of dishes, as well as managerial skills in the field of bar and restaurant business, which provides broad prospects for career formation and creation of own restaurant business.

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев, Г. Кузембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2.
3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2.
4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2.
5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
6. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2

7. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2
8. Қонақ үй және мейрамхана ісі: Оқулық / Жалпы редакциясын басқарған Р.Мец; неміс тілінен аударылған. – Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019. – 208 б.2
9. «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі мәдениеті». Оқу құралы. / Омарова Н.А., Еспенбетов Н.С., Елегенова А.С. – Алматы: ҚазСТА, 2021.-72 б.5
1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
4. Экономика предприятия общественного питания [Текст]: учебник и практикум / Э.А. Батраева.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 390 с.1
5. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании [Текст]: учебник / Максимов А.С. Бурашникова Ю.М.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2019.- 272 с.20
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента [Текст]: учебник / И.Ю. Бурчакова.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 320 с.20
7. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
8. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с.20
9. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И, Колесникова Л.А. Карташова Л.В.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 288 с.20
10. Организация, учет и внутренний контроль на предприятиях общественного питания [Текст]: Справочник / Сост: Нурсеитов Э.О, Алимжанова Н.К.- Алматы: изд."Lem", 2016.- 340 с.1
11. Специалист предприятий питания [Текст]: практикум.- Астана: Фолиант, 2018.- 100 с.
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
1. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы*. - Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3
<http://rmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: *Оқу құралы!* Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+Қ.К.+ж.б.Азык-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
1. Барное дело : учеб. пособие для вузов / Е.А. Новицкая; Е.Н. Артемова. — Орел : ОрелГТУ, 2007. — 133 с. — 132 с. <http://rmebrk.kz/search/resources>
2. *Барное дело /Любецкая Т.Р. -Дашков и К. 2020. ISBN 978-5-394-04078-8* <http://rmebrk.kz/search/resources>
3. Барное дело. Технология продукции и обслуживания в барах: 2-е изд. Учебное пособие. – К.: Центр учебной литературы, 2016. – 240 с. ISBN 978-617-673-418-5
<http://rmebrk.kz/search/resources>

Модуль коды: Mod 14

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: АОМ 3367

Пән атауы: Аспаздық өнер және менеджмент

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля: Mod 14

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Код дисциплины: КИМ 3367

Название дисциплины: Кулинарное искусство и менеджмент

Количество ак. кредитов: 6

Триместр: 8

Module code: Mod 14

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering

Code of Discipline: CAM 3367

The name of the discipline: Culinary Arts and Management

Ac. credits: 6

Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән аспаздық саласын және мейрамхана бизнесін басқару негіздерімен аспаздық шеберлікті зерделеу болып табылады. Білім алушылар аспаздық техниканы, мәзірді жоспарлауды, ас үйді басқаруды және қаржылық менеджментті, маркетингті және тұтынушыларға қызмет көрсетуді қоса алғанда, іскерлік операцияларды үйренеді. Бұл курсты оқу білім алушыларға аспаздық шеберлікті басқару дағдыларымен үйлестіруге мүмкіндік береді, бұл мейрамхана бизнесінде, қонақ үй индустриясында, кейтерингте, сондай-ақ тамақтану саласында өз бизнесін құруға кең перспективалар береді.

Оқу нәтижесі:

ОН₃ – Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарығындағы негізгі принциптер мен ағымдағы үрдістерді терең түсінуді қамтитын қонақжайлылық саласындағы негізгі білімге ие болады, әлемдік үрдістердің дамуын және қонақжайлылық саласындағы соңғы трендтерді бақылайды.

ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, әлемнің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең перспективалар береді.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина представляет собой изучение кулинарного мастерства с основами управления в области кулинарии и ресторанного бизнеса. Обучающиеся изучают кулинарные приемы, планирование меню, управление кухней и бизнес-операции, включая управление финансами, маркетинг и обслуживание клиентов. Изучение данного курса прививает у обучающихся сочетание кулинарного мастерства с управленческими навыками, что дает широкие перспективы для карьеры в ресторанном бизнесе, гостиничной индустрии, кейтеринге, а также для создания собственного бизнеса в сфере питания.

Результаты обучения:

РО₃ – Владеет базовыми знаниями в области гостеприимства, которые включают глубокое понимание основных принципов и текущих тенденций на рынке гостиничных и ресторанных услуг, следит за развитием мировых тенденций и новейшими трендами в сфере гостеприимства.

РО₁₀ – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, оформления еды и создания качественных фотографий блюд, а также управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры и создания собственного ресторанного бизнеса.

Summary of the discipline: The discipline is the study of culinary skills with the basics of management in the field of cooking and restaurant business. Students learn culinary techniques, menu planning, kitchen management, and business operations, including financial management, marketing, and customer service. Studying this course instills in students a combination of culinary skills with managerial skills, which provides broad prospects for a career in the restaurant business, the hotel industry, catering, as well as for creating their own business in the field of nutrition

Learning outcome:

LO₃ – Possesses basic knowledge in the field of hospitality, which includes a deep understanding of the basic principles and current trends in the market of hotel and restaurant services, monitors the development of global trends and the latest trends in the field of hospitality.

LO₁₀ – Cultivated professional culinary skills, preparation of traditional dishes of various cuisines of the world, food design and creation of high-quality photographs of dishes, as well as managerial skills in the field of bar and restaurant business, which provides broad prospects for career formation and creation of own restaurant business.

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев, Г. Кузембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2
5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
6. Тағам өнімдерінің тауартануы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2

7. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2
1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Текст]: практикум / Качурина Т.А. Андонова Н.И.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2020.- 176 с.20
5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
6. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Габа Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 256 с.1
7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1
8. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И, Колесникова Л.А. Карташова Л.В.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 288 с.20
9. Приготовление блюд из рыбы [Текст]: практикум / Т.А. Качурина.- 4-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 96 с.20
10. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / Сиданова М.Ю. Кузнецова Л.С.- 11-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2018.- 400 с.20
11. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл.- Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1
12. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания [Текст]: учебник / И.И. Потапова.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр "Академия", 2020.- 208 с.20
13. Специалист предприятий питания [Текст]: практикум.- Астана: Фолиант, 2018.- 100 с.1
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
1. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: *Оқу құралы*. - Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3
<http://imebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: *Оқу құралы!* Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матибаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+Қ.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания / ... – М. : Экономика, 1983. - 720 с. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1108111>
4. Кумысная линейка [Текст] / Р. Шулембаева // Казахстанская правда. - 2016. - 24 июня. - С.10. ISSN
 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1646116>

Модуль коды: Mod 14

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: FSF 3368

Пән атауы: Фуд-стайлинг және фотосурет

Ак.кредиттер саны: 6

Триместр: 8

Код модуля: Mod 14

Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело

Код дисциплины: FSF 3368

Название дисциплины: Фуд-стайлинг и фотография

Количество ак. кредитов: 6

Триместр: 8

Module code: Mod 14

Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering
Code of Discipline: FSF 3368
The name of the discipline: Food styling and photography
Ac. credits: 6
Trimestr: 8

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән тағамды безендіру және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасау өнерін зерттеу болып табылады. Курс сонымен қатар тамақ фотосуреттерінің тенденцияларын зерттеуді және оларды қонақжайлылық индустриясында қолдануды қамтиды. Білім алушылар тамақтың көрнекі бейнесін жасау үшін композицияны, жарықтандыруды, фон мен аксессуарларды тандауды үйренеді.

Оқу нәтижесі:

ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, әлемнің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең перспективалар береді.

Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина представляет собой изучение искусства оформления еды и создания качественных фотографий блюд. Курс также включает в себя изучение тенденций в фуд-фотографии и применение их в индустрии гостеприимства. Обучающиеся учатся композиции, освещению, выбору фона и аксессуаров, чтобы создавать привлекательные визуальные образы пищи.

Результаты обучения:

РО₁₀ – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, оформления еды и создания качественных фотографий блюд, а также управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры и создания собственного ресторанного бизнеса.

Summary of the discipline:

The subject is the study of the art of decorating food and creating high-quality photographs of dishes. The course also includes the study of trends in food photography and their application in the hospitality industry. Students learn composition, lighting, background selection and accessories to create attractive visual images of food.

Learning outcome:

LO₁₀ – He improves professional skills in culinary skills, cooking traditional dishes of various cuisines of the world, decorating food and creating high-quality photos of dishes, as well as managerial skills in the field of bar and restaurant business, which gives broad prospects for career formation and creating his own restaurant business.

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
 3. Қоғамдық тамақтандыру қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
 4. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2
 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
 1. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина.- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2019.- 200 с.1
 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца.- Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 184 с.1
 3. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов.- 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента [Текст]: практикум / Качурина Т.А. Андонова Н.И.- 3-е издание.- Москва: Издательский центр "Академия", 2020.- 176 с.20
 5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров.- Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
 6. Техническое оснащение организаций питания [Текст]: учебник / Анохина Ж.С. Лутошкина Г.Г.- Москва: Издательский центр "Академия", 2021.- 256 с.20
 7. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл.- Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
1. Фотографтың көбі көркем әдебиет оқымайды [Мәтін] / С. Хасан; Сұхбаттасқан Серікбол Хасан // Айқын. - 2018. - 17 қараша.. ISSN
<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1590496>
 2. Қалжанов, А. Бейнелеу өнеріндегі жусан иісі [Мәтін] / А. Қалжанов // Астана ақшамы. - 2023. - 5 тамыз. - № 92 (4525). - 8 б. ISSN

<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1668928>

3. Дәуір шежіресін жасаған шебер [Мәтін] / А. Әбдірайымұлы, А. Октябрь; әнг.: Октябрь А. // Егемен Қазақстан. - 2023. - 2 қараша (№ 209). - 21 б. ISSN 1999-9720.

<https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1676129>

4. Әр сурет – тарих [Мәтін] / Ғ. Елшібай // Егемен Қазақстан. - 2024. - 29 ақпан (№ 42). - 16 б. ISSN 1999-9720.
 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1687770>

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые данные. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. - 978-5-394-00699-9. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85132.html>

2. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. - Электрон. текстовые данные. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 178 с. - 2227-8397. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904.htm>

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. - Электрон. текстовые данные. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. - 96 с. - 978-5-7882-1895-3. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

4. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса. Учебное пособие. Воронежский государственный университет инженерных технологий 2021. ISBN: 978-5-00032-532-2

Родионова Н.С., Домбровская Я.П., Дерканосова А.А., Белокурова Е.В.

<https://www.iprbookshop.ru/119656.html>