

«ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ТУРИЗМ ЖӘНЕ МЕЙМАНДОСТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ» КЕАҚ /
НАО «МЕЖДУНАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТИПРИИМСТВА» /
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
Т. Шалабаева / L. Shalabayeva
«17» 10 2025 ж/г/у



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОҒЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

2025-2028 оқу жылына / на 2025-2028 учебный год / for the 2025-2028 academic year

Білім беру бағдарламасы / Образовательная программа / Educational program
6В11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі / 6В11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес /
6В11104 – Hotel and Restaurant Business

Қабылдау жылы / Год приема / Admission year: 2025

Әзірлеген / Разработана / Developed



Э. Туркеева

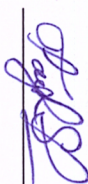
Келісілді / Согласовано / Agreed upon

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



Э. Алимкулова

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



Г. Сыдыкова

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 « 17 » 03, 202 5

Жалпы білім беретін пәндер (ЖБП) циклі / Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД) / Cycle of general education disciplines (GED)
Тандау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Elective Courses (EC)

Модуль коды: MOD 4 Модуль атауы: Жалпы білім беру Пәннің коды: KSZHKKMN 1138 Пән атауы: Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері Ақ.кредиттер саны 5 Трimestр: 1		
Код модуля: MOD 4 Название модуля: Общее образование Код дисциплины: ОРАК 1138 Название дисциплины: Основы права и антикоррупционной культуры Количество ак.кредитов: 5 Трimestр: 1		
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		
Пәннің қысқаша мазмұны: Пән Қазақстан Республикасының құқығы мен саяси-құқықтық жүйесі, адам және азаматтың құқықтары мен бостандықтары, сыбайлас жемқорлықтың туындау себептері мен мазмұны, оның көріну нысандары мен оған қарсы іс-қимыл туралы базалық білім беруге бағытталған. Оқыту нәтижесінде студент құқық салаларының негізгі ережелері мен қағидаларын қолдануды, сыбайлас жемқорлыққа саналы түрде қарсы тұру қабілеттерін меңгереді. Оқу нәтижесі: ОН₁ – Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық, этикалық, экологиялық және құқықтық нормаларды, экономика және қаржылық сауаттылық негіздерін, әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды, инклюзивті білім беру негіздерін меңгереді, кәсіби қызметте цифрлық технологияларды ұтымды пайдаланады.	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 противодействия. В результате обучения студент овладевает применением основных принципов и положений отраслей права, умением сознательно противостоять коррупции. Результаты обучения: РО₁ – Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими, этическими, экологическими и правовыми нормами, основой экономики и финансовой грамотностью, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями, основами инклюзивного образования, рационально использует цифровые технологии в профессиональной деятельности.	Summary of the discipline: The discipline is aimed at providing basic knowledge about the law and the political and legal system of the Republic of Kazakhstan, human and civil rights and freedoms, causes and content of corruption, forms of its manifestation and counteraction. As a result of mastering the discipline, the student masters the application of the basic principles and provisions of the branches of law, the ability to consciously resist corruption. Learning outcome: LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakhstani society, philosophical, ethical, environmental and legal norms, fundamentals of economics and financial literacy, socio-cultural, political and psychological values, fundamentals of inclusive education and effectively utilizes digital technologies in professional activities.

Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature		
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 жарық, 2015. -176 б. 4. Идирисов К.З. Мемлекет пен құқықтың жалпы тарихы жана заман: оқу құралы. -Алматы: ЖК «LР-Zhasulan», 2019. -150 б. 5. Кемали, Е.С. Қазақстан Республикасының Сот және құқық қорғау органдары: оқулық. -Алматы: «Nipgress», 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. Қаудырова Т.Е. Гражданское право Республики Казахстан. раздел 6: Исследовательное право, казуальная технология: учебное пособие.- Астана: Фолиант, 2016.- 408 с. 9. Зоотовский 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 жинағы: Оқу-әдістемелік құрал. -Костанай: А. Байтұрынов атындағы ҚМУ, 2019. -126 б. http://tmebrk.kz		

Модуль коды: MOD 4 Модуль атауы: Жалпы білім беру Пәннің коды: ЕЖЫН 1139 Пән атауы: Экономика, кәсіпкерлік және қаржылық сауаттылық негіздері Ак.кредиттер саны: 5 Триместр: 1		
Код модуля: MOD 4 Название модуля: Общее образование Код дисциплины: ОЕРВ 1139 Название дисциплины: Основы экономики, предпринимательства и финансовой грамотности Количество ак.кредитов: 5 Триместр: 1		
Module code: MOD 4 Module Name: General education Code of Discipline: OEFEB 1139 The name of the discipline: Fundamentals of Economics, Entrepreneurship, and Financial Literacy Ac.credits: 5 Trimestr: 1		

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән экономикалық процестер, кәсіпкерлік негіздері және қаржыны тиімді басқару туралы базалық білім беруге бағытталған. Бизнесі құру, тәуекелдерді басқару, кәсіпкерліктің құқықтық аспектілері, қаржылық жоспарлау, бюджеттеу және инвестициялау негіздері қарастырылады. Білім алушылар жеке қаржыны басқару, экономикалық шешімдер қабылдау, кәсіпкерлік		
Қраткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на формирование базовых знаний об экономических процессах, основах предпринимательской деятельности и принципах эффективного управления финансами. В рамках курса рассматриваются такие темы, как создание и развитие бизнеса, управление рисками, правовые аспекты предпринимательства, основы финансового		
Summary of the discipline: The discipline is aimed at developing basic knowledge about economic processes, the basics of entrepreneurial activity and the principles of effective financial management. The course covers topics such as business creation and development, risk management, legal aspects of entrepreneurship, fundamentals of financial planning, budgeting and investing. Students master the skills of		

даттыларды ментеру және бизнес-идеяларды жүзеге асыру тәсілдерін ментереді. Оқу нәтижесі: ОН₁ – Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық, этикалық, экологиялық және құқықтық нормаларды, экономика және қаржылық сауаттылық негіздерін, әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды, инклюзивті білім беру негіздерін ментереді, кәсіби қызметте цифрлық технологияларды ұтымды пайдаланады.	планирования, бюджетирования и инвестирования. Обучающиеся осваивают навыки управления личными финансами, принятия экономических обоснованных решений, развивают предпринимательское мышление и участв реализовывать бизнес-идеи. Результаты обучения: РО₁ – Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими, этическими, экологическими и правовыми нормами, основой экономики и финансовой грамотностью, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями, основами инклюзивного образования, рационально использует цифровые технологии в профессиональной деятельности.	personal finance management, making economically sound decisions, develop entrepreneurial thinking and learn how to implement business ideas.. Learning outcome: LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakhstani society, philosophical, ethical, environmental and legal norms, fundamentals of economics and financial literacy, socio-cultural, political and psychological values, fundamentals of inclusive education and effectively utilizes digital technologies in professional activities.
Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы кәсіпкерлік [Метін]: 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. Шахметова, 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. Ушшулакова - Алматы: ҚазСТА, 2021. - 72 б.2 4. Туристік бизнесіні жоспарлау және ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Тульбаева А.Т, Ушшулакова Г.М. Имангулова Т.В. - Алматы: ҚазСТА, 2021. - 176 б.5 5. Кәсіпкерлікті ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Жетпісова Ә.Б, Серікова Г.Т, Сакулова Г.А. Оразбаева К.Н. - Алматы: Эверо, 2022. - 248 б.30 6. Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі мәдениеті [Метін]: оқу құралы / Еспенбетов Н.С, Елгенова А.С. Омарова Н.А. - Алматы: ҚазСТА, 2021. - 72 б.5 7. Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Шахметова Е.А, Шаршанкулова Ж.К. - Алматы: Лантар Трейд, 2018. - 220 с.5 8. 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 9. 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 10. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма [Текст]: учебное пособие / А.Ю. Баранова - Москва: Инфра-М, 2021. - 180 с. 11. 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. 12. Планирование и организация туристского бизнеса [Текст]: учебно-методическое пособие / Шамова 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. Ушшулакова. — 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://oreni.kz/kz/books/22 3. Халықаралық бизнес: Жаһандық нарықтағы бәсеке. 12-басылым. / Хилл Чарльз, Халл Томас– Алматы: Ұлттық аударма бюросы. – 2019. – 720 бет. ISBN 978-601-7943-44-8 https://oreni.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: ЕОТКН 1140 Пән атауы: Экология және өмір тіршілігі қауіпсіздігі негіздері Ақ.кредиттер саны 5 Трimestр: 1		
Код модуля: MOD 4 Название модуля: Общее образование Код дисциплины: ОРІАК 1114 Название дисциплины: Основы экологии и безопасности жизнедеятельности Количество ак.кредитов: 5 Трimestр: 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 машықтанып, экологиялық қағидағтарды сақтай отырып, командада жұмыс істеу қабілеттілігін қалыптастырады.	Краткое содержание дисциплины: Дисциплина формирует знание экологических законов, учит оценивать состояние окружающей среды и степень воздействия на человека опасных факторов, применять аспекты рационального природопользования. В ходе освоения курса обучающийся приобретает навыки сбора данных об экологических проблемах с применением цифровых технологий, критического их анализа, самостоятельного принятия решений, формирует способность работать в команде с соблюдением экологических принципов.	Summary of the discipline: The subject forms knowledge of environmental laws and the ability to assess the state of the environment and the degree of human exposure to dangerous factors, teaches to apply aspects of rational nature management. In the course of mastering the course, the student acquires the skills of collecting data on environmental problems using digital technologies, critical analysis of them, independent decision-making, forms the ability to work in a team in compliance with environmental principles.
Оқу нәтижесі: ОН₁ – Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық, этикалық, экологиялық және құқықтық нормаларды, экономика және қаржылық сауаттылық негіздерін, әлеуметтік-мәдени, саяси және	Результаты обучения: РО₁ – Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими, этическими, экологическими и правовыми нормами, основой экономики и	Learning outcome: LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakhstani society, philosophical, ethical, environmental and legal norms, fundamentals of economics and financial literacy, socio-cultural, political and

психологиялық құндылықтарды, инклюзивті білім беру негіздерін меңгереді, кәсіби қызметте цифрлық технологияларды ұтымды пайдаланады.	финансової грамотностью, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями, основами инклюзивного образования, рационально использует цифровые технологии в профессиональной деятельности.	psychological values, fundamentals of inclusive education and effectively utilizes digital technologies in professional activities.
Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature		
1. Abdullova, A.A. Ecology and sustainable development: Textbook / A.A Abdullova - Алматы: Эверо, 2022. - 164 с. ISBN 978-601-342-475-0 2. Environmental Policy in Kazakhstan: Outlines and Prospects: Textbook / Author comp - B.T. Zhymagulov, 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.Жұмагулов, 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.- Нұр-Сұлтан: 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 13. Косолапова Н.В., Проколенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Проколенко Н.А., Побежимова Е.Л. Косолапова Н.В.- 5-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2022.- 288 с. ISBN 978-5-0054-0483-1 Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources https://kaztour-association.com/ https://www.unwto.org/tu https://www.gov.kz/memleket/		
Бейіндеуші пәндер циклі (БелД) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of Profiling disciplines (PD) Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Elective Courses (EC)		
Модуль коды: Mod 13 Модуль атауы: Қонақжайлық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің коды: KUSH 2363 Пән атауы: Қонақ үй шаруашылығы Ақкредиттер саны: 5 Триместр: 6		
Код модуль: Mod 13 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Код дисциплины: SN 2363		

Название дисциплины: Гостиничное хозяйство
Количество ак.кредитов: 5
Триместр: 6

Module code: Mod 13

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

Code of Discipline: НМ 2363

The name of the discipline: Hotel Management

Ac credits: 5

Тimestr: 6

Пәннің қысқаша мазмұны:

Пән қонақ үй шаруашылығындағы қызметтің барлық процестерін, қонақ үйдегі бөлімшелердің қызметін, қолданылатын жабдықтарды, онда жұмыс істейтін қызметкерлердің міндеттерін зерделеуге бағытталған. Бұл курста қонақ үй қызметтері, олардың құрамдас бөліктері, орналасу түрлері, басқару процесі, қонақ үй ақпаратын зертеу жүйесі, қонақ үй түрлері және бөлім функциялары қарастырылады. Білім алушылар халықаралық стандарттарға жауап беретін қонақ үй шаруашылығының нысандарына сәйкесінше бөлістіру дағдыларын игереді.

Оқу нәтижесі:

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

ОН₆ – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиямді 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:

Дисциплина направлена на изучение всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, деятельности подразделений в гостинице, применяемого оборудования, задач работающих на нем сотрудников. На данном курсе рассматриваются гостиничные услуги, их компоненты, типы мест размещения, процесс управления, система изучения информации в отеле, типы отелей и функции отделов. Обучающиеся 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 улучшение качества обслуживания гостей.

РО₆ – 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:

The discipline is aimed at studying all the processes of activity in the hotel industry, the activities of departments in the hotel, the equipment used, the tasks of the employees working on it.

This course covers hotel services, their components, and types of accommodation, management process, and information learning system in the hotel, types of hotels and functions of departments. Students acquire the skills of differentiation in accordance with 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.

LO₆ – 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: оқулық / - Алматы: Лантар Трейд, 2021. - 297 б. Бисекова А.Т, Жакупов А.А, Бектенов С.Ж.
2. Қонақ үй және туристік кешендерді жобалау негіздері: оқу құралы / - Алматы: Лантар Трейд, 2019. - 124 б. Ақтымбаева А.С, Жанпұттина Г.О.
3. Қонақ үй және мейрамхана ісі: оқулық / - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019. - 208 б. Мей.Р.
4. Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі: оқу құралы / - Алматы: ҚазСТА, 2021. - 192 б. Омаров Қ.М, Омарова Н.А, Ілікен Д.Ғ.
5. Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе: учебное пособие / - Алматы: Лантар Трейд, 2018. - 220 с. Мизамбекова Ж.К.

Шахметова Е.А., Шаршанкулова Ж.
 6. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / - Москва: Инфра-М, 2020. - 352 с. Н.А. Дмитриева [и др.]
 7. Маркетинг гостиничного предприятия: практикум / - Москва: Инфра-М, 2020. - 216 с. Л.В. Баумгартен.
 8. Продажи гостиничного продукта: учебное пособие / - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 288 с. Градунов, М.В.
 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. Конак үй шаруашылығы. Оқу-дістемелік құрал. - Қарағанды: ҚарМУ баспасы, 2012. - 53 б. Источник: Карагандинский университет им. академika Е.А. Букетова. <http://tmebyk.kz/A.A. Дүйсембаев>
 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>
 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: Қонақжайлық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер

Пәннің коды: ККОВОР 2364

Пән атауы: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері

Ак.кредиттер саны: 5

Трimestр: 6

Код модуль: Mod 13

Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства

Код дисциплины: ОРОРР 2364

Название дисциплины: Операционные процедуры отдела приема и размещения гостей

Количество ак.кредитов: 5

Трimestр: 6

Module code: Mod 13

Module Name: Services and departments in the hospitality industry

Code of Discipline: OROTRAPD 2364

The name of the discipline: Operational procedures of the Reception and Placement Department

Ac. credits: 5

Trimestr: 6

Пәннің қысқаша мазмұны:	Краткое содержание дисциплины:	Summary of the discipline:
Бұл курс білім алушыларға қонақ үйлер қалай жұмыс істейтіні туралы толық түсінік береді. қонақ үйдің негізгі операцияларын жоспарлау және басқару (қабылдау бөлімі, тазау, тамақ және сусындар, спа, сауықтыру клубтары, инженерлік ісі және т.б.), оның ішінде қызмет көрсету сапасы, стандарттар, тазалық, қонақтардың	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,	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

көнілін қанаттандыру. Курсты оқу барысында білім алушылар қонақтармен тікелей жұмыс істеу және тіркелу және кету секілді жедел тапсырмаларды орындау дағдыларына ие болады. Оқу нәтижесі: ОН₆ – Мейрамахана және қонақ үй бизнесінің бизнес-процестерін онтайландыру үшін HoReCa саласында сторителлинг техникасын және заманауи жасаңды интеллект технологияларын қолдана отырып, нарық пен мақсатты аудиторияны талдау, бренд пен қызметтерді ұйымдастыру, жылжыту дағдыларын қолданады. ОН₆ – 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.	удовлетворенность гостей. При изучении курса обучающиеся приобретают навыки работы напрямую с гостями и выполнения оперативных задач, таких как регистрация заезда и отъезда. 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. РО₆ – 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.	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. LO₆ – 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 және мейрамахана ісі / Р.Мен.-Фолиант баспасы 2019.-208 бет. 2 2. Қазақстандағы мейрамахана және мейманхана ісі [Метін]: оқу құралы / Омарова Н.А, Іпкен Д.Ф. Омаров Қ.М - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 192 б. 5 3. Қонақ үй шаруашылығында қызмет көрсетуді жарнамалау ерекшеліктері/ Н.Т Батырова-Лантар Трейд Баспасы, 2021 - 131 бет 9 4. Қонақжайлылықтағы әкімшілік-шаруашылық қызмет [Метін]: оқу құралы / Ахмедова С.Ж, Әпкен Д.Ф. Закирьянов Б.Қ - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 56 б. 5 5. Қонақ үй шаруашылығында қызмет көрсетуді жарнамалау ерекшеліктері [Метін]: оқу құралы/ Асан, Д.С, Батырова Н.Т. - Түркістан: Туран, 2016.- 124 б. 1 6. Тіршілік қауіпсіздігі [Метін]: лекциялар курсы / Исабекова Қ.Б. Нұрдақұлы Х.Ә - Түркістан: ХКТУ, 2004.- 153 б. 5 7. Гостиничный менеджмент [Текст]: учебное пособие / Н.А. Дмитриева [и др.] - Москва: Инфра-М, 2020.- 352 с. 5 8. Менеджмент гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Е.Н. Кышова, Ю.М. Белозерова - Москва: Инфра-М, 2021.- 512 с. 2 9. Маркетинг гостиничного предприятия [Текст]: практикум / Л.В. Баумгартен - Москва: Инфра-М, 2020.- 216 с. 2 10. Организация обслуживания туристов [Текст]: учебное пособие / И.А. Бисьяко, В.А. Маевская, Е.А. Пасютоккина - 2-е изд.- Москва: КНОРУС, 2019.- 210 с. 2 11. Управление персоналом организации [Текст]: учебник и практикум / В.П. Пугачев - 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 402 с. 1 12. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст]: учебник / В.С. Боголюбов-2-е изд.-Москва: Юрайт, 2019.- 293 с. 1 13. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Текст]: учебно-практическое пособие / Т.В. Мургузалиева, 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://tebik.kz/A.A. 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: Қонақжайлық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің коды: ShBOP 3365 Пән атауы: Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері Ақ.кредиттер саны: 5 Триместр: 7 Код модуль: Mod 13 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Код дисциплины: ОРНО 3365 Название дисциплины: Операционные процедуры хозяйственных отделов Количество ас. кредитов: 5 Триместр: 7 Module code: Mod 13 Module Name: Services and departments in the hospitality industry Code of Discipline: ОРНОД 3365 The name of the discipline: Operational procedures of household departments Ac. credits: 5 Trimestr: 7 Пәннің қысқаша мазмұны: Пән қонақ үйіегі housekeeping бөлімінің нақты қызметі мен міндеттерін, басқа бөлімдермен байланысты зерделеуге бағытталған. Курста laundry, uniform, lost and found шаруашылық бөлімдерінің функциялары, сондай-ақ бөлімдер мен аумақтарды тазалауда қолданылатын құралдармен химиялық тазартқыштарды пайдалану ережелері және оларды пайдалану кезінде сақтауы керек қауіпсіздік шаралары қарастырылады. Білім алушылар housekeeping бөлімінде орындалатын жұмысты жоспарлау дағдыларын меңгереді. Оқу нәтижесі: ОН₁ – Сервистік қызметті ұйымдастыру саласындағы теориялық және практикалық білімді, іскерлік тиімділікті арттыруға және қонақтарға қызмет көрсету сапасын жақсартуға бағытталған мінез-құлп ережелері мен нормаларын, қонақтарға қызмет көрсету техникасын қолданады. ОН₂ – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиімді жүргізуге, қаржы мен шығыстарды бақылау кезінде арнайы ақпараттық ресурстарды қолдануға, сондай-ақ осы салада кәсіби қызметті саутаты	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 безопасности, которые они должны соблюдать при использовании. Обучающиеся приобретают навыки планирования выполняемой работы в разделе housekeeping. Результаты обучения: РО₁ – Применит 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. РО₂ – Способен эффективно ведению всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими	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 with when using. Students acquire skills in planning their work in the housekeeping section. Learning outcome: LO₁ – 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. LO₂ – 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.
---	---	---

жүзеге асыру максатында осы кәсіпорындарды басқаруға қабілетті болады.	предприятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.	
Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Қонак үй шаруашылығы [Метін]: оқулық / Бисекова А.Т, Жакупов А.А, Бектенов С, Ж. - Алматы: Лантар Трейд, 2021.- 297 б.20 2. Қонақжайлылықтағы әкімшілік-шаруашылық қызмет [Метін]: оқу құралы / Закирьянов Б.К, Ахмедова С.Ж, Әлікен Д.Ф. - Алматы: ҚазСТА, 2021.- 56 б.5 3. Өндірістік менеджмент [Метін]: оқу құралы / Салыков Ғ. - Астана: Фолиант, 2015.- 192 б.2 4. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Текст]: учебное пособие - Ростов н/Ж.Б. Горностаева -Д: Феникс, 2016.- 317 с. 1 5. Менеджмент в сервисе и туризме [Текст]: учебное пособие / Н.А. Зайцева - 3-е издание - Москва: ИНФРА-М, 2021.- 366 с.2 6. 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 7. Организация обслуживания [Текст]: учебник / Счесленок, Л.Л. 3-е издание.- Москва: Издательский центр «Академия», 2021.- 208 с.20 8. Менеджмент в сервисе и туризме [Текст]: учебное пособие / В.М. Пишулов - Москва: Инфра-М, 2021.- 284 с.2 9. Организация предприятий сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие / Гуква, Н.О.- Москва: Инфра-М, 2019.- 384 с.20 Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources 1. Қонак үй шаруашылығы. Оқу-әдістемелік құрал. - Қарағанды: ҚарМУ баспасы, 2012. - 53 б. Источник: Қарағандинский университет им. академика Е.А. Букетова. http://tmbk.kz/A.A.Дүйсембаев 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: Интермедиа, 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 суындар бөлімі Ақ.кредиттер саны: 5 Триместр: 7		
Код модуль: Mod 13 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Код дисциплины: OEN 3366 Название дисциплины: Отдел еды и напитков Количество ақ. кредитов: 5 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: 5 Trimestr: 7		

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән қонақ үй және мейрамхана бизнесінде тамақтандыру және сусындар кәсіпорындарын ұйымдастыру мен басқаруды, сондай-ақ осы кәсіпорындарды басқару қарағандары 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; бизнесі сәтті жүргізу үшін қажетті мазір әзірлеу, баға белгілеу стратегияларын игеруге бағытталған.	Қысқаша мазмұны: Дисциплина изучает организацию и управление предприятиями общественного питания и напитков в гостиничном и ресторанном бизнесе, а также принципы и методы управления этими предприятиями; основные принципы и технологии производства продуктов питания и напитков; стандарты качества и безопасности пищевых продуктов, их хранение, приготовление, подачу и продажу; основы маркетинга, финансов и управления персоналом; разработки меню, стратегии ценообразования которые необходимы для успешного ведения бизнеса.	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.
Оқу нәтижесі: ОН₇ – Ұйымдағы менеджмент, қаржылық, материалдық және еңбек ресурстарын басқару саласында іргелі білімге, сондай-ақ клиенттермен және қызметкерлермен тұлғаларлық қатынастарды сауатты құруға мүмкіндік беретін көшбасшылық, ұйымдастырушылық және коммуникативтік қасиеттерге ие болады. ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, элементін әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалық фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең перспективалар береді.	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 карьеры и создания собственного ресторанного бизнеса.	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.
Негізгі және қосымша әдебиеттер / Основная и дополнительная литература / Main and Additional literature 1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Метін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б. 2 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Кузембаева, Г. Кузембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б. 2 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Кузембаева.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б. 2 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б. 10 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Метін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б. 10 6. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Метін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Фолиант, 2019.- 256 б. 2 7. Тағам өнімдерінің тауартануы [Метін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б. 2 8. Тағам дайындау технологиясы [Метін]: оқулық / Мец.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б. 2 9. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина - 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с. 2 10. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца - Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с. 1 11. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов - 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с. 1 12. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Таба Н.Д. - 2-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с. 20 13. 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		
14. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019. - 535 с.1		
15. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб 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://tmrbk.kz/search/?search=тамақ+және+туызындар&inlineRadioOptions=option2		
2. Қоғамдық тамақтандыру өндiрiсiнiң технологиялары / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Алматы: Эпиграф, 2017. 352 б. ISBN 978-601-310-880-3 http://tmrbk.kz/search/?search=тамақ+және+туызындар&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 кислородных продуктов для геродиетического питания [Текст]: дис. ... д-ра философии (PhD) : 6D072700 - технология продовольственных продуктов / Э. Ж. Жақсыбаева ; 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 тт. https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1631256		
Модуль коды: Мод 13		
Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер		
Пәннің коды: ВВКВ 3367		
Пән атауы: Бөлмелерді брондау және кірістерді басқару		
Ак.кредиттер саны: 5		
Триместр: 8		
Код модуля: Mod 13		
Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства		
Код дисциплины: ВNUD 3367		
Название дисциплины: Бронирование номеров и управление доходами		
Количество ак. кредитов: 5		
Триместр: 8		
Module code: Mod 13		
Module Name: Services and departments in the hospitality industry		
Code of Discipline: RRAKM 3367		
The name of the discipline: Room reservations and revenue management		
Ac. credits: 5		
Тrimestr: 8		
Пәннің қысқаша мазмұны:	Краткое содержание дисциплины:	Summary of the discipline:
Бұл курста қонақ үйді басқаруды брондауды басқару элементтерімен бірге кірістерді басқарудың маңыздылығы талқыланады. Курс пайданы ұлғайтудың екі негізгі әдісін зерттейді: біріншісі кірісті ұлғайту үшін, екіншісі шығындарды бақылау және азайту үшін. Білім	В этом курсе обсуждается важность управления доходами наряду с элементами бронирования в управлении отелем. Курс исследует два основных способа максимизации прибыли: первый для максимизации доходов и второй для контроля и	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,

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 саудатты жүзеге асыру мақсатында осы кәсіпорындарды басқаруға қабілетті болады.	минимизация 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 предпрятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.	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 [Метін]: оқулық / Жакупов А.А., Бектенов С. Ж. Бисекова А.Т. - Алматы: Лантар Трейд, 2021. - 297 б. 20 2. Қазақстандағы мейрамхана және мейманхана ісі [Метін]: оқу құралы / Омарова Н.А., Лікен Д.Ф. Омаров Қ.М. - Алматы: КазСТА, 2021. - 192 б. 5 3. Жеке қаражат [Метін]: оқулық / Гарман Е.Томас, Е.Рэймонд Форд. - Алматы: «Ұлттық аударма бюросы», 2020. - 632 б. - (Қазак тіліндегі 100 жана оқулық) 4. Қонақжайлылық индустриясының негіздері [Метін]: оқу құралы / Калырбекова Д.С., Омарова Н.А. Иманулова Т.В. - Алматы: КазСТА, 2021. - 128 б. 5. Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Метін]: оқу құралы / Сулева С.Е. Карымсаков А.К. Қожабеков С.С. - Алматы: Эверо, 2022. - 360 б. 10 6. Қонақ үй және туристік кешендерді жобалау негіздері [Метін]: оқу құралы / Ақтымбева А.С. 5 7. Сервис: организация, управление, маркетинг [Текст]: учебник / Под общ. ред. Е.Н.Волк, А.И.Зырянов, А.А.Лимпинская, Н.В.Харитонова. - Москва: Дашков и «К», 2019. - 249 с. 8. Индустрия гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Н.Г. Можеева, М.В. Камшечко. - Москва: Инфра-М, 2020. - 120 с. 4 9. Гостиничный менеджмент [Текст]: учебное пособие / Н.А. Дмитриева [и др.]. - Москва: Инфра-М, 2020. - 352 с. 5 10. Менеджмент гостеприимства [Текст]: учебное пособие / Кышова Е.Н., Ю.М. Белозерова. - Москва: Инфра-М, 2021. - 512 с. 2 11. Теория и практика продаж гостиничного продукта [Текст]: учебное пособие / Ю.П. Чердиченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2019. - 157 с. 1 12. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Текст]: учебное пособие / Л.Н. Рождественская. - Москва: Инфра-М, 2021. - 179 с. 3 13. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст]: учебник / В.С. Боголюбов - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2019. - 293 с. 14. Экономика гостиничного предприятия [Текст]: учебное пособие / А.Н. Лазарев. - Москва: КНОРУС, 2019. - 304 с. 15. Организация предпринимательского сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие / Н.О. Гуква, 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 : бД051100 – Маркетинг / Е. Бесекей; фыл. кенес.: 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 : бД050700 - Менеджмент / С. А. Нахипбекова ; фыл. кенес.: Б. С. Мырзалыев, М. Капсан; Қ.А. Ясауи атын. Халықаралық қазақ-түрік университеті. – Алматы : [б. ж.], 2019. – электронды мәлімет, 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1595231 3. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие/ Н.Л.Безрукова. -Москва: МПГУ, 2018.-192 с https://www.biblioglossica.com/book.html?search_query=Глобалына+Дистрибутивна+Система+Save+2&cutBookId=30255&ln=ru 4. Управление персоналом в туристической 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.biblioglossica.com/book.html?cutBookId=6659&search_query=Управление%20качеством%20гостинично-ресторанных%20предприятий%20 5. Маркетинг гостеприимства: учебно-методический комплекс / Т.А. Тулыгаев. -М.: ЕАЦИ, 2011. 296 с. ISBN 978-5-374-00499-1 https://www.biblioglossica.com/book.html?cutBookId=6386&search_query=Управление%20качеством%20гостинично-ресторанных%20предприятий%20		

Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер Пәннің коды: KSHB 3368 Пән атауы: Қаржы және шығындарды бақылау Ақ.кредиттер саны: 5 Триместр: 8 Код модуль: Mod 13 Код дисциплинаы: FKZ 3368 Название модуля: Службы и отделы в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Финансы и контроль затрат Количество ак. кредитов: 5 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: 5 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, кәсіпорының 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. Оқу нәтижесі: ОҚ – 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.	Қысқаша мазмұны: Курс рассматривает такие товарно-финансовые функции предприятий индустрии гостеприимства, как правильное ведение документооборота в процессах закупок и продаж, заключение договоров с фирмами-поставщиками товара, соблюдение стандартов правильной поставки товара, приемка товара, правильное хранение, распределение, инвентаризация, ведение месячного учета предприятия. При изучении данной дисциплины обучающиеся приобретают навыки применения специальных информационных программ, используемых для контроля финансов и расходов в гостиницах и ресторанах. Результаты обучения: РҚ – Способен эффективно ведению всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими предпритиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере.	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, 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. Learning outcome: LO – 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. Мемлекеттік қаржы [Метін]: оқулық / Тед Гейер - Алматы: «Ұлттық аударма бюросы», 2020. - 600 б. - (Қзақ тіліндегі 100 жаңа оқулық). 5 2. Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Метін]: оқу құралы / Сулеева С.Е, Қарымсаков А.К. - Алматы: Эверо, 2022. - 360 б. 10		

3. Туризм және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп [Метін]: оқу құралы / Сүлеева С.Е, Қарымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 308 б. 4. Жеке қаражат [Метін]: оқулық / Гарман Е.Томас, Е.Рэймонд Форг.- Алматы: «Ұлттық аударма бюросы», 2020.- 632 б.- (Қазақ тіліндегі 100 жана оқулық). 5. Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Сүлеева С.Е, Қарымсаков А.К. Қожабеков С.С.- Алматы: Эверо, 2022.- 388 с. 6. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Н.А. Зайцева, А.А. Дарионова - Москва: Инфра-М, 2016.- 320 с.1 7. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Н.А. Зайцева, А.А. Дарионова - Москва: Инфра-М, 2016.- 320 с. 8. 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 Ильясов Қалыр Қалиұлы ... – Алматы : Экономика, 1994. - 224бет 21х13см. – 5-8380-0322-7 https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1105804 2. Қаржылық сауатты арттыру қажет [Метін]: Халықтың 84 пайызында несие бар; «Qoidau» қиналғандарға көмек көрсетеді; Алаяқтарға алданатындар көп; Бүкмекерлердің 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 / Әпсәлемов, Нәдірбек Әпсәлемұлы Оспанова, Зауре 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, Табылгалап Сағитович Шахметова, Кульшария Орақпаева, Абдраимова, Гайни Тұрысналиевна ... – 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 қатидалары және мейрамхана ісі Пәннің коды: АС 2363 Пән атауы: Әлемдік гастрономия А.к.кредиттер саны: 5 Триместр: 6 Код модуль: Mod 14 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Код дисциплины: МС 2363 Название дисциплины: Мировая гастрономия Количество ак. кредитов: 5 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: 5 Триместр: 6		
Пәннің қысқаша мазмұны:	Краткое содержание дисциплины:	Summary of the discipline:
Курс бұқыл әлем бойынша аспаздық дәстүрлер мен тамақтану мәдениеттерінің әртүрлілігін зерттеуді қарастырады. Сондай-ақ, олар әртүрлі елдің тағамдарының тарихын, ингредиенттерін талдауды, пісіру техникасын және ерекшеліктерін зерделейді.	Курс расматривает изучение разнообразия кулинарных традиций и культур питания по всему миру. Также изучают историю, анализ ингредиентов, техники приготовления и особенности блюд различных кухонь. Ознакомится с историей и влиянием культурных,	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,

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 көзқарастарын 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.	географиялық және социальдық факторлар на кулинарнык предпочтении. 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.	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 [Метін]: оқу құралы / Базылханова Э. Куземабаева Г. - Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2 2. Қоғамдық тамақтандыру ендірісін ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Куземабаев, Г. Куземабаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Куземабаев.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқулық / Мец,Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.5. 6. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Метін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10 7. Ұлттық суық өнімдерінің сапасын талдау [Метін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10 8. Тағам өнімдерінің тауартауы [Метін]: оқулық / Мец,Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2 9. Тағам дайындау технологиясы [Метін]: оқулық / Мец,Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2 10. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина - 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2 11. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца - Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1 12. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов - 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с. 13. 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 14. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров - Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2 15. 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 16. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1 17. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1	Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources	

1. Қотамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: Оқу құралы. - Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3 http://tmbyk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2 2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: Оқу құралы. Г. Күзембаева, Қ. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матиебаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+Қ.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8 3. Азық-түлік салығы туралы [Текст]: жана саясаттын 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, Абдилаи Алдабергенұлы ... – Алматы : [Б.ж.], 2009. - 49 б. https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1123113 5. 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 IPK SMART : [сайт]. — URL: https://www.ipkbookshop.ru/39689.html 6. Мировые тенденции и современные технические системы для возделывания картофеля: учебное пособие / Калинин А.Б., Ружьев В.А., Тепинский И.З. — Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-906109-40-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPK SMART : [сайт]. — URL: https://www.ipkbookshop.ru/80061.html 7. 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 IPK SMART : [сайт]. — URL: https://www.ipkbookshop.ru/90988.html		
Модуль коды: Mod 14 Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қаттыдалары және мейрамхана ісі		
Пәннің коды: GT 2364 Пән атауы: Гастрономиялық трендтер		
Ак.кредиттер саны: 5 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: 5 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: 5 Trimestr: 6		
Пәннің қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты дұрыс тамақтану, фьюжн асханасы, жоғары ас үй, жана ас үй, молекулалық ас үй сияқты заманауи гастрономия тенденцияларымен таныстыру. Пән тамақ өнімдерін тандауына, олардың	Краткое содержание дисциплины: Цель курса ознакомление с такими современными тенденциями в гастронии, как здоровое питание, кухня фьюжн, высокая кухня, новая кухня, молекулярная кухня. Дисциплина изучает тенденции в области питания,	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,

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.	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.	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.
---	--	--

перспективалар береді.

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Метін]: оқу құралы / Базылханова Ә. Кузёмбаева Г. - Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Кузёмбаев, Г. Кузёмбаева. - Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Кузёмбаев. - Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқулық / Мел.Р. - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2.
5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Метін]: оқулық / П.М. Маликтаева. - Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
6. Ұлттық сузын өнімдерінің сапасын талдау [Метін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева. - Алматы: Эверо, 2022.- 196 б.10
7. Тағам өнімдерінің тауартануы [Метін]: оқулық / Мел.Р. - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2
8. Тағам дайындау технологиясы [Метін]: оқулық / Мел.Р. - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2.
9. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина - 2-е изд. - Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
10. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р. Меца - Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
11. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
12. Технологии и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров - Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
13. 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
14. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А. - Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1
15. 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. Кузёмбаев, Г. Кузёмбаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3 <http://tmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сузындар&inlineRadioOptions=option2>

2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: <i>Оқу куралы</i> / Г. Күзембаева, К. Күзембаев, Ф. Диханбаева, А. Матиебаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. https://www.google.com/search?client=safari&rlz=en&q=Күзембаева,+К.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8 3. Азық-түлік салығы туралы [Текст] : жана саясаттың маңызы және онын жардайлары / Ленин В.И. ... – Алма-Ата : Қазақ мемлекеттік саяси әдебиет баспасы, 1939. - 46 бет https://kazneб.kz/kk/catalogue/view/1518495 4. Қазақстанда басекеге кәбілетті ауыл шаруашылыңы мен азық-түлік өндірісін басқару мәселелері : Экономика ғылымдарының докторы ғылыми держесін алу үшін дайындалған дисс. авторефераты. 08.00.05 мамандығы бойынша / Нұрманов, Абдигали Алдабергелді ... – Алматы : [Б.ж.], 2009. - 49 б. https://kazneб.kz/kk/catalogue/view/1123113 5. Национальная политика здорового питания Республики Казахстан: Материалы Международной науч.-практ. конференции, г. Алматы, 19 окт. 2004 г. / ... – Алматы: Раритет, 2004. - 264, [1] с. https://kazneб.kz/kk/catalogue/view/1106678 6. Роль факторов питания: в комплексном лечении различных видов патологии / Цой, Игорь Гиленович Синяевский, Юрий Александрович ... – Алматы: Алаш, 2006. - 88 с. – Библиогр.: С. 69-86. – 9965-669-78-3 https://kazneб.kz/kk/catalogue/view/1108392 7. Разработка технологии кислородных 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 ; Алмаатинский технологический ун-т... – Алматы : [Б.и.], 2021. - 223 с., ил., табл.;+ 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) . . – Библиогр.: с. 153-172. – [6. т.] (в пер.) : 0 тг. https://kazneб.kz/kk/catalogue/view/1631256	Модуль коды: Мод 14 Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі кәтидалары және мейрамхана ісі Пәннің коды: МІ 3365 Пән атауы: Мейрамхана ісі Ақ.кредиттер саны: 5 Трimestр: 7 Код модуля: Mod 14 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Код дисциплины: RD 3365 Название дисциплины: Ресторанное дело Количество ак. кредитов: 5 Трimestр: 7	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
Module code: Mod 14 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering Code of Discipline: RV 3365 The name of the discipline: Restaurant Business Ac. credits: 5 Trimestr: 7	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	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
Пәннің қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты білім алушылардың мейрамхана кешендерін ұйымдастыру және басқарумен байланысты білім алуын қамтамасыз ету, кәсірті жағдайда туризм және мейрамхана бизнесі экономиканың қаржылы дамып келе жатқан және табысты салаларының бірі болып табылатын біртұтас кешен болып табылатын дүниетанымды қалыптастыру болып табылады. Бұл	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	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

білімді пайдалану туризм және қонақжайлылық саласындағы кәсіби қызметті сауатты және нәтижелі жүзеге асыруға көмектеседі.	поможет грамотно и результативно осуществлять профессиональную деятельность в сфере туризма и гостеприимства.	competently and effectively carry out professional activities in the field of tourism and hospitality.
Оқу нәтижесі:	Результаты обучения:	Learning outcome:
ОН₁ – Сервистік қызметті ұйымдастыру саласындағы теориялық және практикалық білімді, іскерлік тиямділікті арттыруға және қонақтарға қызмет көрсету сапасын жақсартуға бағытталған мінез-құлық ережелері мен нормаларын, қонақтарға қызмет көрсету техникасын қолданады.	РО₁ – 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.	LO₁ – 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.
ОН₂ – Халықаралық сапа стандарттары бойынша өнімдер мен қызметтерді сертификаттау саласындағы білім мен түсінікті, тауарландыру нормативтік-техникалық құжаттамасымен жұмыс істеуді, қонақжайлылық саласындағы логистикалық процестерді оңтайландыру үшін тапсырыс берушілер мен нарықтың әртүрлі жеткізгіштері мен талаптарына бейімделу қабілетін көрсетеді.	РО₂ – Демонстрирует знание и понимание в области сертификации продукции и услуг по международным стандартам качества, работу с нормативно-технической документацией товароодедения, способности адаптации к различным условиям и требованиям заказчиков и рынка для оптимизации логистических процессов в сфере гостеприимства.	LO₂ – 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 and the market to optimize logistics processes in the hospitality sector.
ОН₃ – Ұйымдағы менеджмент, қаржылық, материалдық және еңбек ресурстарын басқару саласында іргелі білімге, сондай-ақ клиенттермен және қызметкерлермен тұтағаралық қатынастарды сауатты құруға мүмкіндік беретін кешбасшылық, ұйымдастырушылық және коммуникативтік қасиеттерге ие болады.	РО₃ – 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.	LO₃ – 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. Мейрамханна және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ушкұлакова Г.М. Имангулова Т.В.- Алматы: ҚазСТА, 2021.- 72 б.2		
2. Мейрамханна ісі: Оқулық. / Батырова Н.-Түркістан-2016, 136 бет.2		
3. Қазақстандағы мейрамханна және мейманхана ісі [Мәтін]: оқу құралы / Омарова Н.А, Ілікен Д.Ф.Омаров К.М.- Алматы:ҚазСТА, 2021.- 192 б		
4. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1		
5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров - Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2		
6. Приготовление супов и соусов [Текст]: учебное пособие / Чубасова Е.В. Дубровская Н.И. - 4-е изд. - Москва: Издательский центр «Академия», 2021.- 128 с.		
7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мясных кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст]: учебник / С.В. Ермилова - 6-е изд. - Москва: Издательский центр «Академия», 2023.- 320 с. 20		
8. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1		
9. Организация предпринимательского сервиса [Текст]: учебно-методическое пособие / Н.О. Лукова, А.М. Петрова - Москва: Инфра-М, 2019.- 384 с.20		
Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources		
1. Мейрамханна ісі [Мәтін]: оқулық - Алматы: Лантар Трейд, 2021.- 156 б. ISBN 978-601-243-454-5 http://tpebrk.kz/search/?search=Мейрамханна+ісі&inlineRadioOptions=option2 Батырова, Н.Т.		
2. Организация производства и обслуживания на предпринимательском предприятии [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: Мод 14		

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі Пәннің коды: ВІЕ 3366 Пән атауы: Бар ісі және энogaстрономия А.к.кредиттер саны: 5 Триместр: 7		
Код модуля: Mod 14 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Код дисциплины: ВДЕ 3366 Название дисциплины: Барное дело и энogaстрономия Количество ак. кредитов: 5 Триместр: 7		
Module code: Mod 14 Module Name: Basic Principles of Cooking and Catering Code of Discipline: BVBE 3366 The name of the discipline: Bar Business and Enogastronomy Ac. credits: 5 Trimestr: 7		
Пәннің қысқаша мазмұны: Пән білім алушылардың әртүрлі типтері және сыныптағы барларда қызмет көрсету бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеруіне бағытталған. Бұл пәнді оқу кезінде білім алушылар энogaстрономия 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.	Қраткое содержание дисциплины: Дисциплина направлена на приобретение обучающимися 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 энogaстрономии, 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.	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.
Оқу нәтижесі: ОН₃ – Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарығындағы негізгі принциптер мен аяғындағы үрдістерді терең түсінуді қамтитын қонақжайылық саласындағы негізгі білімге ие болады, әлемдік үрдістердің дамуын және қонақжайылық 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	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	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.

саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кен перспективалар береді.

управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры 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. Күзембаева Г. - Астана: Фолиант, 2016. - 152 б. 2
 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаева, Г. Күзембаева - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. 2.
 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқу құралы / Қ. Күзембаева - Астана: Фолиант, 2018. - 264 б. 2.
 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Мәтін]: оқулық / Мең.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 / Мең.Р. Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019. - 256 б. 2
 7. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / Мең.Р. Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019. - 224 б. 2
 8. Қонақ үй және мейрамхана ісі: Оқулық / Жалпы редакциясын басқарған Р.Меңт, неміс тілінен аударылған. - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019. - 208 б. 2
 9. «Мейрамхана ісі және мейрамхана бизнесі мәдениеті». Оқу құралы. / Омарова Н.А., Еспенбетов Н.С., Елегенова А.С. - Алматы: КазСТА, 2021. - 72 б. 5
 10. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смогина - 2-е изд. - Астана: Фолиант, 2017. - 176 с. 2
 11. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меңт - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019. - 200 с. 1
 12. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2019. - 184 с. 1
 13. Экономика предприятия общественного питания [Текст]: учебник и практикум / Э.А. Батраева - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2019. - 390 с. 1
 14. 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
 15. 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
 16. Технологии и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров - Москва: Инфра-М, 2021. - 536 с. 2
 17. 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
 18. Управление ассортиментом товаров [Текст]: учебник / Сергеева Н.И., Колесникова Л.А. Карашова Л.В. - 3-е издание - Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 288 с. 20
 19. Организация, учет и внутренний контроль на предприятиях общественного питания [Текст]: Справочник / Сост: Нурсейтов Э.О, Алижанова Н.К. - Алматы: изд. «Лет», 2016. - 340 с. 1
 20. Специалист предприятий питания [Текст]: практикум - Астана: Фолиант, 2018. - 100 с.
- Электрондық құралдар / Электронные источники / Electronic sources**
1. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру: Оқу құралы. - Қ. Күзембаева, Г. Күзембаева. - Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3 <http://tmebrk.kz/search/?search=тамақ+және+сусындар&inlineRadioOptions=option2>
 2. Азық-түлік тауарларын тану және сарптау: Оқу құралы! Г. Күзембаева, Қ. Күзембаева, Ф. Диханбаева, А. Матигбаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаева,+К.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
 3. Барное дело : учеб. пособие для вузов / Е.А. Новицкая; Е.Н. Артемова. — Орел : ОрелГТУ, 2007. — 133 с. — 132 с. <http://tmebrk.kz/search/resources>
 4. Барное дело / Любецкая Т.Р. - Дашков и К. 2020. ISBN 978-5-394-04078-8 <http://tmebrk.kz/search/resources>
 5. Барное дело. Технологии продукции и обслуживания в барах: 2-е изд. Учебное пособие. — К.: Центр учебной литературы, 2016. — 240 с. ISBN 978-617-673-418-5 <http://tmebrk.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: 5 Триместр: 8 Код модуль: Mod 14 Название модуля: Основные принципы кулинарии и ресторанное дело Код дисциплины: КИМ 3367 Название дисциплины: Кулинарное искусство и менеджмент Количество ак. кредитов: 5 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: 5 Trimestr: 8		
Пәннің қысқаша мазмұны: Пән аспаздық саласын және мейрамхана бизнесін басқару негіздерімен аспаздық шеберлікті зерттеуге 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	Қысқаша мазмұны: Пән аспаздық саласын және мейрамхана бизнесін басқару негіздерімен аспаздық шеберлікті зерттеуге 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	Қысқаша мазмұны: Пән аспаздық саласын және мейрамхана бизнесін басқару негіздерімен аспаздық шеберлікті зерттеуге 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
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 навыки, 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	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 навыки, 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	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 навыки, 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
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.	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.	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.

және жеке мейрамхана бизнесін құруға кен	дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры и создания собственного ресторанный бизнеса.
--	--

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

1. Тамақтандыру кәсіпорындарының менеджмент [Метін]: оқу құралы / Базылханова Э. Күзембаева Г.- Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2
 2. Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Күзембаева, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2
 3. Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2
 4. Қоғамдық тамақтандыруда кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқулық / Мең.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 б.2
 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Метін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10
 6. Тамақ өнімдерінің тауартануы [Метін]: оқулық / Мең.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 256 б.2
 7. Тамақ дайындау технологиясы [Метін]: оқулық / Мең.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2
 8. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина - 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2
 9. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р. Мең.Р.- Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 200 с.1
 10. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов - 2-е изд.- Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1
 11. 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
 12. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров - Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
 13. Контроль качества продукции и услуг общественного питания [Текст]: учебник / Жаркова Т.В. Таба Н.Д.- 2-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.1
 14. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: учебное пособие / Зайко Г.М. Джум Т.А.- Москва: Инфра-М, 2018.- 528 с.1
 15. 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
 16. Приготовление блюд из рыбы [Текст]: практикум / Т.А. Качурина - 4-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2021.- 96 с.20
 17. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / Сиданова М.Ю. Кузнецова Л.С.- 11-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2018.- 400 с.20
 18. Управление рестораном [Текст]: учебник / Роберт Кристи Милл - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019.- 535 с.1
 19. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания [Текст]: учебник / И.И. Потапова - 2-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020.- 208 с.20
 20. 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. Күзембаева, Г. Күзембаева.- Астана: Фолиант, 2019. - 264 б. ISBN 978-601-338-150-3 <http://tmebrk.kz/search?search=тамақ+және+суындар&inlineRadioOptions=option2>
 2. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: Оқу құралы. Г. Күзембаева, Қ. Күзембаева, Ф. Диханбаева, А. Матигбаева. - Астана: Фолиант, 2018. - 432 бет. <https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=Күзембаев,+К.К.+ж.б.Азық-түлік+өнімдерін+тану&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / ... - М.: Экономика, 1983. - 720 с. <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1108111>
 4. Куысыная линейка [Текст] / Р. Шүлембаева // Казахстанская правда. - 2016. - 24 июня. - С.10. ISSN
 <https://kazneb.kz/kk/catalogue/view/1646116>

Модуль коды: Мод 14

Модуль атауы: Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі

Пәннің коды: FSF 3368

Пән атауы: Фуд-стайлинг және фотосурет

Ақ.кредиттер саны: 5

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: 5 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: 5 Trimester: 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 қонақжайлық 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 кен 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 участв. 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. Тамактандыру кәсіпорындарындағы менеджмент [Метін]: оқу құралы / Базылханова Э. Кузембаева Г. - Астана: Фолиант, 2016.- 152 б.2 2. Қоғамдық тамактандыру өндірісін ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев. Г. Кузембаева. - Астана: Фолиант, 2019.- 264 б.2 3. Қоғамдық тамактандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру [Метін]: оқу құралы / Қ. Кузембаев. - Астана: Фолиант, 2018.- 264 б.2 4. Тағам дайындау технологиясы [Метін]: оқулық / Мең.Р. - Нұр-Сұлтан: Фолиант, 2019.- 224 б.2 5. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Метін]: оқулық / П.М. Маликтаева. - Алматы: Эверо, 2022.- 184 б.10 6. Организация производства предприятий питания [Текст]: учебное пособие / В. Смолкина - 2-е изд. - Астана: Фолиант, 2017.- 176 с.2 7. Организация обслуживания общественного питания [Текст]: учебник / Под общей редакцией Р.Меца - Нур-Султан: Фолиант, 2019.- 200 с.1 8. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие / Б.А. Баранов - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2019.- 184 с.1 9. 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		

10. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст]: учебник / С.А. Быстров - Москва: Инфра-М, 2021.- 536 с.2
 11. Техническое оснащение организаций питания [Текст]: учебник / Анохина Ж.С., Лутошкина Г.Г. - Москва: Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.20
 12. 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. Бейнедеу 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>
 5. 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.irbookshop.ru/85132.html>
 6. 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.irbookshop.ru/55904.htm>
 7. 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.irbookshop.ru/62516.html>
 8. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса. Учебное пособие. Воронежский государственный инженерных технологий 2021. ISBN: 978-5-00032-532-2 Родионова Н.С., Домбровская Я.П., Деркасова А.А., Белокурова Е.В. <https://www.irbookshop.ru/119656.html>