

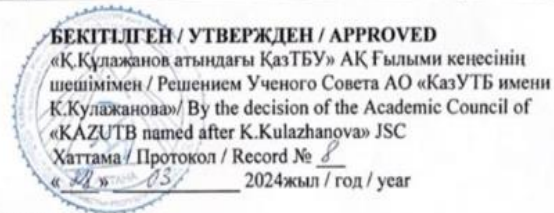


АО «Қазақстанның университет технологиясы және бизнесі» им. К.Қулажанова»	ПД 17.7.19-2022	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 1	

АО «Қазақстанның университет технологиясы және бизнесі» им. К.Қулажанова»	ПД 17.7.19-2022	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 1	



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

**6B11126-« Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі»/6B11126-«Ресторанное дело и гостиничный бизнес»/
6B11126-«The Restaurant and Hotel business»**

Білім беру бағдарламасының атауы / Наименование образовательной программы

6B11Қызмет көрсету/6B11 Услуги/6B11Services

Білім беру саласының коды және атауы / Код и классификация области образования / Code and classification of the field of education

6B111 Қызмет көрсету саласы/6B111 Сфера обслуживания/6B111 Service sector


Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions

**В093Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі/В093Ресторанное дело и гостиничный бизнес/
В093The Restaurant and Hotel business**

*Білім беру бағдарламаларының коды мен атауы / Код и классификация группы образовательных программ /
Code and classification groups of educational programs*

Дайындық деңгейі: бакалавриат / магистратура / докторантура / Уровень подготовки: бакалавриат / магистратура / докторантура / Level of preparation: bachelor / master / doctoral

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2024 жыл / года / year

АО «Казахский университет технологии и бизнеса	им. К.Кулажанова»	ПД 17.7.19-2022	
Каталог элективных дисциплин		Редакция 1	

№	Пәндердің және циклдердің аталуы Пәннің қысқаша мазмұны	Наименование дисциплины Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines Summary of the discipline
	Базалық пәндер/Базовые дисциплины / Basic disciplines кредит / кредита / credits		
1	<p>Пәннің коды: ЕКЕВМ 1107-24</p> <p>Пән атауы: Экономикалық-құқықтық және экологиялық білімдер модулі (Экономика және кәсіпкерлік негіздері. Экология және тіршілік қауіпсіздігі. Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері. Ғылыми зерттеу әдістері)</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер:</p> <p>Постреквизиттер: Бастау бизнес</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Модуль экономика, кәсіпкерлік, экология, тіршілік қауіпсіздігі, құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет саласындағы ақпаратты пайдалану дағдыларын және практикалық және кәсіби қызметтегі ғылыми зерттеу әдістерін қалыптастыру мақсатында зерделенеді. Нақты жағдайларды талдау кезінде экономикалық, құқықтық, сипаттағы және экологиялық қауіпсіздік мәселелерін анықтайды. Шығармашылық ойлау қабілеттерін дамытады, ғылыми-зерттеу жұмыстарын өз бетінше орындайды, практикалық білімді талдайды және жинақтайды.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: экономика, кәсіпкерлік, экология, өмір қауіпсіздігі, құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет саласындағы дәлелді және дәлелді</p>	<p>Код дисциплины: МЕРЕЗ 1107-24</p> <p>Наименование дисциплины: Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры. Методы научных исследований)</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты:</p> <p>Постреквизиты: Бастау бизнес</p> <p>Краткое описание курса: Модуль изучается с целью формирования навыков в использовании информации в сфере экономики, предпринимательства, экологии, безопасности жизнедеятельности, права и антикоррупционной культуры, и методов научных исследований в практической и профессиональной деятельности. Выявляет проблемы экономического, правового, характера и экологической безопасности при анализе конкретных ситуаций. Выбатывает способности творческого мышления, самостоятельно выполнять научно-исследовательские работы, анализировать и обобщать практические знания.</p> <p>Результат обучения дисциплины: представляет аргументированную и обоснованную информацию в сфере экономики, предпринимательства, экологии, безопасности жизнедеятельности, права и антикоррупционной</p>	<p>Discipline code: MELEK 1107-24</p> <p>Name of the discipline: Module of economic, legal and environmental knowledge (Fundamentals of Economics and Entrepreneurship. Ecology and life safety. Fundamentals of law and anti-corruption culture. Methods of scientific research)</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites:</p> <p>Postrequisites: Start business</p> <p>Brief description of the course: The module is studied in order to form the skills of using information in the field of economics, entrepreneurship, ecology, life safety, law and anti-corruption culture and methods of scientific research in practical and professional activities. When analyzing specific situations, it identifies issues of economic, legal, character and environmental safety. Develops creative thinking skills, independently performs research work, analyzes and summarizes practical knowledge.</p> <p>Result of the discipline: presents reasoned and substantiated information in the field of economics, entrepreneurship, ecology, life safety, law and anti-corruption culture; identifies economic problems when analyzing specific situations; analyze the diversity of economic processes in the modern world. Analyzes various</p>



	<p>емес ақпаратты ұсынады; экономика, кәсіпкерлік, экология, өмір қауіпсіздігі, құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет саласындағы әртүрлі жағдайларды талдайды;</p> <p>нақты дағдайларды талдау кезінде экономикалық сипаттағы проблемаларды анықтайды, қазіргі әлемдегі экономикалық процестердің әртүрлілігін талдау; ғылыми зерттеулерде қолданылатын әдістер мен құралдарды біледі; шығармашылық ойлау, өз бетінше ғылыми-зерттеу жұмысын орындау, практикалық білімді талдау және жалпылау қабілеттерін дамытады.</p>	<p>культуры; анализирует различные ситуации в сфере экономики, предпринимательства, экологии, безопасности жизнедеятельности, права и антикоррупционной культуры; выявляет проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций; анализировать многообразие экономических процессов в современном мире; знает методы и средства, используемые в научных изысканиях; вырабатывает способности творческого мышления, самостоятельно выполнить научно-исследовательские работы, анализировать и обобщать практические знания.</p>	<p>situations in the field of economics, entrepreneurship, ecology, life safety, law and anti-corruption culture; knows the methods and means used in scientific research; develops the ability to think creatively, independently carry out research work, analyze and generalize practical knowledge.</p>
2	<p>Пәннің коды: ПКК 1201-24 Пәннің атауы: Имидж бен іскерлік қарым-қатынас Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: - Постреквизиттер: Сервистегі этикет пен мәдениет Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты: бейне түрлері, іскерлік коммуникациядағы құзыреттілік, құзыретті дамыту жолдары, іскерлік коммуникацияны басқару және құжаттау туралы түсінік беру. Пән іскерлік қарым-қатынастың сөйлеуге, логикалық және психологиялық негіздеріне, тұлғааралық және әлеуметтік қатынастар жүйесінде іскерлік қарым-қатынастың әртүрлі формаларында вербалды емес құралдарды пайдалануға бағытталған. Пәннің оқу нәтижесі: әлеуметтік-мәдени сервис және туризм саласындағы имидж</p>	<p>Код дисциплины: IDO 1201-24 Наименование дисциплины: Имидж и деловое общение Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: - Постреквизиты: Этикет и культура в сервиса Краткое описание курса: Цель дисциплины является дать представление об типах имиджей, компетентности в деловом общении, способах развития компетентности, управления и документирования делового общения. Дисциплина направлена на речевые, логические и психологические основы делового общения, использование невербальных средств в различных формах делового общения в системе межличностных и общественных отношений. Результат обучения дисциплины: знать о принципах, методах, приемов построения имиджа в области социально-культурного сервиса и туризма; важнейшие этические понятия и</p>	<p>Discipline code: IBC 1201-24 Name of the discipline: Image and business communication Number of academic credits: 4 Prerequisites: - Post-requirements: Etiquette and culture of service Brief description of the course: The purpose of the discipline: is to give an idea of the types of images, competence in business communication, ways of developing competence, management and documentation of business communication. The discipline is aimed at the speech, logical and psychological foundations of business communication, the use of non-verbal means in various forms of business communication in the system of interpersonal and social relations. Result of the discipline: know about the principles, methods, methods of building an image in the field of socio-cultural service and</p>



	<p>құру принциптері, әдістері, тәсілдері туралы білуге; маңызды этикалық ұғымдар мен санаттар, моральдық бағалаудың әртүрлілігі мен бірлігі; модельдерді құру және пайдалану. Қарым-қатынастың жалпы және іскерлік мәдениетін арттыра білу; іскерлік қарым-қатынас тәсілдерін зерделеу; мәдениет мекемесінің қызметіндегі іскерлік қарым-қатынас ерекшеліктерін түсіну; іскерлік қарым-қатынас ерекшеліктерін көлденеңінен және тігінен түсіну. Қоғамның моральдық өлшемін талдай білу және адамгершілік нормаларын мәдениеттің координаталары, оның ішкі негізі ретінде қабылдай білу; ашық қоғамның ашық моральдық проблемаларына жеке көзқарасын тұжырымдауға; басқару этикасы мен корпоративтік мәдениеттің негізгі психологиялық параметрлерін анықтауға; қолданбалы маркетингтік міндеттерді шешу үшін іскерлік байланыстар, ақпараттық технологиялар өнерін меңгеру.</p>	<p>категории, многообразие и единство моральных оценок; построения и использования моделей. Уметь повышать общую и деловую культуру общения; изучать приемы делового общения; понимать особенности делового общения в деятельности учреждения культуры; разбираться в особенностях делового общения по горизонтали и вертикали. Уметь анализировать моральное измерение общества и воспринимать нравственные нормы как координаты культуры, ее внутреннее основание; выработать личное отношение к открытым моральным проблемам открытого общества; уяснить основные психологические параметры управленческой этики и корпоративной культуры; овладеть искусством деловых контактов, информационными технологиями для решения прикладных маркетинговых задач.</p>	<p>tourism; essential ethical concepts and categories, diversity and unity of moral assessments; building and using models. Be able to improve the general and business culture of communication; study business communication techniques; understand the peculiarities of business communication in the activities of a cultural institution; understand the peculiarities of business communication horizontally and vertically. Be able to analyze the moral dimension of society and perceive moral norms as the coordinates of culture, its internal basis; develop a personal attitude to the open moral problems of an open society; understand the main psychological parameters of management ethics and corporate culture; master the art of business contacts, information technologies for solving applied marketing tasks.</p>
3	<p>Пәннің коды: KIN 1202-24 Пәннің атауы: Қонақжайлылық индустриясының негіздері Академиялық кредиттер көлемі: 6 Пререквизиттер: Имидж бен іскерлік қарым-қатынас Постреквизиттер: Курстың қысқаша сипаттамасы: пәннің мақсаты білім алушыларда қонақжайлылық индустриясының негізгі ұғымдарын, қонақжайлылық үлгілерін қалыптастыру. Пән қонақжайлылық индустриясының даму</p>	<p>Код дисциплины: OIG 1202-24 Наименование дисциплины: Основы индустрии гостеприимства Количество академических кредитов: 6 Пререквизиты: Имидж и деловое общение Постреквизиты: Инфраструктура в РДГБ Краткое описание курса: Цель дисциплины сформулировать у обучающихся основные понятия индустрии гостеприимства, модели гостеприимства. Дисциплина изучает этапы развития индустрии гостеприимства. Законы и нормативные акты. Стандартизация и</p>	<p>Discipline code: FHI 1202-24 Name of the discipline: Fundamentals of the hospitality industry Number of academic credits: 6 Prerequisites: Image and business communication Post-requirements: Infrastructure in RDGB Brief description of the course: The purpose of form students basic concepts of the hospitality in hospitality. The discipline studies the stages of development of the hospitality industry. Laws and regulations. Standardization of hospitality industry enterprises. Market segmentation, definition of the target sector. Promotion</p>



кезендерін зерттейді. Заңдар мен ережелер. Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарын стандарттау және сертификаттау. Нарықты сегментациялау, мақсатты секторды анықтау. Қонақ үй бизнесінде тауарлар мен қызметтерді жылжыту. Қонақжайлылық менеджментін ақпараттық қамтамасыз ету.

Пәннің оқу нәтижесі: қонақжайлылық индустриясының теориялық-әдіснамалық негіздерін, туризмде жобалаудың негізгі әдістерін қолдануға дайындығын меңгеру, қонақжайлылық қызметтерін ұйымдастырудың ерекшеліктерін білу; қонақжайлылық саласындағы нормативтік-құқықтық актілер, жобалау технологиялары және қонақжайлылық саласындағы процестер; қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында байланыс аймағы персоналының жұмысын ұйымдастыра білу; туризмнің әртүрлі түрлерінде қызмет технологиясының ерекшелігі бойынша теориялық білімді практикада қолдануға; кәсіби қонақ үй қызметінде стандарттарды қолдану дағдыларын меңгеруге; қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындардың тұтынушыларына қызмет көрсету тәсілдері мен тәсілдері.

сертификация предприятий индустрии гостеприимства. Сегментация рынка, определение целевого сектора. Продвижение товаров и услуг в гостиничном бизнесе. Информационное обеспечение менеджмента гостеприимства.

Результат обучения дисциплины: владение теоретико-методологическими основами индустрии гостеприимства, готовностью применения основных методов проектирования в туризме, знать особенности организации услуг гостеприимства; нормативно-правовые акты в сфере гостеприимства, технологии проектирования и процессов в сфере гостеприимства; уметь организовывать работу персонала контактной зоны на предприятиях индустрии гостеприимства; применять на практике теоретические знания по специфике технологий деятельности в различных видах туризма; владеть навыками применения стандартов в профессиональной гостиничной деятельности; приемами и способами обслуживания потребителей предприятий сферы гостеприимства.

and services in the hotel business. Information support of hospitality management.

Result of the discipline: knowledge of the theoretical and methodological foundations of the hospitality industry, the readiness to apply basic design methods in tourism, to know the specifics of organizing hospitality services; regulations in hospitality, design technology and hospitality processes; be able to organize the work of the contact area personnel at the enterprises of the hospitality industry; put into practice theoretical knowledge of the specifics of technology in various types of tourism; possess skills in applying standards in professional hotel activities; methods and methods of serving consumers in the hospitality sector.



4	<p>Пәннің коды: ММВZh 2204-24</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі жабдықтар</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты – білім алушыларды туризмде мейрамхана және қонақ үй қызметін жүзеге асыру бойынша әдістемелік негіздермен және практикалық ұсыныстармен таныстыру, мәзір жасауға және бюджетті есептеуге көңіл бөлінеді. Білім алушылар әмбебап ас үй машиналары, жуу және тазалау жабдықтары, жылу аппараттары, мейрамханалар мен барлардың инженерлік-техникалық жабдықтары туралы білім алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: деректерді жинау және өңдеу тәсілдерін білу, техникалық және экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін білу; қонақ үйлер мен мейрамханалар жабдықтарымен цехтерді жобалай алу; отандық және шетелдік көздерден әр түрлі ақпаратты талдау және интерпретациялау дағдыларын меңгеру; соңғы ақпараттық және коммуникациялық технологиялар негізінде тұтынушы талаптарына сәйкес, оның ішінде, қонақ өнімді әзірлеу және ұсыну қабілеті; тапсырыс берушімен қонақ үй бизнесінде, заманауи технологияларды қабілетті қолдану</p>	<p>Код дисциплины: ORGB 2204-24</p> <p>Наименование дисциплины: Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины – ознакомление обучающихся с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению ресторанной и гостиничной деятельности в туризме, внимание уделяется составлению меню и подсчёту бюджета. Обучающийся приобретают знания об универсальных кухонных машинах, моечных и очистительных оборудованиях, тепловых аппаратах, инженерно-техническом оборудовании ресторанов, баров.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает технические характеристики и правила эксплуатации технологического оборудования ресторанов; умеет использовать технологическое оборудование ресторанов в практической деятельности; обладает практическими навыками по эксплуатации, техническому обслуживанию оборудования предприятий ресторанного бизнеса; демонстрирует базовые знания и навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования ресторанов.</p>	<p>Discipline code: ERHB 2204-24</p> <p>Name of the discipline: Equipment in the restaurant and hotel business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry</p> <p>Post-requirements: Standards of service and service in the Restaurant and Hotel</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to familiarize students with the methodological foundations and practical recommendations for the implementation of restaurant and hotel activities in tourism, attention is paid to menu preparation and budget calculation. Students acquire knowledge about universal kitchen machines, washing and cleaning equipment, heating devices, engineering equipment of restaurants, bars.</p> <p>Result of the discipline: Knowing: know methods of data collection and processing; methods for calculating technical and economic indicators; be able to design workshops with hotels and restaurants equipment; possess the skills to analyze and interpret information in a variety of domestic and foreign sources; ability to develop and present the hotel product, including in accordance with the requirements of the consumer, based on the latest information and communication technologies; willingness to use modern technology in the hotel business with the customer.</p>
---	---	--	--



5	<p>Пәннің коды: ММВККН 2205-24</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Бастау Бизнес</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқу мақсаты: мейрамхана және қонақ үй бизнесінде кәсіпкерліктің ұйымдық-құқықтық нысандары. Мейрамхана деле мен қонақжайлық индустриясындағы кәсіпкерлік қызметті реттеу. Тәртіп мейрамхана деле мен қонақжайлық индустриясындағы кәсіпкерлік қызметті реттеуге мүмкіндік береді. Кәсіпкерлік құрылымдарды басқару. Тамақтану кәсіпорны мен қонақжайлық индустриясын Бизнес жоспарлау. Бәсекеге қабілетті кәсіпкерлік орта.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: мейрамхана ісі мен қонақжайлық индустриясындағы кәсіпкерлік қызметті реттеуге мүмкіндік береді. Кәсіпкерлік құрылымдарды басқару. Тамақтану кәсіпорны мен қонақжайлық индустриясын Бизнес жоспарлау. Бәсекеге қабілетті кәсіпкерлік орта. Пәнді оқып-үйрену кейін өндірістік шығындарды азайту үшін, баға саясаты білімін кеңейту үшін, кәсіпкердің жоспарлау теориялық негізін білу керек. кәсіби түрде бизнесті жүргізудің принциптері мен әдістерін көрсетеді. Даулы ережелеріне бойынша өз пікірін білдіруге,</p>	<p>Код дисциплины: OPDRGB 2205-24</p> <p>Наименование дисциплины: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Бастау Бизнес</p> <p>Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины: организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии гостеприимства. Дисциплина позволяет регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии гостеприимства. Управление предпринимательскими структурами. Бизнес планирование предприятия питания и индустрии гостеприимства. Конкурентная предпринимательская среда.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знать теоретические основы планирования деятельности предпринимателя, расширить знания о ценовой политике, минимизации издержек производства. Раскрыть принципы и методы осуществления предпринимательской деятельности на профессиональном уровне. Уметь работать со всеми нормативными актами, видеть их взаимосвязь, критически подходить к их содержанию, высказывать свое мнение по спорным положениям. Иметь навыки по практическим вопросам реализации предпринимательских идей, планирования</p>	<p>Discipline code: FEARHB 2205-24</p> <p>Name of the discipline: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry</p> <p>Post-requirements: Start business</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline: Organizational and legal forms of entrepreneurship in the restaurant and hotel business. Regulation of business activity in the restaurant business and the hospitality industry. The discipline allows the regulation of entrepreneurial activity in the restaurant business and the hospitality industry. Management of business structures. Business planning of the catering and hospitality industry. Competitive business environment.</p> <p>Result of the discipline: After studying the discipline, students should know the theoretical basis of the planning of the entrepreneur, to expand knowledge of the pricing policy, to minimize production costs. reveal the principles and methods of doing business in a professional manner. Be able to work with all the regulations to see their relationship, a critical approach to their content, to express their opinions on controversial provisions. Have practical skills in the implementation of entrepreneurial ideas, entrepreneur activity planning, development of pricing policies, reduction of production costs. Have jurisdiction competent businessman who knows legal bases of tourist activity and the use</p>
---	---	---	--



	олардың қарым-қатынас, олардың мазмұнына сыни тұрғыдан көруге барлық нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жұмыс істей алады. Практикалық кәсіпкерлік идеяларды жүзеге асыру дағдыларын, кәсіпкер қызметін жоспарлау, баға саясатын дамыту, өнімнің өзіндік құнын төмендету бар. Құзыреттілік құзыретті туристік қызметті құқықтық негіздерін біледі бизнесмен бұл іс жүзінде құзыреті пайдалануға болады.	деятельности предпринимателя, выработке ценовой политики, снижению издержек производства. Иметь компетенцию грамотного предпринимателя, знающего нормативно-правовые основы туристской деятельности и применение данной компетенции на практике.	of this competence in practice.
6	<p>Пәннің коды: ВВ 3206-24 Пәннің атауы: Бастау Бизнес</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау Курстың қысқаша сипаттамасы: Курс кәсіпкерлік қызметтің практикалық аспектілерін, соның ішінде бизнес-идеяларды таңдау мен бағалауды, нарықты зерттеуді, қаржыны, персоналды басқаруды, этиканы және бизнестің әлеуметтік жауапкершілігін зерттеуге бағытталған. Білім алушы стартаптарды мемлекеттік қолдаудың, бизнес-жоспар құрудың нақты шараларын білетіндігін көрсетеді. Жеке кабинетте жұмыс істеу, бизнесті тіркеу, мемлекеттік органдармен өзара іс-қимыл жасау кезінде цифрлық дағдыларды пайдалана алады. (www.pki.gov.kz, www.egov.kz, www.goszakup.gov.kz).</p>	<p>Код дисциплины: ВВ 3206-24 Наименование дисциплины: Бастау Бизнес</p> <p>Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ Краткое описание курса: Курс направлен на изучение практических аспектов предпринимательской деятельности, включая выбор и оценку бизнес-идей, исследование рынка, финансы, управление персоналом, этику и социальную ответственность бизнеса. Обучающийся демонстрирует знание конкретных мер господдержки стартапов, составления бизнес-плана. Может использовать цифровые навыки при работе в личном кабинете, регистрируя бизнес, взаимодействуя с госорганами (www.pki.gov.kz, www.egov.kz, www.goszakup.gov.kz).</p> <p>Результат обучения дисциплины: демонстрирует знание основ психологии предпринимателя, факторов успеха для</p>	<p>Discipline code: SB 3206-24 Name of the discipline: Start business Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business Post-requirements: Business planning in RDGB Brief description of the course: The course is aimed at studying practical aspects of entrepreneurship, including the selection and evaluation of business ideas, market research, finance, personnel management, ethics and social responsibility of business. The student demonstrates knowledge of specific measures of state support for startups, drawing up a business plan. Can use digital skills when working in a personal account, registering a business, interacting with government agencies (www.pki.gov.kz, www.egov.kz, www.goszakup.gov.kz).</p> <p>Result of the discipline: demonstrates knowledge of the basics of entrepreneurial psychology, success factors for achieving</p>



	<p>Пәннің оқу нәтижесі: кәсіпкер психологиясының негіздерін, бизнес мақсаттарына жету үшін табыс факторларын білуді көрсетеді; стартаптарды, шағын және орта бизнесті, оның ішінде агробизнесті мемлекеттік қолдаудың нақты шараларын қолданады; бизнес-идеяны талдау және таңдау бойынша маркетингтік зерттеулер жүргізеді; тиісті салық режимін қолданады; мемлекеттік органдармен өзара іс-қимыл жасау кезінде өз құқықтарын іске асыруға қабілетті; бизнес-жоспардың ұйымдастырушылық, маркетингтік, өндірістік, қаржылық бөлімдерін әзірлейді; бизнесті мемлекеттік тіркеу және өзге де электрондық қызметтерді алу кезінде алынған цифрлық дағдыларды қолданады.</p>	<p>достижения бизнес-целей; применяет конкретные меры государственной поддержки стартапов, малого и среднего бизнеса, в т.ч. агробизнеса; проводит маркетинговые исследования по анализу и выбору бизнес-идеи; применяет соответствующий налоговый режим; способен реализовать свои права при взаимодействии с государственными органами; разрабатывает организационный, маркетинговый, производственный, финансовый разделы бизнес-плана; применяет полученные цифровые навыки при государственной регистрации бизнеса и получении иных электронных услуг.</p>	<p>business goals; applies specific measures of state support for start-ups, small and medium-sized businesses, including agribusiness; conducts market research for the analysis and selection of business ideas; applies an appropriate tax regime; is able to exercise his rights in interaction with the state authorities; develops organisational, marketing, production, financial sections of a business plan; applies acquired digital skills in state registration of business and obtaining other e-services.</p>
7	<p>Пәннің коды: МММ 3207-24 Пәннің атауы: Мейманхана және мейрамхана менеджменті Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты-қонақ үй және мейрамхана бизнесі саласындағы кәсіби басқару қызметіне қажетті теориялық білімді, дағдыларды және дағдыларды зерттеу. Пәнді игеру мейрамхана және қонақ үй бизнесінің ерекшеліктері мен даму заңдылықтарын, оны мемлекеттік реттеуді, қонақжайлық</p>	<p>Код дисциплины: MGR 3207-24 Наименование дисциплины: Менеджмент гостиниц и ресторанов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства Постреквизиты: HR менеджмент в сфере услуг Краткое описание курса: Цель дисциплины является изучение теоретических знаний, умений и навыков, необходимых для профессиональной управленческой деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Освоение дисциплины способствует пониманию особенностей и закономерности развития ресторанного и гостиничного бизнеса, его государственного регулирования, формы и методы оперативного и стратегического</p>	<p>Discipline code: MHR 3207-24 Name of the discipline: Management of hotels and restaurants Numerof academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry Post-requirements: HR management in the service sector Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study theoretical knowledge, skills and abilities necessary for professional management activities in the field of hotel and restaurant business. Mastering the discipline contributes to understanding the features and patterns of development of the restaurant and hotel business, its state regulation, forms and methods of operational and strategic</p>



	<p>индустриясындағы жедел және стратегиялық менеджменттің нысандары мен әдістерін түсінуге ықпал етеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: басқару ғылымының теориялық құрылығысы; кәсіпорында басқару құрылымын талдау; экономика секторында басқару қызметін оптимизациялау; кәсіби, практикалық компетенцияны меңгереді.</p>	<p>менеджмента в индустрии гостеприимства.</p> <p>Результат обучения дисциплины: теоретические конструкции управленческой науки; анализ управленческой структуры на предприятии; оптимизация управленческой функции в секторах экономики; владеют профессиональными, практическими компетенциями.</p>	<p>management in the hospitality industry.</p> <p>Result of the discipline: principles of management, management of schools, management revolution; analyzing the situation; self-collection and processing of the necessary economic information; professional, practical competencies.</p>
8	<p>Пәннің коды (ТК) O-SI 1208-24</p> <p>Пәннің атауы: Ойын-сауық индустриясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 4</p> <p>Пререквизиттер: -</p> <p>Постреквизиттер: «Қонақжайлық индустриясы негіздері»</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: білім алушылардың ойын-сауық индустриясының дамуы, оның қонақжайлылық саласындағы рөлі мен маңызы туралы теориялық және практикалық білімдерін тұжырымдау болып табылады. Пәнді меңгеру – ойын-сауықтың әртүрлі тәсілдерімен, түрлерімен және формаларымен ерекшеліктерді ажырата білу. Ойын-сауық индустриясының негізгі формалары мен құралдарын практикада қолдану дағдыларын қорытындылау.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: демалыс мекемелері саласының қазіргі жағдайын, бос уақытты индустрияның жаппай түрлерін, туристік мекемелердегі бос уақытты өткізу нысандарын біледі; туристік кәсіпорындардағы қызмет әдістемесі; туризм және қонақ үй индустриясы саласындағы қызмет, сонымен қатар рекреациялық</p>	<p>Код дисциплины: (VK) IR 1208-24</p> <p>Наименование дисциплины: Индустрия развлечения</p> <p>Количество академических кредитов: 4</p> <p>Пререквизиты: -</p> <p>Постреквизиты: «Основы индустрии гостеприимства»</p> <p>Краткое описание курса: сформулировать у обучающихся теоретические и практические знания о развитии индустрии развлечений, о ее роли и значении в сфере гостеприимства. Освоение дисциплины – это умение различать специфику, с многообразием способов, видов и форм развлечений. Обобщить навыки использования основных форм и средств развлекательной индустрии в практической деятельности.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает современное состояние индустрии предприятий досуга, массовые виды индустрии досуга, формы досуга в туристских учреждениях; методику деятельности на туристских предприятиях; деятельности на туристском и гостиничном предприятии, а также роль рекреационной анимации; основные определения, терминологию</p>	<p>Discipline code: (CCh) EI 1208-24</p> <p>Name of discipline: Entertainment industry</p> <p>Number of academic credits: 4</p> <p>Prerequisites: -</p> <p>Post requisites: «Fundamentals of the hospitality industry»</p> <p>Brief description of the course: the discipline is to form students' theoretical and practical knowledge about the development of the entertainment industry, its role and importance in the hospitality industry. Mastering the discipline is the ability to distinguish specifics, with a variety of ways, types and forms of entertainment. To summarize the skills of using the main forms and means of the entertainment industry in practice.</p> <p>Result of the discipline: knows the current state of the industry of leisure enterprises, mass types of the leisure industry, forms of leisure in tourist institutions; methodology of activity at tourist enterprises; activities in the tourism and hotel industry, as well as the role of recreational animation; basic definitions, terminology in the field of animation services, technological principles and stages of development, formation</p>



	<p>анимацияның ролі; анимациялық қызметтер саласындағы негізгі анықтамалар, терминология, анимациялық бағдарламалардың технологиялық принциптері мен даму кезеңдері, қалыптасуы және іске асырылуы; ішкі және халықаралық нарықтардағы туризм және қонақжайлылық саласындағы анимациялық іс-шаралардың ұйымдастырушылық негіздері, туристік анимацияның әртүрлі функциялары, рекреациялық анимация түрлері; ойын-сауық нысандарының күшті және әлсіз жақтарын атап көрсетуді біледі; барлық жерде бағдарлаудың қазіргі жағдайын талдаңыз әр түрлі анимациялық бағдарламаларды өз бетінше әзірлейді және енгізеді; анимация сабақтарын өткізудің негізгі формаларына ие; Әлемдік бос уақыт индустриясы және туристік кәсіпорындардағы анимациялық іс-шаралар туралы ақпаратты жинау, жүйелеу және талдау көздер шеңбері, интеллект саласындағы негізгі білімдерді және өз саласындағы дағдыларды көрсетеді.</p>	<p>в сфере анимационных услуг, технологические принципы и этапы разработки, формирования и реализации анимационных программ; организационные основы анимационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства на внутреннем и международном рынках, разнообразие функций туристской анимации, разновидности рекреационной анимации; умеет выделять сильные и слабые стороны объектов развлечений; анализировать современное состояние ориентироваться во всем многообразии самостоятельно разрабатывать и осуществлять анимационные программы; владеет основными формами проведения анимационных занятий; собирать, систематизировать, и анализировать информацию о мировой индустрии досуга и анимационной деятельности на турпредприятиях из широкого круга источников, демонстрирует базовые знания в области умений и навыков в области.</p>	<p>and implementation of animation programs; organizational foundations of animation activities in the field of tourism and hospitality in the domestic and international markets, a variety of functions of tourist animation, varieties of recreational animation; knows how to highlight the strengths and weaknesses of entertainment objects; analyze the current state of orientation in everything variety independently develop and implement animation programs; owns the basic forms of conducting animation classes; collect, systematize, and analyze information about the global leisure industry and animation activities at tourist enterprises from a wide circle of sources. Demonstrates basic knowledge in the field of intelligence and skills in the field of</p>
9	<p>Пәннің коды (ТК) KSA 1208-24 Пән атауы: Қызмет саласындағы анимациялар Кредит көлемі: 4 Пререквизиттер: - Постреквизиттер: Әлем халықтарының салт-дәстүрлері Курстың қысқаша сипаттамасы: бос уақытты өткізу түрі ретінде қызмет көрсету саласындағы теориялық негіздерді зерттеу,</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ASU KSA 1208-24 Наименование дисциплины: Анимации в сфере услуг Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: - Постреквизиты: Традиции и обычаи народов мира Краткое описание курса: изучить теоретические основы в сфере услуг как вида досуговой деятельности, обобщить роль и значение</p>	<p>Discipline code: (CCh) KSA 1208-24 Name of the discipline: Animations in the service sector Number of academic credits: 4 Prerequisites: - Postrequisites: Traditions and customs of the peoples of the world Brief description of the course: the discipline is to study the theoretical foundations in the field of services as a type of leisure activity, to</p>



	<p>мәдени және бос уақытты қалыптастыру тарихындағы анимацияның рөлі мен маңыздылығын қорытындылау. Пәнді игеру - негізгі ұғымдарды, анимация түрлерін зерттеу. Анимациялық бағдарламалардың технологиялық процесінің ерекшеліктерін, түрлері мен маңыздылығын жіктеу; бос уақытты және оның ұйымдастырушылық формаларын түсінуді тұжырымдау.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Мәдениеттің тарихы мен теориясын (кәсіби және ұлттық), демалыс және анимациялық қызығушылық қалыптастыру, ұйымдастыру құрылымын білу; анимация әдістемесі; анимацияны ұйымдастыруды басқару қызметін білу, негізгі ұғымдарды (категориялар) өңдеуге қабілетті болу; іс жүзінде бұл білімді қолдануға; сауатты анимация қызметін жоспарлау және ұйымдастыруға; психологиялық және тұтынушылардың ұлттық ерекшеліктерін назарға алуға икемді болу. Анимациялық қызмет әдістемесін игеру: арнайы және анықтамалық әдебиетті қолдана отырып, өздігінен курстың жекелеген сұрақтарын зерттеу, олардың негізгі мазмұнын жазып алу (тезис, конспект құру). Соңғы ақпараттық және коммуникациялық технологиялар негізінде тұтынушы талаптарына сәйкес, оның ішінде қызмет көрсету дамыту үшін дайындығы.</p>	<p>анимации в истории становления культурно-досуговой деятельности. Освоение дисциплины - изучать основные понятия, виды анимации. Классифицировать особенности, виды и значение технологического процесса анимационных программ, сформулировать понимание досуга и его организационных форм.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знать историю и теорию культуры (профессиональной и народной), структуру организации досуга и формирование анимационного интереса; анимационную методику; организацию управления анимационными мероприятиями; уметь оперировать основными понятиями (категориями); на практике применять полученные знания; грамотно планировать и организовывать анимационные мероприятия; учитывать психологические и национальные особенности потребителей; владеть методикой анимационной деятельности: самостоятельно изучать отдельные вопросы курса, пользуясь справочной и специальной литературой, фиксировать основное их содержание (составлять конспект, тезисы); готовность к разработке процесса предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованием потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p>	<p>generalize the role and importance of animation in the history of the formation of cultural and leisure activities. Mastering the discipline is to study the basic concepts, types of animations. To classify the features, types and significance of the technological process of animation programs; to formulate an understanding of leisure and its organizational forms.</p> <p>Result of the discipline: to know the history and theory of culture (professional and folk), the organization structure of leisure and formation animation interest; animation technique; animation organization management activities; be able to handle the basic concepts (categories); in practice, to apply this knowledge; competently plan and organize animation activities; take into account the psychological and the national characteristics of consumers; own technique of animation activities: self-study course some questions using the reference and special literature, to fix their main content (be abstract, abstracts); readiness for the development of service delivery, including in accordance with the requirements of the consumer, based on the latest information and communication technologies.</p>
10	<p>Пәннің коды: (ЖК) ANS-D 1209-24</p> <p>Пән атауы: Әлем халықтарының салт-дәстүрлері</p>	<p>Код дисциплины: (VK) TONM 1209-24</p> <p>Наименование дисциплины: Традиции и обычаи народов мира</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p>	<p>Discipline code: (UC) TCPW 1209-24</p> <p>Name of the discipline: Traditions and customs of the peoples of the world</p>



Академиялық кредиттер көлемі: 5

Пререквизиттері: «Ойын-сауық индустриясы»

Постреквизиттер: Сервистегі этикет пен мәдениет

Курстың қысқаша сипаттамасы: білім алушыларда әлем халықтарының көркем мәдениеті дәстүрлерінің алуан түрлілігі, көркемдік ерекшелігі және өзара байланысы туралы түсінік қалыптастыру. Әлем халықтарының мәдени-тарихи дамуындағы дәстүрдің орнын талдау. Пәнді игеру-мәдениетаралық қатынастардың негіздерін түсіну үшін қажетті білім алушының ой-өрісін кеңейтуді, мәдени, конфессиялық және этникалық айырмашылықтарға толерантты қатынасты өзгерту.

Пәннің оқу нәтижесі: әлемдік мәдениеттің негізгі жетістіктерін біледі; туризм өңірлері елдері мен халықтарының салт-дәстүрлері, салт-дәстүрлері, олардың мәдени-тарихи әлеуетінің және эстетикалық деңгейінің ерекшелігі және олардың әмбебап базалық құндылықтармен және жалпы мәдени даму стандарттарымен арақатынасы; туризм өңірлеріндегі елдер мен халықтардың әдет-ғұрыптары мен дәстүрлерінің өзіндік ерекшеліктерін талдауға, мәдени-этнографиялық ортаға кешенді талдау жүргізуге; мәдениеттанушылық және әлеуметтік зерттеулер жүргізуге; туристік көрсетілетін қызметтер нарығын зерттеуді және оның мониторингін жүзеге асыруға; дәстүрлер мен әдет-ғұрыптарды талдаудың

Пререквизиты: «Индустрия развлечения»

Постреквизиты: Этикет и культура в сервиса

Краткое описание курса: сформулировать у обучающихся представление о многообразии, художественной самобытности и взаимосвязи традиций художественных культур народов мира. Анализировать место традиции в культурно-историческом развитии народов мира. Освоение дисциплины преобразовывать расширение кругозора обучающегося необходимый для понимания основ межкультурных отношений, толерантное отношение к культурным, конфессиональным и этническим различиям.

Результат обучения дисциплины: знает основные достижения мировой культуры; нравы, традиции и обычаи стран и народов регионов туризма, специфику их культурно-исторического потенциала и эстетического уровня и соотношение таковых с универсальными базовыми ценностями и стандартами общекультурного развития; анализировать своеобразие нравов, традиций и обычаев стран и народов регионов туризма, проводить комплексный анализ культурно-этнографической среды; проводить культурологические и социальные исследования; осуществлять исследование и мониторинг рынка туристских услуг; прикладными методами и методиками анализа традиций и обычаев, навыками проведения индивидуальных и коллективных проектов по организации туристской деятельности; компетенции: общекультурные, профессиональные.

Number of academic credits: 5

Prerequisites: «Entertainment industry»

Postrequisites: Etiquette and culture of service

Brief description of the course: the discipline is to form students' understanding of the diversity, artistic identity and interrelation of traditions of artistic cultures of the peoples of the world. Analyze the place of tradition in the cultural and historical development of the peoples of the world. Mastering the discipline is to transform the expansion of the student's horizons necessary for understanding the basics of intercultural relations, tolerant attitude to cultural, confessional and ethnic differences.

Result of the discipline: knows the main achievements of world culture; mores, traditions and customs of countries and peoples of tourism regions, the specifics of their cultural and historical potential and aesthetic level and the ratio of such to universal basic values and standards of general cultural development; analyze the originality of the customs, traditions and customs of the countries and peoples of the tourism regions, conduct a comprehensive analysis of the cultural and ethnographic environment; conduct cultural and social research; carry out research and monitoring of the tourist services market; applied methods and methods of analyzing traditions and customs, skills in conducting individual and collective projects for organizing tourist activities; competencies: general cultural, professional.



	қолданбалы әдістері мен әдістемелерімен, туристік қызметті ұйымдастыру жөніндегі жеке және ұжымдық жобаларды жүргізу дағдыларымен; құзыреттері: жалпы мәдени, кәсіби.		
11	<p>Пәннің коды: (ТК) МКВ 1209-24 Пән атауы: Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Ойын-сауық индустриясы» Постреквизиттер: Сактандыру менеджменті Курстың қысқаша сипаттамасы: мейрамхана бизнесіндегі қауіпсіздік пен тәуекелдерді зерттеу. Пәнде мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігін, коммерциялық құпияның түсінігі мен мәнін және ақпаратты қорғау тәсілдерін, іскерлік ақпараттың қауіпсіздігін қамтамасыз ету принциптерін, мейрамхана бизнесінде өнеркәсіптік тыңшылықтың техникалық құралдарына қарсы іс-қимыл шараларын қамтамасыз ететін қорғау шараларының кешенін жүзеге асыру әдістері зерттеледі. Пәннің оқу нәтижесі: мейрамхана бизнесіндегі тәуекелдер мен қауіпсіздік негіздерін біледі; мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін қорғау шараларының кешенін тәжірибеде қолдана біледі; мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін қорғау шараларының заманауи әдістерін меңгереді; мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін кешенді қорғау шараларын сауатты және</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) BRB 1209-24 Наименование дисциплины: Безопасность ресторанного бизнеса Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Индустрия развлечения» Постреквизиты: Страховой менеджмент Краткое описание курса: изучение безопасности и рисков в ресторанном бизнесе. В дисциплине изучаются методы осуществления комплекса защитных мер, которые обеспечивают безопасность ресторанного бизнеса, понятие и сущность коммерческой тайны и способы защиты информации, принципы обеспечения безопасности деловой информации, меры противодействия техническим средствам промышленного шпионажа в ресторанном бизнесе. Результат обучения дисциплины: знает основы безопасности и рисков в ресторанном бизнесе; умеет применять на практике комплекс защитных мер, обеспечивающих безопасность ресторанного бизнеса; владеет современными методами защитных мер, обеспечивающих безопасность ресторанного бизнеса; умеет грамотно и обоснованно применять комплекс защитных мер, обеспечивающих безопасность ресторанного бизнеса.</p>	<p>Discipline code: (CCh) RBS 1209-24 Name of the discipline: Restaurant business security Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Entertainment industry» Post-prerequisites: Insurance management Brief description of the course: the study of safety and risk in the restaurant business. The discipline studies the methods of implementing a set of protective measures that ensure the security of the restaurant business, the concept and essence of commercial secrets and methods of protecting information, the principles of ensuring the security of business information, measures to counter the technical means of industrial espionage in the restaurant business. Result of the discipline: to know the basics of safety and risks in the restaurant business; to be able to put into practice a set of protective measures that ensure the safety of the restaurant business; master modern methods of protective measures that ensure the safety of the restaurant business; to be able to competently and reasonably apply a set of protective measures that ensure the safety of the restaurant business.</p>



12	<p>негізді қолдана біледі.</p> <p>Пәннің коды: (ТК) МКУВМ 2210-24</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Ойын-сауық индустриясы»</p> <p>Постреквизиттер: ««Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері», «МІМБ инфрақұрылым»</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: қонақжайлылық индустриясындағы маркетинг тұжырымдамасының теориялық негіздерін зерттеу оны сегменттеу, мақсатты нарықты анықтау, өнімді орналастыру және маркетингті жоспарлау. Пән маркетингтік зерттеулер жүйесін қабылдау дағдыларын қалыптастыруға, сұраныс пен ұсынысты басқаруға, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясында маркетингтің әлемдік және отандық тәжірибесін қолдануға бағытталған.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: стратегиялық маркетинг шеңберіндегі бәсекелестік және бизнес мүмкіндіктерін, қажеттіліктерді талдау ерекшеліктерін; кәсіпорындағы нарыққа бағытталған стратегияны жасақтау ерекшеліктерін білу. Нарықтық жағдайды бағалау; жүргізу нарығын зерттеу; компанияның бәсекеге қабілеттілігін бағалау және оны жақсарту. Дағдыны игеру, алған білімдерін шығармашылық жалпылау; олардың білім бетон және объективті ұсыну; маркетингтік зерттеулер нәтижелерін өңдеу,</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) MRGB 2210-24</p> <p>Наименование дисциплины: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Индустрия развлечения»</p> <p>Постреквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе», «Инфраструктура в РДГБ»</p> <p>Краткое описание курса: изучение теоретических основ понятия маркетинга в индустрии гостеприимства его сегментация, определение целевого рынка, позиционирование товара и планирования маркетинга. Дисциплина направлена на формирование навыков принятия системы маркетинговых исследований, управление спросом и предложением а также применение мирового и отечественного опыта маркетинга в индустрии гостеприимства.</p> <p>Результат обучения дисциплины: основные положения по анализу потребностей, возможностей бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии. Оценивать рыночную ситуацию; проводить маркетинговые исследования; оценивать конкурентоспособность предприятия и пути повышения. Практические навыки творческого обобщения полученных знаний и маркетинговых исследований.</p>	<p>Discipline code: (CCh) MRGB 2210-24</p> <p>Name of the discipline: Marketing in the restaurant and hotel business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Entertainment industry»</p> <p>Postrequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business», «Infrastructure in RDGB»</p> <p>Brief description of the course: the discipline: to study the theoretical foundations of the concept of marketing in the hospitality industry, its segmentation, target market definition, product positioning and marketing planning. The discipline is aimed at the formation of skills for the adoption of a marketing research system, supply and demand management, as well as the application of international and domestic marketing experience in the hospitality industry.</p> <p>Result of the discipline: particular needs analysis, business opportunities and competition in the framework of strategic marketing; features develop market-oriented development strategy of the company. To assess the market situation; conduct market research; to assess the company's competitiveness and enhance it. Be skilled in: creative generalization of acquired knowledge; concrete and objective presentation of their.</p>
----	---	--	--



13	<p>талдау және ұсыну.</p> <p>Пәннің коды: (ТК) KSN 2210-24</p> <p>Пәннің атауы: Қаржылық сауаттылық негіздері</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Ойын-сауық индустриясы»</p> <p>Постреквизиттер: ««Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері», «МІМБ инфрақұрылым»</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пән студенттерде жеке қаржыны дұрыс басқаруға қажетті дағдылар мен білімдерді дамытуға бағытталған. Пәнді оқу барысында студенттер негізгі қаржылық түсініктерді, бюджеттеу принциптерін, несиелерді басқару әдістерін, қаржылық мақсаттарды инвестициялау және жоспарлауды меңгереді. Мақсаты студенттерді негізделген қаржылық шешімдер қабылдауға, өз қаражаттарын тиімді басқаруға, қаржылық қажеттіліктерін жоспарлауға және қаржылық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге үйрету.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Қоғамдық және экономикалық процестер туралы ақпарат іздеу заңдылықтарын, экономикалық көрсеткіштерді талдау үшін қажетті деректерді жинау көздері мен тәсілдерін біледі; экономикалық процестер мен құбылыстарды талдай алады және қызметтің түрлі салаларында алынған нәтижелерді пайдалана алады, оларға талдау жүргізу үшін бастапқы экономикалық деректерді</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) OFG 2210-24</p> <p>Наименование дисциплины: Основы финансовой грамотности</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Индустрия развлечения»</p> <p>Постреквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе», «Инфраструктура в РДГБ»</p> <p>Краткое описание курса: Дисциплина направлена на формирование у студентов умений и знаний, необходимых для правильного управления личными финансами. В процессе изучения дисциплины студенты узнают о базовых финансовых понятиях, принципах бюджетирования, методах управления кредитами, инвестирования и планирования финансовых целей. Цель - научить студентов принимать обоснованные финансовые решения, эффективно управлять своими средствами, планировать свои финансовые потребности и обеспечить финансовую безопасность.</p> <p>Результат обучения дисциплины: Знает закономерности поиска информации об общественных и экономических процессах, источники и способы сбора данных, необходимых для анализа экономических показателей; умеет анализировать экономические процессы и явления и использовать полученные результаты в различных сферах деятельности, подготовить исходные экономические данные для проведения их анализа. Владеет навыками системного мышления и анализа, современными методами сбора и обработки</p>	<p>Discipline code: (CCh) BOFL 2210-24</p> <p>Name of the discipline: Basics of financial literacy</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Entertainment industry»</p> <p>Postrequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business», «Infrastructure in RDGB»</p> <p>Brief description of the course: The discipline is aimed at developing in students the skills and knowledge necessary for proper management of personal finances. In the process of studying the discipline, students will learn about basic financial concepts, budgeting principles, methods of managing loans, investing and planning financial goals. The goal is to teach students to make informed financial decisions, manage their funds effectively, plan for their financial needs, and ensure financial security.</p> <p>Result of the discipline: Knows the patterns of searching for information about social and economic processes, sources and methods of collecting data necessary for analyzing economic indicators; can analyze economic processes and phenomena and use the results obtained in various fields of activity, prepare initial economic data for their analysis. Possesses the skills of system thinking and analysis, modern methods of collection and processing economic and social data.</p>
----	--	---	---



	дайындайды. Жүйелік ойлау және өңдеудің қазіргі заманғы әдістерін, экономикалық және әлеуметтік деректер талдау, жинау дағдыларын меңгерген.	экономических и социальных данных.	
14	<p>Пәннің коды: (ТК) SEM 2211-24 Пән атауы: Сервис этикеті мен мәдениеті Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері Постреквизиттер: «Бар ісі», «Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: қызмет көрсету мәдениеті мен этикет, қарым-қатынас мәдениеті туралы түсінік қалыптастыру. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің психологиялық мәдениеті. Пән қонақ үй мен мейрамхана қызметінің этикалық мәдениетін, сондай-ақ қонақ үй мен мейрамхана қызметінің мәдениетін, этикет түрлерін, қарым-қатынас мәдениетін игереді. Іскерлік қарым-қатынастың сипаттамалары және іскерлік әңгімелер, іскерлік кездесулер, келіссөздер этикеті. Пәннің оқу нәтижесі: этика ұғымы, оның мазмұны және негізгі санаттары; этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды ескере отырып, мәдениетаралық коммуникацияның ерекшеліктері; шет елдердегі этика мен этикет ерекшеліктері; күнделікті және кәсіби қызметте адамдармен қарым-қатынас жасаудың этикалық нормалары мен қағидағдары, басқа мәдениетке төзімділік</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ЕКС 2211-24 Наименование дисциплины: Этикет и культура сервиса Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства Постреквизиты: «Барное дело», «Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса» Краткое описание курса: формирование понятие о культуре сервиса и этикета, культуры общения. Психологическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Дисциплина осваивает этическую культуру гостиничного и ресторанного сервиса, а также культуру гостиничного и ресторанного сервиса, виды этикета, культуру общения. Характеристики делового общения и этикет деловых разговоров, деловых встреч, переговоров. Результат обучения дисциплины: понятие этики, ее содержание и основные категории; особенности межкультурной коммуникации с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий; особенности этики и этикета в зарубежных странах; этические нормы и принципы общения в повседневной и профессиональной деятельности демонстрировать уважение к людям, толерантность к другой культуре; применять в</p>	<p>Discipline code: (CCh) ECSF 2211-24 Name of the discipline: Etiquette and culture of service Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry Postrequisites: «Bar business», «Organization of production and service in the restaurant business» Brief description of the course: the formation of the concept of the culture of service and etiquette, the culture of communication. Psychological culture of hotel and restaurant service. The discipline masters the ethical culture of hotel and restaurant service, as well as the culture of hotel and restaurant service, types of etiquette, culture of communication. Characteristics of business communication and etiquette of business conversations, business meetings, negotiations. Result of the discipline: the concept of ethics, its content and main categories; features of intercultural communication, taking into account ethnic, religious and cultural differences; features of ethics and etiquette in foreign countries; ethical norms and principles of communication in everyday and professional activities demonstrate respect for people, tolerance for another culture; apply in everyday life and in professional activities ethical norms</p>



	көрсету; күнделікті өмірде және кәсіби қызметте адамның адамға, қоғамға қатынасын реттейтін этикалық нормаларды қолдануға, әлеуметтік мінез-құлық нормаларын сақтауға; міндеттер негізінде әлеуметтік өзара іс-қимыл қабілеттілігімен қарым-қатынастың әлеуметтік-мәдени ерекшеліктерін ескере отырып, тұлғааралық өзара қарым-қатынастарды қамтамасыз ету моральдық нормалар, әлеуметтік стандарттар; ұжымда жұмыс істеу дағдылары, әріптестермен, басшылықпен, тұтынушылармен тиімді қарым-қатынас жасау	повседневной жизни и в профессиональной деятельности этические нормы, регулирующие отношение человека к человеку, к обществу, соблюдать нормы социального поведения; обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения способностью к социальному взаимодействию на основе принятых моральных норм, социальных стандартов; навыками работы в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	governing the attitude of a person to a person, to society, comply with the norms of social behavior; ensure interpersonal relationships taking into account the socio-cultural characteristics of communication with the ability to social interaction based on accepted moral standards, social standards; teamwork skills, effectively communicate with colleagues, management, consumers
15	<p>Пәннің коды: (ТК) МТМ 2211-24</p> <p>Пән атауы: Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Ойын-сауық индустриясы»</p> <p>Постреквизиттер: МІМБ инфрақұрылым</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: сервисті қызмет түрі ретінде зерделеу, қажеттіліктерді талдау, мейрамхана және қонақ үй индустриясындағы әлеуметтік қызметтер, көліктегі сервис, хостелдер қызметі, тамақтануды ұйымдастыру, кеңестерге, конференцияларға, көрмелерге сервистік қызмет көрсету. Бұл пән мейрамханаларда тамақтану мәдениетінің негіздерімен танысуды және оларды ұйымдастыруды, тамақтану кәсіпорындарына қойылатын талаптарды қамтиды.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) СРР 2211-24</p> <p>Наименование дисциплины: Культура питания в ресторанах</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Индустрия развлечения»</p> <p>Постреквизиты: Инфраструктура в РДГБ</p> <p>Краткое описание курса: изучение сервиса как вид деятельности, анализ потребностей, социальные услуги в ресторанной и гостиничной индустрии, сервис на транспорте, деятельность хостелов, организация питания, сервисное обслуживание совещаний, конференций, выставок. Данная дисциплина предполагает ознакомление с основами культуры питания в ресторанах и их организация, требования к предприятиям питания.</p> <p>Результат обучения дисциплины: эстетических требований к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания; основные требования к подготовке обслуживания;</p>	<p>Discipline code: (CCh) FCR 2211-24</p> <p>Name of the discipline: Food culture in restaurants</p> <p>Number of credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Entertainment industry»</p> <p>Postrequisites: Infrastructure in RDGB</p> <p>Brief description of the course: the discipline is the study of service as an activity, needs analysis, social services in the restaurant and hotel industry, transport service, hostel activities, catering, servicing meetings, conferences, exhibitions. This discipline involves familiarization with the basics of food culture in restaurants and their organization, requirements for catering enterprises.</p> <p>Result of the discipline: aesthetic requirements for architecture, interiors and advertising of public catering establishments; basic requirements for service preparation; professional use of requirements for various</p>



	<p>Пәннің оқу нәтижесі: қоғамдық тамақтану орындарының сәулетіне, интерьеріне және жарнамасына қойылатын эстетикалық талаптар; қызметті дайындауға қойылатын негізгі талаптар; қонақ үйлер мен мейрамханалар жабдықтарымен цехтерді жобалай алады. Үстел баптауының әртүрлі түрлеріне қойылатын талаптарды, қызмет көрсетудің арнайы әдістерін кәсіби қолдану; шетелдік туристерді қабылдау және оларға қызмет көрсету ережелерін сақтау; негізгі тамақтандыру қызметтерін таңдау және көрсету, сондай-ақ мейрамханалардағы кәсіби қызмет көрсету бойынша қызметті дайындауға қойылатын негізгі талаптар, негізгі білім мен нақты дағдыларды көрсетеді.</p>	<p>профессиональное использование требований к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания; соответствие правилам приема и обслуживания иностранных туристов; демонстрирует базовые знания и определенные умения в выборе и подаче основных услуг общественного питания, а также профессионального обслуживания в ресторанах.</p>	<p>types of table settings, special methods of service; compliance with the rules of reception and service of foreign tourists; possess the skills to analyze and interpret information in a variety of domestic and foreign sources. Demonstrates basic knowledge and specific skills in the selection and presentation of basic catering services, as well as professional service in restaurants, basic requirements for service preparation.</p>
16	<p>Пәннің коды: (ЖК)МІМБ SKKS 2212-24 Пән атауы: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Постреквизиттер: МІҚБ объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық нормалар мен талаптар, «Мейрамхана бизнесі кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: мейрамхана және қонақ үй бизнесінде қызмет көрсету және қызмет көрсету стандарттарын техникалық реттеудің ұйымдастырушылық негізін зерттеу. Пән мейрамхана мен қонақ үйге қызмет көрсетудегі мемлекеттік стандарттың</p>	<p>Код дисциплины: (VK) SOS RDGB 2212-24 Наименование дисциплины: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Постреквизиты: Эпидемиологические нормы и требования к объектам РДГБ, «Организация производства предприятий ресторанного бизнеса» Краткое описание курса: изучение организационной основы технического регулирования стандартов обслуживания и сервиса в ресторанном и гостиничном бизнесе. Дисциплина изучает нормативную основу государственного стандарта в ресторанном и гостиничном обслуживании, государственное</p>	<p>Discipline code: (UC) SSS RHB 2212-24 Name of the discipline: Standards of service and service in the Restaurant and Hotel Business Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business Postrekvizity: Epidemiological norms and requirements for RDGB facilities, «Organization of production of restaurant business enterprises» Brief description of the course: the discipline is to study the organizational basis of technical regulation of service standards and service in the restaurant and hotel business. The discipline studies the regulatory framework of the state standard in restaurant and hotel services, state regulation and management in the field of standardization, certification and licensing of</p>



	<p>нормативтік негізін, мейрамхана мен қонақ үй сервисін стандарттау, сертификаттау және лицензиялау саласындағы мемлекеттік реттеу мен басқаруды, сертификаттау саласындағы мемлекеттік бақылауды зерделейді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: ИСО 9000, технологияларды дамыту және кәсіпкерлік сапа менеджменті жүйесін енгізу бойынша сапа менеджменті жүйелерін салу біледі. Кәсіпорындағы ИСО 9000 сәйкес сапа менеджменті жүйесін принциптерін пайдалана алады; кәсіпорын стандарттарға қолданылатын жүйелі тексеруді және басқа да нормативтік құжаттарды жүзеге асыру дағдысы бар; кәсіпорында сапа менеджменті жүйесін енгізу құзыретін алу</p>	<p>регулирование и управление в области стандартизации, сертификации и лицензирования ресторанного и гостиничного сервиса, государственный контроль в области сертификации.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знать построения систем менеджмента качества по МС ИСО 9000, технологию разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии; уметь использовать принципы систем менеджмента качества по МС ИСО 9000 на предприятии; иметь навыки осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других нормативных документов; приобрести компетенцию внедрения системы менеджмента качества на предприятии</p>	<p>restaurant and hotel services, state control in the field of certification.</p> <p>Result of the discipline: know the construction of quality management systems according to ISO 9000, the development of technology and the introduction of a quality management system in the enterprise; be able to use the principles of quality management systems according to ISO 9000 at the enterprise; have the skills to implement systematic checks applied in the enterprise standards and other regulatory documents; acquire competence implementation of quality management system in the enterprise</p>
17	<p>Пәннің коды: (ТК) МІМБ SL 2212-24 Пәннің атауы: МІҚБ-да сертификаттау және лицензиялау Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Постреквизиттер: «МІМБ-да талдау әдістері» Курстың қысқаша сипаттамасы: сертификаттау, оның өнім сапасын арттырудағы ролі және халықаралық, аймақтық және ұлттық деңгейде дамуы. Нәтижесінде білім алушы қызмет көрсету сапасын және сервис индустриясындағы тұтынушыны қорғауды анықтайды. Сервис индустриясында міндетті және ерікті сертификаттау. Лицензиялау ұғымы.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) SL RDGB 2212-24 Наименование дисциплины: Сертификация и лицензирование в РДГБ Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Постреквизиты: «Методы анализа в РДГБ» Краткое описание курса: сертификация, её роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях. В результате обучающиеся определяет качество услуг и защита потребителя в индустрии сервиса. Обязательная и добровольная сертификация в индустрии сервиса. Понятие лицензирования. Лицензирование услуг. Результат обучения дисциплины: основы</p>	<p>Discipline code: (CCh) CL RDGB 2212-24 Name of the discipline: Certification and licensing in RDGB Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business Postrequisites: «Methods of analysis in RDGB» Brief description of the course: the discipline: certification, its role in improving product quality and development at the international, regional and national levels. As a result, the student determines the quality of services and consumer protection in the service industry. Mandatory and voluntary certification in the service industry. The concept of licensing. Licensing of services.</p>



	<p>Қызметтерді лицензиялау. Пәннің оқу нәтижесі: мейрамхана бизнесі мен қонақ үй бизнесіндегі сертификаттау және лицензиялау негіздері; мейрамхана және қонақ үй бизнесінде сертификаттау және лицензиялау негіздерін қолдану; мейрамхана және қонақ үй бизнесінде сертификаттау және лицензиялау негіздерін ұйымдастыру және қолдану дағдыларының болуы; мейрамхана бизнесі мен қонақ үй бизнесіндегі сертификаттау және лицензиялау негіздерінің мәні мен әлеуметтік мәнін түсіну.</p>	<p>сертификации и лицензирования в ресторанном деле и гостиничного бизнеса; применять основы сертификации и лицензирования в ресторанном деле и гостиничного бизнеса; иметь навыки организации и использования основ сертификации и лицензирования в ресторанном деле и гостиничного бизнеса; понимать сущность и социальную значимость основ сертификации и лицензирования в ресторанном деле и гостиничного бизнеса.</p>	<p>Result of the discipline: basics of certification and licensing in the restaurant business and hotel business; apply the basics of certification and licensing in the restaurant and hotel business; have the skills to organize and use the basics of certification and licensing in the restaurant and hotel business; understand the essence and social significance of the basics of certification and licensing in the restaurant business and hotel business.</p>
18	<p>Пәннің коды: (ТК) КiB 2213-24 Пәннің атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы брендинг Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Постреквизиттер: «МiМБ-да талдау әдістері» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақ үй, мейрамхана және туристік салада брендтерді құру, дамыту және басқару принциптері мен әдістерін үйрету. Бұл пән брендинг, оның клиенттерді тарту мен сақтаудағы рөлі, қонақжайлылық индустриясында брендтерді қалыптастыру және жылжыту әдістері туралы білім кешенін қалыптастырады. Пәннің оқу нәтижесі: туризм саласындағы маркетингтік стратегиялар мен бағдарламаларды әзірлеуге және енгізуге қабілетті; технологиялық инновацияларды</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) BiG 2213-24 Наименование дисциплины: Брендинг индустрии гостеприимства Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: «Методы анализа в РДГБ» Краткое описание курса: Целью дисциплины является изучить принципы и методы создания, развития и управления брендов в гостиничной, ресторанной и туристической сфере. Данная дисциплина формирует навыки о брендинге, его роли в привлечении и удержании клиентов, методах формирования и продвижения брендов в индустрии гостеприимства. Результат обучения дисциплины: способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в сфере туризма; способен управлять внедрением технологических инноваций и современных информационных и коммуникативных</p>	<p>Discipline code: (CCh) BHi 2213-24 Name of the discipline: Branding of the hospitality industry Number of academic credits: 5 Prerequisites: Marketing in the restaurant and hotel business Postrequisites: «Methods of analysis in RDGB» Brief description of the course: The purpose of the discipline is to teach the principles and methods of creating, developing and managing brands in the hotel, restaurant and tourism sectors. The discipline forms a complex of knowledge about branding, its role in attracting and retaining customers, methods of brand formation and promotion in the hospitality industry. Result of the discipline: able to develop and implement marketing strategies and programs in the field of tourism; is able to manage the introduction of technological innovations and</p>



	және қазіргі заманғы инновацияларды енгізуді туризм саласы объектілерінің бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін ақпараттық және коммуникативтік технологияларды; туризм саласындағы кәсіпорындардың маркетингтік тұжырымдамаларын әзірлей және оларды ақпараттық-коммуникациялық құралдарды пайдалана отырып іске асыра алады	технологий для обеспечения конкурентоспособности объектов сферы туризма; умеет разрабатывать маркетинговые концепции предприятий сферы туризма и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных средств	modern information and communication technologies to ensure the competitiveness of tourism facilities; able to develop marketing concepts for tourism enterprises and implement them using information and communication means
19	<p>Пәннің коды (ТК) ТМ 2213-24</p> <p>Пәннің атауы: Туризм маркетингі</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг</p> <p>Постреквизиттер: «Мейрамхана бизнесі», «ҚР-ғы сервистік қызмет»</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: туризм маркетингі ұғымдары, сонымен қатар қазіргі заманғы маркетингтің тұжырымдамалары, әдістемесі мен практикалық әдістері. Нәтижесінде туризм маркетингінің әлемдік тәжірибесі зерттеледі. Бәсекелестерден асып түсуге, нарықтың болашақ тенденцияларын болжауға, жарнаманы жақсартуға, тұтынушылардың адалдығын нығайтуға және сатылымды арттыруға мүмкіндік беретін тәсілдер, құралдар, әдістер, практикалық жұмыс түрлері.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: стратегиялық маркетинг шеңберінде бизнес қажеттіліктерін, мүмкіндіктерін және бәсекелестікті талдау жөніндегі негізгі ережелер; кәсіпорында нарыққа бағдарланған даму стратегиясын әзірлеу</p>	<p>Код дисциплины: (KV) МТ 2213-24</p> <p>Наименование дисциплины: Маркетинг туризма</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Постреквизиты: «Ресторанный бизнес», «Сервисная деятельность в РК»</p> <p>Краткое описание курса: является понятия маркетинга туризма и концепции, методология, а также практические приёмы современного маркетинга. В результате изучается мировой опыт маркетинга туризма. Подходы, инструменты, методы, формы практической работы, позволяющие превзойти конкурентов, предугадать будущие тенденции рынка, улучшить рекламу, укрепить лояльность потребителей и увеличить продажи.</p> <p>Результат обучения дисциплины: основные положения по анализу потребностей, возможностей бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии. Оценивать рыночную ситуацию; проводить маркетинговые</p>	<p>Discipline code: (CCh) TM 2213-24</p> <p>Name of the discipline: Tourism Marketing</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Entertainment industry»</p> <p>Postrequisites: «The restaurant industry», «Service activities in the Republic of Kazakhstan»</p> <p>Brief description of the course: the discipline is the concepts of tourism marketing, as well as the concepts, methodology and practical techniques of modern marketing. As a result, the world experience of tourism marketing is being studied. Approaches, tools, methods, forms of practical work that allow you to surpass competitors, predict future market trends, improve advertising, strengthen consumer loyalty and increase sales.</p> <p>Result of the discipline: Key considerations for strategic marketing analysis of business needs, opportunities, and competition features of developing a market-oriented development strategy at the enterprise. Assess the market situation; conduct market research; assess the competitiveness of the enterprise and ways to improve. Practical skills of creative</p>



	ерекшеліктері. Нарықтық жағдайды бағалау; маркетингтік зерттеулер жүргізуге; кәсіпорынның бәсекеге қабілеттілігін және арттыру жолдарын бағалау. Алынған білім мен маркетингтік зерттеулерді шығармашылық жалпылаудың практикалық дағдылары.	исследования; оценивать конкурентоспособность предприятия и пути повышения. Практические навыки творческого обобщения полученных знаний и маркетинговых исследований.	generalization of acquired knowledge and marketing research.
20	<p>Пәннің коды: (ТК) КҮКМТВ 3214-24</p> <p>Пән атауы: Қонақ үй кәсіпорындарының материалды-техникалық базасы</p> <p>Кредит көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы»</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана бизнесі</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақ үй кешендерінің материалдық-техникалық базасын пайдалану бойынша теориялық білімді қалыптастыру болып табылады. Пән Қонақ үйлерді жобалаудың, техникалық пайдаланудың негізгі принциптерін; ғимараттарға, техникалық жабдықтарға, қонақ үй кәсіпорындарының тіршілігін қамтамасыз ету жүйелеріне қойылатын талаптарды зерттейді. Білім алушы қонақ үй кешендерінің үй-жайларын безендіруге қойылатын талаптарды қолдана алады және олардың клиенттерді тартуға әсер ету дәрежесін талдай алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: қонақ үйлер мен туристік кешендер ғимараттарына қойылатын талаптарды біледі; қонақ үйлер</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) МТВGP 3214-24</p> <p>Наименование дисциплины: Материально-техническая база гостиничных предприятий</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах»</p> <p>Постреквизиты: Ресторанный бизнес</p> <p>Краткое описание курса: Целью дисциплины является формирование теоретических знаний по эксплуатации материально-технической базы гостиничных комплексов. В дисциплине изучаются основные принципы проектирования, технической эксплуатации гостиниц; требования к зданиям, техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиничных предприятий. Обучающиеся умеет применять требования к оформлению помещений гостиничных комплексов и анализировать степень их влияния на привлечение клиентов.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; системы– жизнеобеспечения и инженерно-техническое оборудование гостиниц и туристских комплексов, правила их эксплуатации. Умеет использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и</p>	<p>Discipline code: (CCh) МТВНС 3214-24</p> <p>Name of the discipline: Material and technical base of hotel companies</p> <p>Number of credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business»</p> <p>Postrequisites: The restaurant industry</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is the formation of theoretical knowledge on the operation of the material and technical base of hotel complexes. The discipline studies the basic principles of design, technical operation of hotels; requirements for buildings, technical equipment, life support systems of hotel enterprises. The student is able to apply the requirements for the design of the premises of hotel complexes and analyze the degree of their influence on attracting customers.</p> <p>Result of the discipline: knows the requirements for the buildings of hotels and tourist complexes; life support systems and engineering equipment of hotels and tourist complexes, rules for their operation. Will be able to use life support systems and equipment of hotels and tourist complexes to ensure the</p>



	мен туристік кешендердің тіршілікті қамтамасыз ету жүйелері мен инженерлік-техникалық жабдықтары, оларды пайдалану ережелері. Қонақ үйлер мен туристік кешендердің тыныс-тіршілігін қамтамасыз ету және жабдықтау жүйелерін қолдануды білесіз; ақпаратты жинау, өңдеу және талдау дағдыларын игеруді және қонақ үй кәсіпорнының қызметін материалдық-техникалық қамтамасыз етуді көрсетеді; қонақ үй кәсіпорнының қызметін экономикалық талдаудың бағдарламалары мен әдістемелерін сауатты және негізделген түрде әзірлей білу.	туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; показывает владение навыками сбора, обработки и анализа информации и обеспечение материально-технического обеспечения деятельности гостиничного предприятия; умеет грамотно и обоснованно разрабатывать программы и методики экономического анализа деятельности гостиничного предприятия.	comfort of residents; shows skills in collecting, processing and analyzing information and providing logistics for the activities of a hotel enterprise; be able to competently and reasonably develop programs and methods of economic analysis of the activities of the hotel enterprise.
21	<p>Пәннің коды: (ТК) KUB 3214-24</p> <p>Пән атауы: Қонақ үй бизнесі</p> <p>Кредит көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы»</p> <p>Постреквизиттер: «Мейрамхана бизнесі», «Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру»</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты туристік қызмет көрсету құрылымында қонақ үй бизнесі мен қонақ үй қызметтерін ұйымдастыру болып табылады. Пән қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындардың жіктелуі мен типологиясын, кадрларды іріктеу мен жинақтауды зерттейді. Қосымша қызметтерді ұйымдастыру және ұсыну. Қонақ үй ұйымдары қызметкерлерінің жұмыс уақытын нормалау. Қонақ үй бизнесі</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) GB 3214-24</p> <p>Наименование дисциплины: Гостиничный бизнес</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах»</p> <p>Постреквизиты: «Ресторанный бизнес», «Организация банкетов и приемов»</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины является организация гостиничного бизнеса и гостиничных услуг в структуре туристского обслуживания. Дисциплина изучает классификацию и типологию, отбор и комплектование кадров для предприятий сферы гостеприимства. Организация и предоставление дополнительных услуг. Нормирование рабочего времени служащих гостиничных организации. Международные стандарты обслуживания в сфере гостиничного бизнеса.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает</p>	<p>Discipline code: (CCh) HB 3214-24</p> <p>Name of the discipline: The hotel business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business»</p> <p>Postrequisites: «The restaurant industry», «Organization of banquets and receptions»</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is the organization of the hotel business and hotel services in the structure of tourist services. The discipline studies classification and typology, selection and recruitment of personnel for hospitality enterprises. Organization and provision of additional services. Rationing of working hours of employees of hotel organizations. International standards of service in the field of hotel business.</p> <p>Result of the discipline: knows the main</p>



	<p>саласындағы халықаралық қызмет көрсету стандарттары.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: қонақжайлылық индустриясының негізгі сегменттерін, қонақжайлылық индустриясының қазіргі заманғы саласына жататын кәсіпорындардың негізгі түрлерін біледі; қазіргі заманғы қонақ үй терминологиясын дұрыс пайдалана алады, қонақ үй әкімшісінің қонақ үй қызметтеріндегі жұмыс дағдыларын игере алады. Қонақжайлылық және туристік қызмет көрсету саласындағы практикалық қызмет, туристік құжаттамамен жұмыс және іс жүргізу, сондай-ақ ұйымдастырушылық және коммуникативтілігі дағдыларды меңгереді.</p>	<p>основные сегменты индустрии гостеприимства, основные виды предприятий, относящихся к современной отрасли индустрии гостеприимства; умеет правильно использовать современную гостиничную терминологию, приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц. Демонстрирует знания практической деятельности в сфере гостеприимства и оказания туристских услуг, работы с туристской документацией и делопроизводства, а также организационными навыками и коммуникативностью.</p>	<p>segments of the hospitality industry, the main types of enterprises belonging to the modern industry of the hospitality industry; knows how to correctly use modern hotel terminology, acquire the skills of working as a hotel administrator in hotel services. Demonstrates knowledge of practical activities in the field of hospitality and the provision of tourist services, work with tourist documentation and office work, as well as organizational skills and communication.</p>
22	<p>Пәннің коды: (ТК) МІМВІК 3215-24 Пән атауы: МІМБ инфрақұрылым Кредит көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы» Постреквизиттер: «Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы» Құрстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана және қонақ үй бизнесінде бизнес-процестерді дамытудың теориялық ережелері мен қолданбалы мәселелерін игеру болып табылады. Мейрамхана мен қонақ үй кәсіпорнының инфрақұрылым элементтері, материалдық-техникалық базасы, мейрамханалар мен қонақ үйлердің негізгі қызметтерінің мәні мен құрылымы зерттеледі. Білім алушы</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) IRDGB 3215-24 Наименование дисциплины: Инфраструктура в РДГБ Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах» Постреквизиты: «Технология производства продуктов питания в ресторанном деле» Краткое описание курса: Целью дисциплины является освоение теоретических положений и прикладных вопросов развития бизнес-процессов в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Изучаются элементы инфраструктуры ресторанного и гостиничного предприятия, материально-техническая база, сущность и структура основных служб ресторанов и гостиниц. Обучающийся различает факторах совершенствования деятельности гостиничного</p>	<p>Discipline code: (CCh) IVRDGB 3215-24 Name of the discipline: Infrastructure in RDGB Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Postrequisites: «Technology of food production in the restaurant business» Brief description of the course: The purpose of the discipline is to master the theoretical provisions and applied issues of business process development in the restaurant and hotel business. The elements of the infrastructure of a restaurant and hotel enterprise, the material and technical base, the essence and structure of the main services of restaurants and hotels are studied. The student distinguishes between the</p>



	<p>қонақ үй кәсіпорнының қызметін жетілдіру факторларын ажыратады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: мейрамхана және қонақ үй шаруашылығының инфрақұрылымына қойылатын талаптарды біледі. Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығының инфрақұрылымын пайдаланады. Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығының инфрақұрылымын білуді көрсетеді. Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығының инфрақұрылымын сауатты және негізделген түрде әзірлей алады.</p>	<p>предприятия.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает требования к инфраструктуре ресторанного и гостиничного хозяйства. Использует инфраструктуру ресторанного и гостиничного хозяйства. Показывает знание инфраструктуры ресторанного и гостиничного хозяйства. Умеет грамотно и обоснованно разрабатывать инфраструктуру ресторанного и гостиничного хозяйства.</p>	<p>factors of improving the activities of a hotel enterprise.</p> <p>Result of the discipline: knows the requirements for the infrastructure of the restaurant and hotel industry. Uses the infrastructure of the restaurant and hotel industry. Shows knowledge of the infrastructure of the restaurant and hotel industry. Knows how to competently and reasonably develop the infrastructure of the restaurant and hotel industry.</p>
23	<p>Пәннің коды: (ЖК) KUSh 3215-24</p> <p>Пән атауы: Қонақ үй шаруашылығы</p> <p>Кредит көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы»</p> <p>Постреквизиттер: «Мейрамхана бизнесі»</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақжайлық индустриясының қалыптасуы мен дамуына тарихи шолуды қорытындылау, бизнестің осы бағытының эволюциясы көрсетілген. Қазіргі туризм саласының ауқымын сипаттаңыз, туризмге әсер ететін факторлар талданады. Қонақ үй бизнесін дамыту нысандары, қонақүйлердің түрлері мен жіктелуі туралы талқылау. Халықаралық қызмет көрсету саласының бағыттарын игеру: тамақтану, орналастыру, көлік, демалыс.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: қонақжайлық индустриясының негізгі сегменттерін,</p>	<p>Код дисциплины: (БК) GH 3215-24</p> <p>Наименование дисциплины: Гостиничное хозяйство</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах»</p> <p>Постреквизиты: «Ресторанный бизнес»</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины обобщить исторический обзор становления и развития индустрии гостеприимства, показана эволюция данного направления бизнеса. Описать масштабы современной отрасли туризма, анализируются факторы оказывающие влияние на туризма. Обсудить о формах развития гостиничного бизнеса, типах и классификации отелей. Освоить направления международной сферы обслуживания: питанию, размещению, транспорту, отдыху.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает основные сегменты индустрии гостеприимства, основные виды предприятий, относящихся к</p>	<p>Discipline code: (UC) HI 3215-24</p> <p>Name of the discipline: Hotel industry</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business</p> <p>Postrequisites: The restaurant industry</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to summarize the historical overview of the formation and development of the hospitality industry, the evolution of this business line is shown. To describe the scale of the modern tourism industry, the factors influencing tourism are analyzed. Discuss the forms of hotel business development, types and classification of hotels. Master the directions of the international service sector: catering, accommodation, transport, recreation.</p> <p>Result of the discipline: to know how to use the terminology of modern hotel. Приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц. Demonstrates knowledge of</p>



	<p>қонақжайлық индустриясының қазіргі заманғы секторына тиесілі компаниялардың негізгі түрлерін біледі. Дұрыс қазіргі заманғы қонақ терминологияны пайдалана алу; қонақ қонақ қызметтерге әкімгерлік лауазымдық дағдыларын сатып алу. Қонақжайлық индустриясының практикалық жұмыс білімін көрсетеді және туристік қызметтер көрсететін, туристік құжаттама мен есепке алу жұмыс істейтін, сондай-ақ ұйымдастырушылық қабілеті және байланыс.</p>	<p>современной отрасли индустрии гостеприимства. Умеет правильно использовать современную гостиничную терминологию; приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц. Демонстрирует знания практической деятельности в сфере гостеприимства и оказания туристских услуг, работы с туристской документацией и делопроизводства, а также организационными навыками и коммуникативностью.</p>	<p>practical work in the hospitality industry and providing tourist services, working with tourist documentation and record keeping, as well as organizational skills and communication.</p>
24	<p>Пәннің коды: (ЖК) МІМВВZh 3310-24</p> <p>Пән атауы: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері»</p> <p>Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты бизнесті жоспарлаудың мәні мен мазмұны және кәсіпорынның ішкі ортасын талдау. Пән нарық құрылымын талдауды және мейрамхана және қонақ үй бизнесі қызметтерін тұтынушыларды таңдауды қарастырады. Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде тауарлар мен қызметтерді дамыту. Тарату және сату жүйесі. Кәсіпорынның өндірістік және ұйымдастырушылық жоспарлары.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: өндірісті ұйымдастыру қағидаттарын біледі;</p>	<p>Код дисциплины: (VK) BPRDGB 3310-24</p> <p>Наименование дисциплины: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе»</p> <p>Постреквизиты: Риски в сфере услуг</p> <p>Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины является сущность и содержание бизнес-планирования и анализ внутренней среды предприятия. Дисциплина предусматривает анализ структуры рынка и выбор потребителей услуг ресторанного и гостиничного бизнеса. Разработка товаров и услуг в ресторанном и гостиничном бизнесе. Система распределения и сбыта. Производственный и организационный планы предприятия.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает принципы организации производства; умеет на практике применять знания по организации</p>	<p>Discipline code: (UC) BPRDGB 3310-24</p> <p>Name of the discipline Business planning in RDGB</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business»</p> <p>Postrequisites: Risks in the service sector</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is the essence and content of business planning and analysis of the internal environment of the enterprise. The discipline provides an analysis of the market structure and the choice of consumers of services in the restaurant and hotel business. Development of goods and services in the restaurant and hotel business. Distribution and sales system. Production and organizational plans of the enterprise.</p> <p>Result of the discipline: knows the principles of production organization; knows how to apply knowledge on the organization of food</p>



	<p>тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру, әкімшілік және қызмет көрсетуші персоналдың қызметін ұйымдастыру бойынша білімін практикада қолдана алады; өндірісті ұйымдастыру саласында коммуникативтік технологияларды менгерудің практикалық дағдылары бар; ұйымның келушілерді қабылдауға дайындығын ұйымдастырады және бақылайды, жабдықтардың саны мен атауын, цехтар бойынша жабдықтардың орналастырылуын айқындайды, цехтар мен кәсіпорындардың алаңдарын айқындайды, өндірістің өзін ұйымдастыру үшін дағдылары болады, өндірістің тиімділігін және келушілерге қызмет көрсетуді талдайды.</p>	<p>производства питания, организации деятельности административного и обслуживающего персонала; имеет практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере организации производства; организывает и контролирует подготовку организации к приему посетителей, определяет количество и наименование оборудования, расстановку оборудования по цехам, определяет площади цехов и предприятия, имеет навыки для организации самого производства, анализирует эффективность производства и обслуживание посетителей.</p>	<p>production, the organization of activities of administrative and service personnel; has practical skills in communication technologies in the field of production organization; organizes and controls the preparation of the organization for receiving visitors, determines the number and name of equipment, the arrangement of equipment in workshops, determines the area of workshops and enterprises, has the skills to organize the production itself, analyzes the efficiency of production and service of visitors.</p>
25	<p>Пәннің коды: (ТК) ВКУ 3310-24 Пән атауы: Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты банкеттердің мақсаты мен түрлері. Қоғамдық тамақтандыру сауда объектілерінде мерекелерге қызмет көрсетуге тапсырысты қабылдау, ресімдеу және орындау тәртібі. Пәнді оқу нәтижесінде даяшыларға толық және ішінара қызмет</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ОВР 3310-24 Наименование дисциплины: Организация банкетов и приемов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов Краткое описание курса: Целью дисциплины является назначение и виды банкетов. Порядок приёма, оформления и выполнения заказа на обслуживание торжеств на торговых объектах общественного питания. В результате изучения дисциплины способствует пониманию особенностей организации и проведения банкета с полным и частичным обслуживанием</p>	<p>Discipline code: (CCh) OBR 3310-24 Name of the discipline: Organization of banquets and receptions Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business Postrequisites: Service of official and diplomatic receptions Brief description of the course: The purpose of the discipline is the purpose and types of banquets. The order of reception, registration and execution of the order for the service of celebrations at retail catering facilities. As a result of studying the discipline, it helps to understand the specifics of organizing and holding a banquet with full and partial service by waiters. Features of the reception service.</p>



	<p>көрсететін банкетті ұйымдастыру және өткізу ерекшеліктерін түсінуге ықпал етеді. Әдістерге қызмет көрсету ерекшеліктері. Қызмет көрсетудің арнайы түрлері.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: сервистік қызмет негіздері; ережелер мен қызметтерді қызмет пайдаланушылардың ұйымдастыру әдістері; экономика секторлары; басқару сипаты мен принциптері; Еңбек және персоналды басқару ұйымдастыру принциптері; Іскерлік қарым-қатынас этикасы; Басқару психологиясы; деректі басқару бағдарламалық қамтамасыз ету. Қызмет көрсету сапасын бақылау; тұтынушылардың орналастыру бақылауды жүзеге асырады; арыздарды қарайды және оларды болдырмау үшін шаралар қабылдауға; тазалық пен тәртіпті қонақ үйлер мен туризм салаларындағы, мейрамхана кешендері, регламенттер және қауіпсіздік стандарттарын жүзеге асыру және еңбек гигиенасы және гигиена талаптарына қамтамасыз ету үшін, қызметкерлердің жұмысын қадағалау; банкеттер мен қабылдаулар ұйымдастыру дағдылары; өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.</p>	<p>официантами. Особенности обслуживания приёмов. Специальные формы обслуживания.</p> <p>Результат обучения дисциплины: основы сервисной деятельности; правила и методы организации обслуживания потребителей услуг; экономику отрасли; сущность и принципы менеджмента; принципы организации труда и управление персоналом; этику делового общения; управленческую психологию; документационное обеспечение управления; осуществлять контроль качества предоставляемых услуг; осуществлять контроль за размещением потребителей; рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению; осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских, ресторанных комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; иметь навыки организации банкетов и приемов; понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Special forms of service.</p> <p>Result of the discipline: the basics of service activities; rules and methods of organization of service users of services; sectors of the economy; the nature and principles of management; principles of organization of labor and personnel management; ethics of business communication; management psychology; documentary management software; to monitor the quality of services; exercise control over the placement of the consumers; consider claims and to take measures to prevent them; oversee the work of the staff, for ensuring cleanliness and order in the areas of hotels and tourism, restaurant complexes, the implementation of regulations and safety standards and requirements of occupational health and hygiene; have the skills of organization banquets and receptions; understand the nature and the social importance of their future profession, to show to her sustained interest.</p>
26	<p>Пәннің коды: ТК МВ 4216-24 Пән атауы: Мейрамхана бизнесі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақ үй кәсіпорындарының материалды-техникалық базасы</p>	<p>Код дисциплины: (VK) RB 4216-24 Наименование дисциплины: Ресторанный бизнес Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Материально-техническая база гостиничных предприятий</p>	<p>Discipline code: (UC) RI 4216-24 Name of the discipline: The restaurant industry Number of academic credits: 5 Prerequisites: Material and technical base of hotel companies Postrequisites: Service activities in the</p>



	<p>Постреквизиттер: ҚР-ғы сервистік қызмет</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана кешендерін ұйымдастыруға және басқаруға байланысты білім алу. Мейрамхана бизнесін ұйымдастырудың ерекшеліктері, әдістері мен принциптері, сондай-ақ мейрамхана қызметі қызметтерінің қазіргі даму тенденцияларын анықтау зерттеледі. Білім алушы қаржылық инвестициялардың көлемін бағалай алады, мейрамхана бизнесінің жұмыс жоспарын анықтай алады, мейрамхана қызметін бағалау жүйесін біледі.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Осы пәнді зерделеу нәтижесінде мейрамхана бизнесінің ұйымдастыру және жоспарлау бойынша студенттердің білім алу болып табылады. Мейрамхана бизнесінде ұйымдастырушылық және әкімшілік жұмыс түрлері, мейрамхана бизнес дағдыларын, ыдыс, корпоративтік мәдениет, мейрамхана бизнесінде асүй керек-жарақтарының мен жабдықтарды жіктеу. Осы пәнді оқып үйренуде, мейрамхана бизнесінде официанттар, метродотелдер және басқа да қызметкерлер құзыреті жұмыс иемденеді.</p>	<p>Постреквизиты: Сервисная деятельность в РК</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины получение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами. Изучаются особенности, методы и принципы организации ресторанного бизнеса, а также определение современных тенденций развития услуг ресторанного сервиса. Умеет оценить объем финансовых вложений, определить план работ ресторанного бизнеса, знает систему оценки деятельности ресторана.</p> <p>Результат обучения дисциплины: Результатом исследования данной дисциплины является приобретение студентами знаний относительно организации и планирования ресторанного бизнеса. Виды организаторско-управленческих работ в ресторанном бизнесе, навыки работы ресторанного предприятия, сервировки стола, корпоративной культуры, классификации посуды и инвентаря в ресторанном бизнесе. При изучении данной дисциплины приобретает компетенции работы метродотелей, официантов и другого персонала в ресторанном бизнесе.</p>	<p>Republic of Kazakhstan</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to gain knowledge related to the organization and management of restaurant complexes. The features, methods and principles of the restaurant business organization are studied, as well as the definition of modern trends in the development of restaurant services. The student is able to estimate the amount of financial investments, determine the work plan of the restaurant business, knows the system for evaluating the activities of the restaurant.</p> <p>Result of the discipline: The result of the study of this discipline is to acquire knowledge of the students on the organization and planning of the restaurant business. Types of organizational and administrative work in the restaurant business, skills of restaurant businesses, tableware, corporate culture, the classification of kitchen utensils and equipment in the restaurant business.</p> <p>In the study of this discipline acquires competence work maître d'hôtel, the waiters and other staff in the restaurant business.</p>
27	<p>Пәннің коды (ТК) МВКТ 4216-24</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтер</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері»</p> <p>Постреквизиттер: ҚР-ғы сервистік қызмет</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) PTRB 4216-24</p> <p>Наименование дисциплины: Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе»</p> <p>Постреквизиты: Сервисная деятельность в РК</p>	<p>Discipline code: (CCh) PTRB 4216-24</p> <p>Name of the discipline: Professional trainings in the restaurant business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business»</p> <p>Postrequisites: Service activities in the</p>



	<p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушылардың мейрамхана бизнесі кәсіпорындарын басқару ерекшеліктеріне байланысты білім алу. Тренингтердің түрлері мен кезеңдері, мейрамханалық тренинг-менеджер, шеберлік элементтерін пысықтауға арналған тақырыптық жаттығулар, кешендегі элементтерді пысықтауға арналған топтық пікірталас зерттеледі. Білім алушы рөлдік ойын арқылы модельдейді-шындыққа жақын жағдайды қалпына келтіру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтердің негізін біледі. Мейрамхана бизнесінде кәсіби тренингтер ұйымдастыра алады. Мейрамхана бизнесінде кәсіби тренингтерді қолдану дағдылары бар. Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтердің практикалық және кәсіби маңыздылығын сезеді.</p>	<p>Краткое описание курса: Целью дисциплины является получения обучающимися знаний, связанных с особенностями управления предприятий ресторанного бизнеса. Изучаются виды и этапы проведения тренингов, ресторанный тренинг-менеджер, тематические упражнения на отработку элементов навыка, групповая дискуссия для отработки элементов в комплексе. Студент моделирует с помощью ролевой игры воссоздание близкой к реальности ситуации.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает основу профессиональных тренингов в ресторанном бизнесе. Умеет организовать профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе. Имеет навыки применения профессиональных тренингов в ресторанном бизнесе. Практическая и профессиональная значимость профессиональных тренингов в ресторанном бизнесе.</p>	<p>Republic of Kazakhstan</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to provide students with knowledge related to the management features of restaurant business enterprises. The types and stages of trainings, restaurant training manager, thematic exercises for working out the elements of the skill, group discussion for working out the elements in the complex are studied. The student models with the help of a role—playing game - a recreation of a situation close to reality.</p> <p>Result of the discipline: knows the basis of professional training in the restaurant business. He knows how to organize professional trainings in the restaurant business. He has skills in applying professional trainings in the restaurant business. Practical and professional significance of professional trainings in the restaurant business.</p>
28	<p>Пәннің коды: (ТК) BUARGB 4315-24</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде бухгалтерлік есеп және аудит</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана бизнесіндегі калькуляциялау негіздері</p> <p>Постреквизиттер: диплом алдындағы практика</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақ үйлердегі шығындарды есепке алуды жетілдірудің негізгі бағыттарын игеру және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында шығындарды есепке</p>	<p>Код дисциплины: KB BUARGB 4315-24</p> <p>Наименование дисциплины: Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы калькуляции в ресторанном деле</p> <p>Постреквизиты: преддипломная практика</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины освоение основные направления совершенствования бухгалтерского учёта затрат в гостиницах и организация учёта затрат на предприятиях гостиничного бизнеса. Освоение</p>	<p>Discipline code: (CCh) BUARGB 4315-24</p> <p>Name of the discipline: Accounting and auditing in the restaurant and hotel business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Basics of calculation in the restaurant business</p> <p>Post-requirements: pre-diploma practice</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to master the main directions of improving cost accounting in hotels and the organization of cost accounting at hotel business enterprises. Mastering the discipline will allow you to study the features of hotel services and</p>



	<p>алуды ұйымдастыру. Пәнді игеру қонақ үй қызметтерінің ерекшеліктерін және шығындарды есепке алуды құруды басқаруды ұйымдастыруға мүмкіндік береді. Ішкі есептілікті, сондай-ақ қонақ үй бизнесінің шығындарын есепке алуды ұйымдастыру және қалыптастыру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: экономикалық құбылыстар мен процестердің мәнін, олардың өзара байланысы мен өзара тәуелділігін нақтылайды; экономикалық процестерді жүйелейді және үлгілейді; факторлардың әсерін айқындайды, қол жеткізілген нәтижелерді бағалайды; кәсіпорынның жұмыс істеу тиімділігін арттыру резервтерін анықтайды.</p>	<p>дисциплины позволит изучить особенностей услуг гостиниц и организации управления на построение бухгалтерского учёта затрат. Организация и формирование внутренней отчётности, а также учёта затрат гостиничного бизнеса.</p> <p>Результат обучения дисциплины: детализирует сущность экономических явлений и процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость; систематизирует и моделирует экономические процессы; определяет влияние факторов, оценивает достигнутые результаты; выявляет резервы повышения эффективности функционирования предприятия.</p>	<p>the organization of management for the construction of cost accounting. Organization and formation of internal reporting, as well as cost accounting of the hotel business.</p> <p>Result of the discipline: details the essence of economic phenomena and processes, their relationship and interdependence; systematizes and models economic processes; determines the influence of factors, evaluates the achieved results; identifies reserves for improving the efficiency of the enterprise.</p>
29	<p>Пәннің коды: (ТК) ASTME 4315-24</p> <p>Пәннің атауы: Әлеуметтік сала және туризмнің микроэкономикасы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Экономикалық-құқықтық және экологиялық білімдер модулі (Экономика және кәсіпкерлік негіздері. Экология және тіршілік қауіпсіздігі. Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері. Ғылыми зерттеу әдістері)</p> <p>Постреквизиттер: диплом алдындағы практика</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларда әлеуметтік сала мен туристік индустрияның экономикалық ерекшеліктері мен жұмыс істеу принциптерін талдау және түсіну үшін қажетті білім жүйесін қалыптастыру болып</p>	<p>Код дисциплины: KB MESST 4315-24</p> <p>Наименование дисциплины: Микроэкономика социальной сферы и туризма</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры. Методы научных исследований)</p> <p>Постреквизиты: преддипломная практика</p> <p>Краткое описание курса: Целью дисциплины является формирование у обучающихся системы знаний необходимых для анализа и понимания экономических особенностей и принципов функционирования социальной сферы и туристической индустрии. Дисциплина дает теорию и сущность показателей</p>	<p>Discipline code: (CCh) MESST 4315-24</p> <p>Name of the discipline: Microeconomics of the social sphere and tourism</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Module of economic, legal and environmental knowledge (Fundamentals of Economics and Entrepreneurship. Ecology and life safety. Fundamentals of law and anti-corruption culture. Methods of scientific research)</p> <p>Post-requirements: pre-diploma practice</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form a system of knowledge necessary for students to analyze and understand the economic features and principles of functioning of the social sphere and the tourism industry. The discipline provides the theory and essence of consumer behavior indicators and</p>



	<p>табылады. Пән тұтынушылық мінез-құлық көрсеткіштерінің теориясы мен мәнін және микроэкономикалық талдау әдістерін, сондай-ақ әлеуметтік саланы зерттеуді үйретеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: жеке экономикалық субъектілер мінез-құлқының микроэкономикалық модельдерін біледі; микроэкономикалық талдау әдістері; көрсетілетін қызметтер нарығының жұмыс істеу тетігі; нарықтық тепе-теңдік модельдері; тұтынушылық мінез-құлық теориясы; өндіріс теориясы мен шығасылар; монополиялық биліктің мәні мен көрсеткіштері; өндіріс факторларының нарықтары; қоғамдық игіліктермен камтамасыз ету мәселелерін меңгереді.</p>	<p>потребительского поведения и методы микроэкономического анализа, а также исследования социальной сферы.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает микроэкономические модели поведения индивидуальных экономических субъектов; методы микроэкономического анализа; механизм функционирования рынка услуг; модели рыночного равновесия; теории потребительского поведения; теорию производства и издержки; сущность и показатели монопольной власти; рынки факторов производства; вопросы обеспечения общественными благами.</p>	<p>methods of microeconomic analysis, as well as social research.</p> <p>Result of the discipline: knows microeconomic models of behavior of individual economic entities; microeconomic analysis methods; mechanism of service market functioning; market equilibrium models; consumer behavior theories; production theory and costs; the essence and indicators of monopoly power; factor markets; issues of providing public goods</p>
Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines кредит / кредита / credits			
1	<p>Пәннің коды: ММККТ 2301-24</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді игерудің мақсаты білім алушының қонақ үй және мейрамхана ісінің негіздерін білу жүйесін қалыптастыру болып табылады. Бұл пән қонақжайлылық индустриясының теориялық негіздерін, мейрамханалар мен қонақүйлердің тұжырымдамасын, қонақтарды қабылдау қызметінің жұмыс</p>	<p>Код дисциплины: ТОРГ 2301-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Краткое описание курса: Целью освоение дисциплины является формирование у обучающихся системы знаний основ гостиничного и ресторанного дела. Данная дисциплина изучает теоретические основы индустрии гостеприимства, концепцию ресторанов и гостиниц, технологию работы службы приёма гостей, технологию</p>	<p>Discipline code: STIRAH 2301-24</p> <p>Name of the discipline: Service technology in restaurants and hotels</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry</p> <p>Post-requirements: The restaurant industry</p> <p>Brief description of the course: The purpose of mastering the discipline is to form students knowledge system of the basics of hotel and restaurant business. This discipline studies the theoretical foundations of the hospitality industry, the concept of restaurants and hotels, the technology of the reception service, the technology of servicing the hotel fund, the technology of additional service in the hotel, the</p>



	<p>технологиясын, қонақ үй қорына қызмет көрсету технологиясын, қонақ үйде қосымша қызмет көрсету технологиясын, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсету технологиясын зерттейді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: қонақ үй шаруашылығы менеджментінің ұйымдық құрылымын және қонақ үй кешені персоналының функцияларын біледі; қонақ үй қызметі саласындағы Еуропалық стандарт талаптарын практикада қолдана алады; қонақ үй шаруашылығында қызмет көрсету технологиясы саласындағы негізгі теориялық жұмыстармен таныса алады. Қонақ үй шаруашылығында қызмет көрсетудің қазіргі заманғы әдістерін меңгерген; қонақ үй кәсіпорнының қызметін экономикалық талдаудың бағдарламалары мен әдістемелерін сауатты және негізделген түрде әзірлей алады</p>	<p>обслуживания гостиничного фонда, технологию дополнительного обслуживания в гостинице, технологию обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает организационную структуру менеджмента гостиничного хозяйства и функции персонала гостиничного комплекса; умеет применять на практике требования Европейского стандарта в сфере гостиничного обслуживания; умеет ознакамливаться с основными теоретическими работами в области технологии обслуживания в гостиничном хозяйстве. Владеет современными методами обслуживания в гостиничном хозяйстве; умеет грамотно и обоснованно разрабатывать программы и методики экономического анализа деятельности гостиничного предприятия</p>	<p>technology of service at catering establishments.</p> <p>Result of the discipline: knows the organizational structure of the hotel management and the functions of the hotel complex personnel; knows how to put into practice the requirements of the European Standard in the field of hotel services; knows how to study the main theoretical works in the field of service technology in the hotel industry. Owns modern methods of service in the hotel industry; knows how to competently and reasonably develop programs and methods of economic analysis of the activities of a hotel enterprise</p>
2	<p>Пәннің коды: ВІ 3303-24 Пәннің атауы: Бар ісі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру Постреквизиттер: Мейрамхана бизнесі Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты-білім алушылардың қалыптасуымен бар ісін ұйымдастыру бойынша теориялық және практикалық білімді қалыптастыру. Бұл пәнде бардың сипаттамасы және олардың мамандануы, асхана ыдыстары мен аспаптары, қонақтар аймағында жұмыс істейтін персонал үшін «sideduties»</p>	<p>Код дисциплины: ВD 3303-24 Наименование дисциплины: Барное дело Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса Постреквизиты: Ресторанный бизнес Краткое описание курса: Целью дисциплины является формирование теоретических и практических знаний по организации работы барное дело с имеющимися формирование у обучающихся. В данной дисциплине рассматриваются характеристика бара и их специализация, столовая посуда и приборы, порядок изготовления «sideduties» для</p>	<p>Discipline code: ВВ 3303-24 Name of the discipline: Bar business Number of academic credits: 5 Prerequisites: The restaurant industry Post-requirements: The restaurant industry Brief description of the course: The purpose of the discipline is the formation of theoretical and practical knowledge on the organization of the bar business with the existing knowledge of students. This discipline examines the characteristics of the bar and their specialization, tableware and appliances, the procedure for making «sideduties» for staff working in the guest area, job descriptions.</p>



	<p>дайындау тәртібі, лауазымдық нұсқаулықтар қарастырылады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: мейрамхананы басқарудың негізгі тәсілдері мен әдістерін, мейрамхананы дамыту тұжырымдамасын қалыптастыруды, қызмет көрсету тәсілдері мен әдістерін, мейрамхана бизнесіндегі менеджмент пен маркетингтің ерекшеліктерін, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қонақжайлылық саласының басқа кәсіпорындарымен өзара іс-қимылының негіздерін біледі. Барменнің жұмыс орнын ұйымдастырады, жабдықтармен, мүкәммалмен, ыдыстармен, құрал-саймандармен жарақтандырады, негізінен отандық шараптардың дәмін ажыратады, коктейльдің түрлерін, сондай-ақ оларды дайындау және беру тәсілдерін біледі. Әртүрлі барларда қызмет көрсету дағдысының болуы. Өзінің болашақ кәсібіннің мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық көрсету.</p>	<p>персонала, работающего в гостевой зоне, должностные инструкции.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает основных приемов и методов управления рестораном, формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания, особенностях менеджмента и маркетинга в ресторанном бизнесе, основ взаимодействия предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства. Умеет организовать рабочее место бармена, оснащает оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами, различать вкусовые достоинства вин, главным образом отечественных, знать виды коктейлей, а также способы их приготовления и подачи. Иметь навыки обслуживания в различных барах. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Result of the discipline: knows the main techniques and methods of restaurant management, the formation of the concept of restaurant development, techniques and methods of service, the peculiarities of management and marketing in the restaurant business, the basics of interaction between catering enterprises and other hospitality enterprises. He knows how to organize a bartender's workplace, equips with equipment, inventory, dishes, tools, distinguish the taste of wines, mainly domestic ones, know the types of cocktails, as well as how to prepare and serve them. Have service skills in various bars. Understand the essence and social significance of your future profession, show a steady interest in it.</p>
3	<p>Пәннің коды: MBKN 3304-24</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана бизнесіндегі калькуляциялау негіздері</p> <p>Академиялық кредитер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары</p> <p>Постреквизиттер: Бухгалтерлік есеп және аудит</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты ресурстарды ұтымды жұмсауды қамтамасыз ету мақсатында</p>	<p>Код дисциплины: ОКРВ 3304-24</p> <p>Наименование дисциплины: Основы калькуляции в ресторанном деле</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: Бухгалтерский учет и аудит</p> <p>Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины формирование знаний, навыков и умений в области калькулирования продукции и услуг в ресторанном бизнесе, в целях</p>	<p>Discipline code: BCRB 3304-24</p> <p>Name of the discipline: Basics of calculation in the restaurant business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Standards of service and service in the Restaurant and Hotel</p> <p>Post-requirements: Accounting and Audit</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is the formation of knowledge, skills and abilities in the field of calculating products and services in the restaurant</p>



	<p>мейрамхана бизнесінде өнімдер мен қызметтерді есептеу саласында білім, Дағдылар мен дағдыларды қалыптастыру. Білім алушы технологиялық процестерді талдайды, калькуляциялық карталар жасайды, дайын өнім мен жартылай фабрикаттардың бағаларын есептейді және салыстырады, олардың тиімділігі туралы қорытынды жасайды.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тауарларды және ыдыстарды есепке алу жөніндегі бастапқы есептілік құжаттарын ресімдейді, тамақтандыру ұйымының қоймасы; бір күн ішінде тауар есебін жасай алады; шикізатты өндеудің әртүрлі түрлері кезінде өндірістегі шығындардың пайыздық үлесін айқындайды; төлемді, сенімхаттарды ресімдеу және есепке алу тәртібін қабылдайды; қолма-қол ақшамен; төлемдер; төлемдер бойынша төлем түрлері; кассалық төлемдерді жүзеге асыру түрлері бойынша есептер жасайды</p>	<p>обеспечения рационального расходования ресурсов. Обучающие анализирует технологические процессы, составляет калькуляционные карты, рассчитывает и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности.</p> <p>Результат обучения дисциплины: вести учет, оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; умеет составлять товарный отчет за день; определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; принимает оплату, порядок оформления и учета доверенностей; наличными деньгами; платежи; виды оплаты по платежам; составляет отчеты по видам осуществления кассовых платежей.</p>	<p>business, in order to ensure the rational use of resources. The student analyzes technological processes, makes calculation maps, calculates and compares prices for finished products and semi-finished products, draws conclusions about their effectiveness.</p> <p>Result of the discipline: keep records, draw up documents of primary reporting on the accounting of raw materials, goods and containers in food pantry; knows how to make a commodity report for the day; determines the percentage of production losses for various types of processing of raw materials; accepts payment, procedure for execution and accounting of powers of attorney; cash; payments; Payment wage types reports on cash payment types</p>
4	<p>Пәннің коды: МІМВ ІСК3304-24 Пәннің атауы: МІМБ-дағы ІС кәсіпорындары Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Қонақ үй шаруашылығы», «Қонақ үй бизнесі» Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты қаржылық есептілікті компьютерлендірілген құрастыру</p>	<p>Код дисциплины: ІС PRDGB 3304-24 Наименование дисциплины: ІС предприятий в РДГБ Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Гостиничное хозяйство», «Гостиничный бизнес» Постреквизиты: Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины является освоение концепций и принципов компьютеризированного составления финансовой отчётности. Изучение структуры,</p>	<p>Discipline code: ІС PRDGB 3304-24 Name of the discipline: ІС enterprises in RDGB Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Hotel industry», «The hotel business» Post-requirements: Accounting and auditing in the restaurant and hotel business Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to master the concepts and principles of computerized financial reporting. Study of the structure, content of the ІС enterprise system and accounting of elements</p>



	<p>тұжырымдамалары мен принциптерін игеру. Кәсіпорындардан 1 С жүйенің құрылымын, мазмұнын және МІМБ-да 1С Кәсіпорын жүйесінің элементтерін есепке алуды зерттеу. 1С: бухгалтерлік есеп пакет және құрылым принциптері. Бухгалтерлік есеп шоттарының, кітаптардың, құжаттардың, тіркеу әдістерінің жоспары. Операциялар журналы. Есептер. Коэффициенттер.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: ақпараттық базаны толтырады және редакциялайды; құжаттарды толтырады және әртүрлі есепке алу учаскелерінде операцияларды орындайды; бухгалтерлік есептерді қалыптастырады және оқиды; бұрын енгізілген ақпаратты іздестіруді жүзеге асырады; жіберілген қателерді өңдейді. Практикалық дағдыларды меңгереді: ақпараттық базада жаңа жазбалар жасайды; ақпараттық базаға бұрын енгізілген жазбаларды редакциялайды; ақпараттық базадан қажетсіз объектілерді жояды; бухгалтерлік жазбаларды әртүрлі тәсілдермен ресімдейді.</p>	<p>содержания системы 1 С предприятий и учёта элементов системы 1С предприятия в РДГБ. 1С:Бухгалтерия пакет и принципы структуры. План счетов бухгалтерского учёта, книг, документов, методов регистрации. Журнал операций. Отчёты. Коэффициенты. Заполнение.</p> <p>Результат обучения дисциплины: заполняет и редактирует информационную базу; заполняет документы и выполняет операции на различных участках учёта; формирует и читает бухгалтерские отчеты; осуществляет поиск ранее введенной информации; редактирует допущенные ошибки. Приобретает практические навыки: создает новые записи в информационной базе; редактирует ранее введенные записи в информационной базе; удаляет ненужные объекты из информационной базы; оформляет бухгалтерские записи различными способами.</p>	<p>of the 1C enterprise system in the RDGB. 1C: Accounting package and principles of structure. The chart of accounts of accounting, books, documents, methods of registration. Operation log. Reports. Coefficients. Completion.</p> <p>Result of the discipline: fills and edits the information base; fills in documents and performs operations in various accounting areas; generates and reads accounting reports; searches for previously entered information; edits mistakes made. Acquires practical skills: creates new records in the information base; edits previously entered records in the information base; deletes unnecessary objects from the information base; draws up accounting records in various ways.</p>
5	<p>Пәннің коды: MMUBU 3305-24 Пән атауы: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Қонақжайлық индустриясы ішкі нарығы» Постреквизиттер: «Мейрамхана бизнесі» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты – кәсіпорындарында қызметті ұйымдастыру туралы теориялық білімді қалыптастыру. Пәннің міндеті – кәсіпорындарында қызметті ұйымдастыру үшін негізгі бизнес</p>	<p>Код дисциплины: ORGB 3305-24 Наименование дисциплины: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы индустрии гостеприимства» Постреквизиты: «Ресторанный бизнес» Краткое описание курса: Цель дисциплины – формирование теоретических знаний в области планирования деятельности на</p>	<p>Discipline code: HSS3305-24 Name of the discipline: Hotel service services Number of academic credits: 5 Prerequisites: «The restaurant industry» Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is the organization of the</p>



	<p>процестерді байланыстыруға, ұйымдық жобалауға; қызметті тиімді ұйымдастыру үшін қаржылық, экономикалық, өндірістік, кадрлық әлеуеттерін диагностикалауға мүмкіндік береді.</p> <p>нәтижесі: басқару объектісі ретінде қонақ үй және мейрамханалардың сипаттамалары мен ерекшеліктерін біледі. Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарықты талдау көмегімен аналитикалық-синтетикалық жүзеге асыра алады. Персоналды іріктеу, бағалау дағдысына ие; қонақ үй және құрылыс бизнес-жоспарлары мен бағдарламаларын әзірлеу және туристік қызметтерді ілгерілетумен айналысуға ие; қонақжайлық индустриясындағы жұмыс ұйымдастыру, уәждеу және бақылау дағдысына ие. Қонақжайлық саласындағы заңнамалық актілер мен құжаттарды біледі; мейрамхана сервисінің әдебі мен мәдениетін меңгеру қабылдау, орналастыру және оларға технологиясын меңгерген; қосымша және көрсететін қызметтерді әзірлеу және оларды ұйымдастыру қабілетіне ие болуға; жанжалды шеше білу..</p>	<p>предприятийх РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связать основные бизнес-процессы для организации деятельности на предприятиях РДГБ. Пәннің мақсаты - диагностировать организационные, финансовый, производственный, кадровый и другие потенциалы компании для эффективной организации деятельности.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает характеристики и особенности гостиниц и ресторанов как объекта управления. Умеет проводить аналитико-синтетическую деятельность с помощью маркетингового анализа рынка гостиничных и ресторанных услуг. Обладает навыком подбора, оценки и обучения персонала; обладает умением разработки бизнес-планов и программы развития гостиничного и ресторанного бизнеса, занятием продвижением гостиничных и туристских услуг; обладать навыком планирования организации, мотивации и контроля работы в индустрии гостеприимства. Знает законодательные и нормативные акты и документы в сфере гостеприимства; владеть этикой и культурой ресторанного и гостиничного сервиса; владеет технологией приема, размещения и обслуживания гостей; обладать умением разработки и организации работы служб, оказывающих дополнительные и сопутствующие услуги; обладать умением разрешать конфликтные ситуации.</p>	<p>hotel business. Hotel services in the structure of tourist services. Hotel companies: concept, classification and typology. Selection and recruitment of personnel for hospitality enterprises. Rationing of working hours of employees of hotel organizations. Animation services in the structure of the hotel product. International standards of service in the field of hotel business.</p> <p>Result of the discipline: knows the characteristics and features of hotels and restaurants as a management object. Able to carry out analytical and synthetic activities, with the help of marketing analysis of the market for hotel and restaurant services. Has the skill to select, evaluate and train personnel; has the ability to develop business plans and programs for the development of hotel and hospitality business, to promote hotel and tourist services; have the skill to plan, organize, motivate and supervise work in the hospitality industry. Knows legislative and regulatory acts and documents in the field of hospitality; own the ethics and culture of restaurant and hotel service; owns the technology of reception, accommodation and service of guests; have the ability to develop and organize the work of services that provide additional and related services; have the ability to resolve conflict situations.</p>
6	<p>Пәннің коды: (ТК) МІКВ ОКЕНТ 3305-24 Пән атауы: МІКВ объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық нормалар мен талаптар</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ENTO RDGB 3305-24 Наименование дисциплины: Эпидемиологические нормы и требования к</p>	<p>Discipline code: (CCh) ENR RDGB F 3305-24 Name of the discipline: Epidemiological norms and requirements for RDGB facilities</p>



	<p>Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі Постреквизиттер: «Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақ үй, мейрамхана және туристік бизнес кәсіпорындарындағы алдын алу санитарлық-эпидемиологиялық қадағалаудың ерекшеліктерін зерттеу. Пән санитария және гигиена туралы ережелерді, санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау қызметінің жұмысын зерттейді, қонақ үйлерді жобалауға, қайта құруға және салуға қойылатын гигиеналық талаптармен, қонақ үй, мейрамхана және туристік бизнес кәсіпорындарындағы санитарлық-эпидемиологиялық қадағалаумен таныстырады. Пәннің оқу нәтижесі: МІМБ объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық нормалар мен талаптардың негіздерін біледі; МІМБ объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық нормалар мен талаптарды ұйымдастыра және енгізе алады; әртүрлі барларда қызмет көрсету дағдылары бар; МІМБ объектілеріне қойылатын эпидемиологиялық нормалар мен талаптардың мәні мен элеуметтік маңыздылығын түсінеді</p>	<p>объектам РДГБ Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Безопасность ресторанного бизнеса Постреквизиты: «Технология производства продуктов питания в ресторанном деле» Краткое описание курса: Цель дисциплины изучение особенностей предупредительного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. В дисциплине изучается правила о санитарии и гигиене, работы службы санитарно-эпидемиологического надзора, ознакомить с гигиеническими требованиями к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц, санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. Результат обучения дисциплины: знает основ эпидемиологических норм и требований к объектам РДГБ; умеет организовать и внедрить эпидемиологические нормы и требования к объектам РДГБ; имеет навыки обслуживания в различных барах; понимает сущность и социальную значимость эпидемиологических норм и требований к объектам РДГБ</p>	<p>Number of academic credits: 5 Prerequisites: Restaurant business security Postrequisites: «Technology of food production in the restaurant business» Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the features of preventive sanitary and epidemiological surveillance at the enterprises of the hotel, restaurant and tourism business. The discipline studies the rules on sanitation and hygiene, the work of the sanitary and epidemiological surveillance service, familiarizes with the hygienic requirements for the design, reconstruction and construction of hotels, sanitary and epidemiological surveillance at the enterprises of the hotel, restaurant and tourism business. Result of the discipline: knows the basics of epidemiological norms and requirements for RDGB facilities; able to organize and implement epidemiological standards and requirements for RDGB facilities; has service skills in various bars; understands the essence and social significance of the epidemiological norms and requirements for RDGB facilities</p>
7	<p>Пәннің коды: (ТК) KBSHT 3306-24 Пән атауы: Кәсіби бағытталған шетел тілі (түрік тілі, ағылшын тілі) Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Шетел тілі 1,2</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) POIYz 3306-24 Наименование дисциплины: Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык, английский) Количество академических кредитов: 5</p>	<p>Discipline code: (CCh) POFL 3306-24 Name of the discipline: Professionally-oriented foreign language (Turkish, English) Number of academic credits: 5 Prerequisites: Foreign language 1,2</p>



	<p>Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пән кәсіби салада шет тілін практикалық меңгеруге, мамандандырылған лексиканы меңгеруге, ауызша және жазбаша сөйлеуді жақсартуға, сондай-ақ мәдениетаралық өзара іс-қимыл саласында дағдыларды қалыптастыруға бағытталған. Пәнді меңгеру барысында кәсіби қарым-қатынаста тілді меңгеру дағдылары жетілдіріледі.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Шетелдік туристерге сапалы қызмет көрсету кезінде шет тілін білу; негізгі қызмет түрлерін ұсынатын туристік объектілер арасындағы градацияны ұзарта алады. Қонақжайлылық және туристік қызмет көрсету саласында практикалық қызмет дағдыларын меңгерген, туристік ұсынысты жасау және турды қалыптастыру кезінде туризм объектілерін талдау және іріктеу саласында практикалық құзыретін көрсетеді.</p>	<p>Пререквизиты: Иностраннй язык 1,2</p> <p>Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Краткое описание курса: Дисциплина направлена на практическое освоение иностранного языка в профессиональной области, овладение специализированной лексикой, улучшение устной и письменной речи, а также формирование умений в области межкультурного взаимодействия. В процессе освоения дисциплины совершенствуются навыки владения языком в профессиональном общении.</p> <p>Результат обучения дисциплины: Знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов; умеет продить градацию между туристскими объектами, представляющими основные виды услуг. Владеет навыками практической деятельности в сфере гостеприимства и оказания туристских услуг, демонстрирует практическую компетенцию в области анализа и подбора объектов туризма при составлении туристского предложения и формирования тура.</p>	<p>Postrequisites: Service of official and diplomatik reception</p> <p>Brief description of the course The discipline is aimed at the practical development of a foreign language in the professional field, mastering specialized vocabulary, improving oral and written speech, as well as the formation of skills in the field of intercultural interaction. In the process of mastering the discipline, language skills in professional communication are improved.</p> <p>Result of the discipline: Knowledge of a foreign language with high-quality service for foreign tourists; knows how to extend the gradation between tourist sites representing the main types of services. He has the skills of practical activities in the field of hospitality and the provision of tourist services, demonstrates practical competence in the field of analysis and selection of tourism objects when compiling a tourist offer and forming a tour.</p>
8	<p>Пәннің коды: (ТК) ShT2 3306-24</p> <p>Пән атауы: Іскерлік шет тілі</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Шетел тілі</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтер</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқу мақсаты білім алушыларға халықаралық</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ІҮа2 3306-24</p> <p>Наименование дисциплины: Деловой иностраннй язык</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Иностраннй язык</p> <p>Постреквизиты: Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе</p> <p>Краткое описание курса: Целью изучения дисциплины является достичь обучающимся</p>	<p>Discipline code: (CCh) FL2 3306-24</p> <p>Name of the discipline: Business foreign languag</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Foreign language</p> <p>Postrequisites: Professional trainings in the restaurant business</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline will allow</p>



	<p>стандартты жалпы ғылыми және ғылыми-кәсіби қамтамасыз ету деңгейіне қол жеткізуге мүмкіндік береді. Нәтижесінде пән коммуникативті, іскерлік полемикалық дағдыларды одан әрі жетілдірудің негізгі бағыттарын зерттеуге мүмкіндік береді; әртүрлі коммуникативті және бизнес салаларында және қарым-қатынас жағдайларында ауызша және жазбаша сөйлеуді шығармашылық меңгеру дағдыларын дамыту.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: дәлелді диалог жүргізу; эмоциялық-бағалау құралдарын пайдалана отырып, еңбек саласындағы ресми және бейресми қарым-қатынас жағдайларында; оқылған/тыңдалған мәтіндердің зерделенген тақырыбына, проблемаларына байланысты әңгімелейді, талқылайды; оқиғаларды сипаттауға, фактілерді баяндауға; оқылатын сөзді салыстырмалы түрде толық түсінеді; әртүрлі қарым-қатынас жағдайларында шет тілі қолданады</p>	<p>международно-стандартного общенаучного и научно-профессионального уровня обеспеченности. В результате дисциплина позволяет изучить основные направления дальнейшего совершенствование коммуникативных, деловых полемических умений; развитие умений творческого владения устной и письменной речью в различных коммуникативных и бизнес сферах и ситуациях общения.</p> <p>Результат обучения дисциплины: вести диалог в ситуациях официального и неофициального общения трудовой сфере, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; рассказывает, рассуждает в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты; понимает относительно полно высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения</p>	<p>students to achieve an internationally standard general scientific and scientific-professional level of security. As a result, the discipline allows you to study the main directions of further improvement of communicative, business polemical skills; development of creative skills of oral and written speech in various communicative and business spheres and communication situations.</p> <p>Result of the discipline: dialogue in situations of official and unofficial communication in the labor sphere, using argumentation, emotional assessment means; tells, discusses in connection with the studied topic, the problems of read/listened texts; describe events, state facts; understands relatively complete statements on the studied foreign language in various communication situations</p>
9	<p>Пәннің коды: GT 3307-24 Пәннің атауы: Гастрономиялық туризм Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Постреквизиттер: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты-гастрономиялық туризм ұғымдары, әлемдік туризм</p>	<p>Код дисциплины: GT 3307-24 Наименование дисциплины: Гастрономический туризм Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Постреквизиты: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины - формирование комплекса знаний</p>	<p>Discipline code: GT3307-24 Name of the discipline: Gastronomic tourism Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business Postrequisites: Organization of production and service in the restaurant business Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to form a complex of knowledge about the concepts of gastronomic tourism, resources and types in the global tourism</p>



	<p>индустриясындағы ресурстар мен түрлер және әлемдегі даму перспективалары туралы білім кешенін қалыптастыру. Нәтижесінде білім алушы туристік қызмет көрсетудің тұтынушыға бағдарланған технологияларын анықтайды, қолданады, туристердің нарықтық сұранысын талдау негізінде тұтынушыларға қызмет көрсету процесінің тиімділігі туралы қорытынды жасайды.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тұтынушылардың сұраныстарын ескере отырып және клиенттерге бағдарланған технологияларды қолдана отырып, нормативтік-құқықтық актілер негізінде тұтынушыларға қызмет көрсету процесін туристердің сұранысы мен қажеттіліктері ұйымдастыра алады</p>	<p>о понятиях гастрономического туризма, ресурсах и видах в мировой индустрии туризма и перспективах развития в мире. В результате обучающиеся определяет, применяет клиенториентированные технологии туристского обслуживания, делает выводы об эффективности деятельности процесса обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса туристов.</p> <p>Результат обучения дисциплины: может организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий как организуется процесс обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов</p>	<p>industry and prospects for development in the world. As a result, the student determines, applies customer-oriented technologies of tourist services, draws conclusions about the effectiveness of the customer service process based on the analysis of the market demand of tourists.</p> <p>Result of the discipline: can organize the consumer service process on the basis of regulatory acts, taking into account the needs of consumers and the use of customer-oriented technologies, how the consumer service process is organized based on the analysis of market demand and tourist needs</p>
10	<p>Пәннің коды: UTS3307-24 Пәннің атауы: Ұлттық тағамдар мен сусындар Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері Постреквизиттер: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру Курстың қысқаша сипаттамасы: Пән славян халықтарының, Еуропа, Шығыс Азия және Кавказ тұрғындарының мәдениеті мен тамақтану дәстүрлері туралы дағдыларды қалыптастыру мақсатында оқытылады. Пән ұлттық дәстүрлер мен діни дүниетанымдардың тамақтану мәдениетімен</p>	<p>Код дисциплины: NKN3307-24 Наименование дисциплины: Национальные кухни и напитки Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства Постреквизиты: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса Краткое описание курса: Дисциплина изучается с целью формирование навыков о культуре и традициях питания славянских народов, населения Европы, Восточной Азии и Кавказа. Дисциплина описывает взаимосвязь национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания.</p>	<p>Discipline code: NCD3307-24 Name of the discipline: National cuisines and drinks Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry Postrequisites: Organization of production and service in the restaurant business Brief description of the course: The discipline is studied in order to form skills about the culture and traditions of nutrition of Slavic peoples, the population of Europe, East Asia and the Caucasus. The discipline describes the relationship of national traditions and religious worldviews with food culture. Classifies trends in the development of national cuisine. Evaluates the</p>



	<p>байланысын сипаттайды. Ұлттық тағамдардың даму тенденцияларын жіктейді. Ғылым мен техника жетістіктерінің ұлттық тағамдардың дамуына әсерін бағалайды. Тағамдарды өңдеу технологиясының ерекшеліктерін, термиялық өңдеудің әртүрлі әдістеріне және өнімдердің әртүрлі комбинацияларына байланысты халықтардың әртүрлі тағамдарын қарастырады, сонымен қатар білім алушыларға сусындардың әртүрлілігі, олардың таралу географиясы, даму тарихы туралы жүйелі түсінік береді, әлемнің жекелеген аймақтарындағы әртүрлі сусындарды ішу мәдениеті беріледі.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Әлемнің аймақтары бойынша қонақжайлылық және қоғамдық тамақтандыру қызметтері нарығының дамуы туралы өзіндік көзқарасын береді. Аймақтық қонақжайлылық нарықтардың негізгі құрамдас бөліктерін тұжырымдайды. Ұлттық қонақжайлылық нарығында ақылға қонымды мониторинг бағдарламасын қалыптастырады. Әлемнің аймақтары бойынша қонақжайлылық пен қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің кейбір нарықтарын сипаттайды</p>	<p>Классифицирует тенденции развития национальной кухни. Оценивает влияние достижений науки и техники на развитие национальной кухни. Рассматривает различную кухню народов в зависимости от особенностей технологии обработки продуктов, различных приемов тепловой обработки и различного сочетания продуктов, а также дает студентам системное представление о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления различных напитков в отдельно взятых регионах мира.</p> <p>Результат обучения дисциплины: Дает собственное видение развития рынков услуг сферы гостеприимства и общественного питания по регионам мира. Формулирует основные составляющие региональных рынков гостеприимства. Формирует обоснованную программу осуществления мониторинга национального рынка гостеприимства. Дает характеристику некоторым рынкам услуг сферы гостеприимства и общественного питания по регионам мира</p>	<p>impact of scientific and technological achievements on the development of national cuisine. Considers the various cuisines of peoples depending on the characteristics of food processing technology, various methods of heat treatment and various combinations of products, and also gives students a systematic understanding of the variety of drinks, the geography of their distribution, the history of the development of the culture of drinking various drinks in individual regions of the world.</p> <p>Result of the discipline: Gives his own vision of the development of markets for hospitality and catering services by region of the world. Formulates the main components of regional markets hospitality. Forms a reasonable monitoring program national hospitality market. Characterizes some markets for hospitality and catering services by region of the world</p>
11	<p>Пәннің коды: (ТК) МКUBBBSS 3308-24 Пән атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде баға белгілеу және салық салу Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) CNRGB 3308-24 Наименование дисциплины: Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы</p>	<p>Discipline code: (CCh) PTRHB 3308-24 Name of the discipline: Pricing and taxation in restaurant and hotel business Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business»</p>



	<p>негіздері»</p> <p>Постреквизиттер: «Қызмет көрсету саласындағы статистика»</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты МІМБ кәсіпорындарында салық салу мен баға белгілеудің теориялық және практикалық ерекшеліктерін зерттеу. Пәнді игеру бағаның қалыптасуына әсер ететін факторларды байланыстыруға; МІМБ өнімдері мен қызметтерінің құнын есептеуге; МІМБ-де салық салу ерекшеліктерін ажыратуға, салық органдары үшін құжаттама мен статистикалық есептілікті сапалы рәсімдеуді ұйымдастыруға мүмкіндік береді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: салық жүйесін дамытудағы жалпы үрдістерді біледі; нарықтық қатынастарды қалыптастыру жағдайындағы функциялар мен баға жүйелері; баға белгілеудің негізгі қағидағары мен ерекшеліктерін бағдарлай алады, мейрамхана-қонақ үй бизнесі қызметтерінің салық жүйесін құру ерекшеліктері мен ұйымдастыру қағидағарын көрсетеді. Салықтарды есептеу және төлеу бойынша практикалық дағдыларды, тиімді баға стратегиясын және мемлекеттік реттеу әдістерін, сондай-ақ нарықтық экономиканы қолданудың практикалық дағдыларын игерген.</p>	<p>предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе»</p> <p>Постреквизиты: «Статистика в сфере услуг»</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины изучение теоретических и практических особенностей налогообложения и ценообразования на предприятиях РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связывать факторы, оказывающее влияние на формирование цен; рассчитывать себестоимость продукции и услуг РДГБ; различать особенности налогообложения в РДГБ, организовывать качественное оформление документации и статистической отчетности для налоговых органов.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает общих тенденции в развитии налоговой системы; функций и системы цен в условиях формирования рыночных отношений; умеет ориентироваться в основных принципах и особенностях ценообразования, показать особенности построения и принципы организации налоговой системы услуг ресторанно-гостиничного бизнеса. Владеет практическими навыками по исчислению и уплате налогов, практические навыки применения эффективной ценовой стратегии и методов государственного регулирования в условиях, а также рыночной экономики.</p>	<p>Postrequisites: «Statistics in the service sector»</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the theoretical and practical features of taxation and pricing at RDGB enterprises. Mastering the discipline allows you to link the factors that influence the formation of prices; calculate the cost of products and services of the RDGB; distinguish the features of taxation in the RDGB, organize high-quality documentation and statistical reporting for tax authorities.</p> <p>Result of the discipline: knows the general trends in the development of the tax system; functions and price system in the context of market relations; knows how to navigate the basic principles and features of pricing, show the peculiarities of building and the principles of organizing the tax system of services of the restaurant and hotel business. He has practical skills in calculating and paying taxes, practical skills in applying an effective pricing strategy and methods of government regulation in conditions, as well as a market economy.</p>
12	<p>Пәннің коды: ХККУ3308-24</p> <p>Пән атауы: Халықаралық көрме қызметін ұйымдастыру</p>	<p>Код дисциплины: OMVD3308-24</p> <p>Название дисциплины: Организация международного выставочной деятельности</p>	<p>Discipline code: OIEA3308-24</p> <p>Name of the discipline: Organization of international exhibition activities</p>



	<p>Кредит көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтер</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты-корпоративтік іс-шаралардың теориялық негіздерін зерттеу. Іскерлік іс-шаралардың түрлері. Корпоративтік іс-шараларды өткізудің нысандары мен әдістері. Жалпы іс-шараларды (фестивальдар, көрмелер, форумдар, инфотурлар) өткізуді ұйымдастыру және басқару. Іскерлік іс-шараны (фестиваль, көрме, форум, инфотура) байқауды әзірлеу. Іскерлік іс-шараны іске асыруды басқару.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Туристік қызметті халықаралық реттеудің негізін біледі; барлық паспорттық-визалық және өзге де формальдылықтарды ескере отырып, халықаралық деңгейде туристік саяхаттарды әзірлей алады. ҚР резидент еместер мен резиденттердің туристік құжаттармен және келу-кету ережелерімен жұмыс істеу дағдыларын меңгереді. Туризмдегі халықаралық қатынастар саласындағы кәсіби бағдарлау білімін көрсетеді.</p>	<p>Объем в кредитах: 5</p> <p>Пререквизиты: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе</p> <p>Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины является изучение теоретических основы корпоративных мероприятий. Видов деловых мероприятий. Формы и методы проведения корпоративных мероприятий. Организация и управление проведением общих мероприятий (фестивалей, выставок, форумов, инфотуров). Разработка наблюдения делового мероприятия (фестиваля, выставка, форум, инфотура). Управление реализацией делового мероприятия.</p> <p>Результат обучения дисциплины: Знает основу международного регулирования туристской деятельности; умеет разрабатывать туристские путешествия на международном уровне, с учетом всех паспортно-визовых и иных формальностей. Приобретает навыки работы с туристской документацией и правилами въезда-выезда нерезидентов и резидентов в РК. Демонстрирует знаний профессиональной ориентации в сфере международных отношений в туризме.</p>	<p>Number of credits: 5</p> <p>Prerequisites: The restaurant industry</p> <p>Postrequisites: Professional trainings in the restaurant business</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to study the theoretical foundations of corporate events. Types of business events. Forms and methods of corporate events. Organization and management of general events (festivals, exhibitions, forums, infotours). Development of monitoring of a business event (festival, exhibition, forum, infotour). Managing the implementation of a business event.</p> <p>Result of the discipline: Knows the basis of international regulation of tourist activities; knows how to develop tourist travel at the international level, taking into account all passport, visa and other formalities. Acquires skills in working with tourist documentation and rules for entry-exit of non-residents and residents in the Republic of Kazakhstan. Demonstrates knowledge of vocational guidance in the field of international relations in tourism.</p>
13	<p>Пәннің коды: (ТК) KKS HRM 4311-24</p> <p>Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті</p>	<p>Код дисциплины: (KB) HRM BSU 4311-24</p> <p>Название дисциплины: HR менеджмент в сфере услуг</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов</p>	<p>Discipline code: (CCh) HRM ITSS 4311-24</p> <p>Name of the discipline: HR management in the service sector</p> <p>Number of credits: 5</p> <p>Prerequisites: Management of hotels and restaurants</p>



Постреквизиттер: ҚР-ғы сервистік қызмет
Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты HR менеджментінің мәні мен модельдердің эволюциясы, менеджердің қызметі, ролі, біліктілігі мен жеке қасиеттері және қызмет көрсету саласында шешім қабылдау әдістері туралы білімді қалыптастыру. Пәнді оқығанда, білім алушы ұйымдық құрылымдардың түрлерін және оларды онтайландыру технологиясын анықтайды, персоналдың қатысуын және қызмет көрсету саласындағы әлеуетті бағалаудың негізгі құралдарын анықтайды.

Пәннің оқу нәтижесі: персоналды басқару тұжырымдамасын, персоналды басқару принциптерін, функцияларын, әдістерін, персоналды басқару факторлары мен субъектілерін, ұйымның немесе мекеменің персоналын басқаруды нормативтік-әдістемелік қамтамасыз етуді біледі; іргелі және қолданбалы сипаттағы арнайы әдебиеттермен жұмыс істей алады; персоналды басқару қызметтері пайдаланатын үлгілік құжаттарды әзірлейді, персоналды басқару проблемалары бойынша нақты материалдарды жүйелейді, қорытады, талдайды. Персоналға қажеттілікті есептеу әдістемесі, персоналды басқару тиімділігінің деңгейін анықтау, ұйым персоналының жай-күйі мен динамикасының негізгі көрсеткіштерін және оны пайдалану тиімділігін есептеу дағдылары бар. Кадрлық стратегияны жоспарлау және іске асыру, еңбек қызметін уәждеу, персоналды оқыту

Постреквизиты: Сервисная деятельность в РК
Краткое описание курса: Целью дисциплины является формировать знаний о сущности HR-менеджмента и эволюции моделей, функции, роли, квалификациях и личностных качествах менеджера и методах принятия решений в сфере услуг. Изучая дисциплину, обучающиеся обладают навыками выявления видов организационных структур и технологией их оптимизации, определяют вовлеченность персонала и ключевые инструменты оценки потенциала в сфере услуг.

Результат обучения дисциплины: знает концепцию управления персоналом, принципы, функции, методы управления персоналом, факторы и субъекты управления персоналом, нормативно-методическое обеспечение управления персоналом организации или учреждения; умеет работать со специальной литературой фундаментального и прикладного характера; разрабатывает типовые документы, используемые службами управления персоналом, систематизирует, обобщает, анализирует фактический материал по проблемам управления персоналом. Имеет навыки методики расчета потребности в персонале, определения уровня эффективности управления персоналом, расчета основных показателей состояния и динамики персонала организации и эффективности его использования. Планирования и реализации кадровой стратегии, мотивации трудовой деятельности, обучения и развития персонала, регулирования конфликтов и трудовых споров

Postrequisites: Service activities in the Republic of Kazakhstan

Brief description of the course The purpose of the discipline is to form knowledge about the essence of HR management and the evolution of models, functions, roles, qualifications and personal qualities of a manager and methods of decision-making in the service sector. Studying the discipline, the student identifies the types of organizational structures and the technology of their optimization, determines the involvement of personnel and key tools for assessing potential in the service sector.

Result of the discipline: knows the concept of personnel management, principles, functions, methods of personnel management, factors and subjects of personnel management, regulatory and methodological support of personnel management of an organization or institution; knows how to work with special literature of a fundamental and applied nature; develops standard documents used by personnel management services, systematizes, summarizes, analyzes factual material on personnel management problems. He has skills in the methodology of calculating the need for personnel, determining the level of efficiency of personnel management, calculating the main indicators of the state and dynamics of the organization's personnel and the effectiveness of their use. Planning and implementation of personnel strategy, motivation of labor activity, training and development of personnel, conflict management and labor disputes



	және дамыту, жанжалдар мен еңбек дауларын реттейді		
14	<p>Пәннің коды: (ТК) KKS IT мен 4311-24</p> <p>Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы IT менеджмент</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті</p> <p>Постреквизиттер: Сервис саласындағы брондаудың және тапсырыс берудің электронды жүйелері</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қызметтердің ерекшеліктерін ескере отырып, IT менеджментін басқаруды үйрету, қызмет сапасын жақсарту, бизнес-процестерді оңтайландыру, клиенттермен өзара әрекеттесуді жақсарту және компаниялардың бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету. Пән қызмет көрсетуде ақпараттық технологияларды басқарудың стратегияларын, әдістері мен құралдарын, сондай-ақ әртүрлі қызмет түрлерін ұсынатын компанияларда ақпараттық технологияларды басқаруды үйретеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: жаңа ақпараттық технологияларды енгізу есебінен Ұйымның бәсекелестік артықшылығын қамтамасыз ету үшін корпоративтік ақпараттық жүйелерді тиімді пайдалануды қамтамасыз ету үшін қазіргі заманғы ақпараттық жүйелер мен технологиялар. Басқарушылық мәселелерді шешуде корпоративтік ақпараттық жүйелерді тиімді пайдалану, ұйымдағы коммуникациялық процестерді талдау және</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) IT men BSU 4311-24</p> <p>Наименование дисциплины: IT менеджмент в сфере услуг</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов</p> <p>Постреквизиты: Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе</p> <p>Краткое описание курса: Целью дисциплины является научить управлять IT менеджментом с учетом специфики услуг, применять для повышения качества услуг, оптимизации бизнес-процессов, улучшения взаимодействия с клиентами и обеспечения конкурентоспособности компаний. Дисциплина дает стратегии, методы и инструменты управления информационными технологиями в предоставлении услуг, а также управлять информационными технологиями в компаниях, оказывающих различные виды услуг.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает современную информационную систему и технологии для обеспечения эффективного использования корпоративных информационных систем, для обеспечения конкурентного преимущества организации за счет внедрения новых информационных технологий. Эффективно использует корпоративные информационные системы для решения управленческих задач, анализирует коммуникационные процессы в организации и разрабатывает предложения по повышению их</p>	<p>Discipline code: (CCh) IT men ITSS 4311-24</p> <p>Name of the discipline: IT management in the service sector</p> <p>Number of academic credits – 5</p> <p>Prerequisites: Management of hotels and restaurants</p> <p>Postrequisites: Advertising of goods and services</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to teach how to manage IT management, taking into account the specifics of services, to apply it to improve the quality of services, optimize business processes, improve customer interaction and ensure the competitiveness of companies. The discipline provides strategies, methods and tools for managing information technology in the provision of services, as well as managing information technology in companies providing various types of services.</p> <p>Result of the discipline: modern information systems and technologies, ways of interacting with information technology services to ensure the efficient use of corporate information systems, the stages of introducing technological and product innovations to ensure the organization's competitive advantage by introducing new information technologies. Programming, knowing the network protocols, the basics of database processing Has programming skills, working in networks, database processing. Own project management methods and readiness for their implementation using modern software and</p>



	жаңа ақпараттық технологиялар арқылы олардың тиімділігін арттыру бойынша ұсыныстар әзірлеу. Жобаны басқарудың меншікті әдістері және заманауи бағдарламалық және ақпараттық технологияларды қолдана отырып оларды іске асыруға дайын болу; желілік технологиялар мен деректер базасын дамыту саласындағы білімді көрсетеді.	эффективности за счет новых информационных технологий. Владеет методами управления проектами и готовностью к их реализации с использованием современного программного обеспечения и информационных технологий; во внедрении технологических и продуктовых инноваций в части информационных систем и технологий; методами и программными средствами обработки деловой информации, способностью взаимодействовать со службами информационных технологий и эффективно использовать корпоративные информационные системы.	information technologies; willingness to participate in the implementation of technological and product innovations in terms of information systems and technologies; own methods and software for processing business information, the ability to interact with information technology services and effectively use corporate information systems.
15	<p>Пәннің коды: МТООТ 4312-24</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы</p> <p>Академиялық кредит көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана шаруашылығы мекемелерінде өнім өндірудің технологиялық процесінің негізгі кезеңдерін қарастырады. Нәтижесінде азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдау, сондай-ақ механикалық және гидромеханикалық Шикізат, жартылай фабрикаттарды термиялық өңдеу және дайын тағамды дайындау игеріледі. Шикізат пен жартылай фабрикаттарды механикалық және аспаздық өңдеудің технологиялық</p>	<p>Код дисциплины (КВ) ТПРД 4312-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины рассматривает основные стадии технологического процесса производства продукции в заведениях ресторанного хозяйства. В результате осваивается приём продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также механическая и гидромеханическая сырья, тепловая обработка полуфабрикатов и приготовления готовой пищи. Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>Discipline code: (CCh) TFPRB 4312-24</p> <p>Name of the discipline: Technology of food production in the restaurant business</p> <p>Number of credits: 5</p> <p>Prerequisites: The restaurant industry</p> <p>Postrequisites: Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline considers the main stages of the technological process of production in restaurant establishments. As a result, the reception of food raw materials and food products is mastered, as well as mechanical and hydromechanical raw materials, heat treatment of semi-finished products and cooking of finished food.. Technological processes of mechanical and culinary processing of raw materials and semi-finished products.</p> <p>Result of the discipline: knows the classification</p>



	<p>процестері. Пәннің оқу нәтижесі: тағамдар мен аспаздық өнімдердің жіктелуін біледі; тағамдар мен аспаздық бұйымдардың топтары бойынша технологиясы мен ассортиментін; тағамдардың сапасы мен сату шарттарына қойылатын талаптар. Шикізат сапасын талдауға жүйелі тәсіл негізінде қолданыстағы технологиялық процестерді жетілдіре және оңтайландыра алады; тағам дайындау технологиясының негізгі кәсіби дағдыларын меңгереді. Мынадай кәсіби құзыреттерге ие; қызмет көрсету процесінің сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін, пайдаланылатын материалдық ресурстарды толассыз бақылауды жүзеге асыруға.</p>	<p>Результат обучения дисциплины: знает классификацию блюд и кулинарных изделий; технологию и ассортимент блюд и кулинарных изделий по группам; требования к качеству и условиям реализации блюд. Умеет совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; овладеет основными профессиональными навыками технологии приготовления блюд. Обладает следующими профессиональными компетенциями; готовностью к осуществлению сквозного контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых материальных ресурсов.</p>	<p>of dishes and culinary products; technology and assortment of dishes and culinary products by groups; requirements for the quality and conditions for the implementation of dishes. Able to improve and optimize existing technological processes based on a systematic approach to analyzing the quality of raw materials; master the basic professional skills of cooking technology. He has the following professional competencies; readiness to perform end-to-end quality control of the service process, process parameters, material resources used</p>
16	<p>Пәннің коды: (ТК) SM 4312-24 Пән атауы: Сақтандыру менеджменті Академиялық кредит көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты болашақ мамандарда сақтандыру саласындағы теориялық білімді, тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды жобалау кезінде жанжалды жағдайларды шешудің әртүрлі тәсілдерімен байланысты практикалық дағдыларды, сондай-ақ оларды басқарудың нақты міндеттеріне бейімдеу</p>	<p>Код дисциплины (КВ) SM 4312-24 Наименование дисциплины: Страховой менеджмент Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Безопасность ресторанного бизнеса Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель дисциплины формирование у будущих специалистов теоретических знаний в сфере страхования, практических навыков, связанных с различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций, а также навыками построения экономических,</p>	<p>Discipline code: (CCh) IM 4312-24 Name of the discipline: Insurance management Number of credits: 5 Prerequisites: Restaurant business security Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of the discipline is the formation of theoretical knowledge in the field of insurance among future specialists, practical skills related to various ways of resolving conflict situations in the design of interpersonal, group and organizational communications, as well as skills in building economic, financial, organizational and managerial models by adapting them to specific management tasks.</p>



арқылы экономикалық, қаржылық және ұйымдастырушылық-басқарушылық модельдерді құру дағдыларын қалыптастыру.

Пәннің оқу нәтижесі: сақтандыру ісінің қазіргі заманғы экономикалық, құқықтық негізін біледі; сақтандыру менеджменті теориясы мен практикасының базистік ұғымдары; қоғамның экономикалық қатынастарының жалпы жүйесіндегі сақтандыру қатынастарының ролі. Сақтандыру қызметтеріне сұраныс пен ұсынысты қалыптастырудың нарықтық қажеттіліктері мен факторларын талдай алады; жаңа сақтандыру өнімдерін енгізу перспективаларын бағалауға; сақтандыру шартының мазмұнын және сақтандыру ережелерін талдауға және түсіндіруге міндетті. Басқару шешімдерін қабылдау әдістерімен; сақтандыру және салық салу саласындағы нормативтік құқықтық база; сақтандыру нарығын талдау және сақтандыру қызметтеріне қоғамдық қажеттілікті бағалау әдістерімен; сақтандыру қызметтерін тұтыну құрылымының өзгеру үрдістерін талдау негіздерімен; сақтандыру компаниясының қаржылық жағдайы туралы ақпаратты қалыптастыру және талдау дағдыларына; компания деңгейінде әзірленген сақтандыру ережелеріне сараптамалық баға береді; сақтандыру ұйымының қаржылық тұрақтылығын қамтамасыз ету үшін қайта сақтандыруды қолданады; тиімді бағалайды

финансовых и организационно-управленческих моделей путём их адаптации к конкретным задачам управления.

Результат обучения дисциплины: знает современную экономическую, правовую основу страхового дела; базисные понятия теории и практики страхового менеджмента; роль страховых отношений в общей системе экономических отношений общества. Умеет анализировать рыночные потребности и факторы формирования спроса и предложения на страховые услуги; оценивать перспективы внедрения новых страховых продуктов; анализировать и интерпретировать содержимое страхового договора и правил страхования. Методами принятия управленческих решений; нормативноправовой базой в сфере страхования и налогообложения; методами анализа страхового рынка и оценки общественной потребности в страховых услугах; основами анализа тенденций изменения структуры потребления страховых услуг; навыками формирования и анализа информации о финансовом положении страховой компании; дает экспертную оценку разработанным на уровне компании правилам страхования; применяет перестрахование для обеспечения финансовой устойчивости страховой организации; оценивает эффективность применяемых методов страхового менеджмента и их влияние на капитализацию страхового бизнеса.

Result of the discipline: knows the modern economic and legal basis of the insurance business; basic concepts of theory and practice of insurance management; the role of insurance relations in the general system of economic relations of society. Able to analyze market needs and factors in the formation of demand and supply for insurance services; assess the prospects for introducing new insurance products; Analyze and interpret the contents of the insurance contract and insurance rules. Management decision-making methods; regulatory framework in the field of insurance and taxation; methods of analyzing the insurance market and assessing the public need for insurance services; basic analysis of trends in the structure of consumption of insurance services; skills of formation and analysis of information on the financial position of the insurance company; provides expert assessment of insurance rules developed at the company level; applies reinsurance to ensure the financial stability of the insurance organization; evaluates effectively



17	<p>Пәннің коды (ТК) МВКОККУ 4313-24 Пән атауы: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты кәсіпорындарды мейрамхана нарығының форматтарын жіктеу және көрсету. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын қазіргі жағдайда материалдық-техникалық жабдықтау құралдарымен жабдықтау ерекшеліктерін түсіндіру. Нәтижесінде білім алушы асхана ыдыстарын, аспаптарды, ас үй мүкәммалын, жиһазды сатып алу бойынша ұсыныстарды зерделейді. Қызмет көрсету стандарттарын әзірлеу мен енгізуді, сервистік қызметті, құжаттамалық сүйемелдеуді сипаттайды. Пәннің оқу нәтижесі: өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету қағидаттарын біледі; тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру, әкімшілік және қызмет көрсетуші персоналдың қызметін ұйымдастыру бойынша білімді тәжірибеде қолдана алады; өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету саласында коммуникативтік технологияларды меңгерудің практикалық дағдылары бар; ұйымның келушілерді</p>	<p>Код дисциплины (КВ) ОРОРВ 4313-24 Наименование дисциплины: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель дисциплины является классифицировать и показать предприятий форматы ресторанного рынка. Объяснить особенности снабжения предприятий общественного питания средствами материально-технического оснащения в современных условиях. В результате обучающийся изучает рекомендации по закупке столовой посуды, приборов, кухонного инвентаря, мебели. Описать разработку и внедрение стандартов обслуживания, документальное сопровождение сервисной деятельности. Результат обучения дисциплины: знает принципы организации производства и обслуживания; умеет на практике применять знания: по организации производства питания, организации деятельности административного и обслуживающего персонала; имеет практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере организации производства и обслуживания; организует и контролирует подготовку</p>	<p>Discipline code: (CCh) OPSRB 4313-24 Name of the discipline: Organization of production and service in the restaurant business Number of credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business». Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of the discipline is to classify and show the various formats of the restaurant market. To explain the peculiarities of the supply of catering enterprises with means of material and technical equipment in modern conditions. As a result, the student studies recommendations for the purchase of tableware, appliances, kitchen equipment, furniture. Describe the development and implementation of service standards, documentary support of service activities. Result of the discipline: knows the principles of production and service organization; knows how to apply knowledge in practice: on the organization of food production, the organization of the activities of administrative and service personnel; has practical skills in communication technologies in the field of production and service organization; organizes and controls the preparation of the organization for receiving visitors, determines the number and name of equipment, the arrangement of equipment in workshops, determines the area of workshops and enterprises, has the skills to organize the production and service of visitors, analyze the</p>
----	--	---	--



	<p>қабылдауға дайындығын ұйымдастырады және бақылайды, жабдықтардың саны мен атауын, цехтар бойынша жабдықтардың орналастырылуын айқындайды, цехтар мен кәсіпорындардың алаңдарын айқындайды, өндірістің өзін ұйымдастыру және келушілерге қызмет көрсету үшін дағдылары болады, өндірістің тиімділігін және келушілерге қызмет көрсетуді талдайды.</p>	<p>организации к приему посетителей, определяет количество и наименование оборудования, расстановку оборудования по цехам, определяет площади цехов и предприятия, имеет навыки для организации самого производства и обслуживания посетителей, анализировать эффективность производства и обслуживание посетителей.</p>	<p>efficiency of production and service of visitors.</p>
18	<p>Пәннің коды: (ТК) ТҒ 4313-24 Пән атауы: Туристік формалдықтар Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты-келу және шығу туризмін ұйымдастыру кезінде туристік формальдылық саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру. Пәнді игеру нәтижесінде білім алушы туристік формальдылықтардың типологиясын айқындайды, елдер туризмінің басым түрлерін анықтайды және зерттейді, туристік формальдылықтарды ескере отырып, туристік қызметті талдайды және жоспарлайды. Пәннің оқу нәтижесі: туристік қызметті ұйымдастыру қағидаттарын біледі; тәжірибеде: туристік қызметті ұйымдастыру, әкімшілік және қызмет көрсету</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТҒ 4313-24 Наименование дисциплины: Туристские формальности Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области туристских формальностей, при организации въездного и выездного туризма. В результате освоения дисциплины, обучающийся определяет типологию туристских формальностей, выявляет и исследует приоритетные виды туризма стран, анализирует и планирует туристскую деятельность с учётом туристских формальностей. Результат обучения дисциплины: знает принципы организации туристской деятельности; умеет на практике применять знания: по организации туристской</p>	<p>Discipline code: (CCh) ТҒ 4313-24 Name of the discipline: Tourist formalities Number of credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Post-requisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is the formation of theoretical knowledge and practical skills in the field of tourist formalities, in the organization of inbound and outbound tourism. As a result of mastering the discipline, the student determines the typology of tourist formalities, identifies and explores priority types of tourism of countries, analyzes and plans tourist activities taking into account tourist formalities. Result of the discipline: knows the principles of organizing tourist activities; knows how to apply knowledge in practice: on the organization of tourist activities, the organization of activities of administrative and service personnel; has practical skills in communication technologies in the field of tourism; demonstrates basic</p>



	<p>персоналының қызметін ұйымдастыру бойынша білімді қолдана алады; туристік қызмет саласында коммуникативтік технологияларды меңгерудің практикалық дағдылары бар; туристік қызметті ұйымдастыру саласындағы базалық білімін көрсетеді, зияткерлік, мәдени, адамгершілік, дене және кәсіби өзін-өзі дамыту және өзін-өзі жетілдіру қабілеттілігімен жалпы мәдени білімді иеленеді.</p>	<p>деятельности, организации деятельности административного и обслуживающего персонала; имеет практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере туристской деятельности; демонстрирует базовые знания в области организации туристской деятельности, обладает общекультурными; компетенциями способностью к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию.</p>	<p>knowledge in the field of organization of tourist activities, has general cultural; competencies with the ability to intellectual, cultural, moral, physical and professional self-development and self-improvement.</p>
19	<p>Пәннің коды: (ТК) ТҒ 4313-24 Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қызмет көрсететін ұйымдар кездесетін тәуекелдердің әртүрлі аспектілері мен түрлерін түсінуді қамтамасыз ету және оларды басқару әдістері мен стратегияларын әзірлеу. Пәнді оқу қызмет көрсету процесінде туындауы мүмкін ықтимал қауіптер мен жағымсыз салдарларды көруге ықпал етеді, бұл оларға тәуекелдерді азайту стратегияларын әзірлеуге, оларды басқару бойынша тиісті шараларды қабылдауға мүмкіндік береді. Пәннің оқу нәтижесі: негізгі кәсіпкерлік</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТҒ 4313-24 Наименование дисциплины: Риски в сфере услуг Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов Краткое описание курса: Целью дисциплины является обеспечить понимание различных аспектов и видов рисков, с которыми сталкиваются организации, предоставляющие услуги, и разработать методы и стратегии по их управлению. Изучение дисциплины способствует видеть потенциальные угрозы и негативные последствия, которые могут возникнуть в процессе предоставления услуг, это позволяет им разрабатывать стратегии по снижению рисков, принимать соответствующие меры по их управлению. Результат обучения дисциплины:</p>	<p>Discipline code: (CCh) ТҒ 4313-24 Name of the discipline: Risks in the service sector Number of credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Post-requisites: Hotel and Restaurant Management Brief description of the course: The purpose of the discipline is to provide an understanding of the various aspects and types of risks faced by organizations providing services, and to develop methods and strategies for their management. Studying the discipline helps to see potential threats and negative consequences that may arise in the process of providing services, this allows them to develop strategies to reduce risks and take appropriate measures to manage them. Result of the discipline: identifies key business risks; analyzes initial data required for calculation of economic and socio-economic performance indicators economic entities operating in the</p>



	<p>тәуекелдерді сәйкестендіреді; экономикалық және әлеуметтік-экономикалық жағдайларды есептеу үшін қажетті бастапқы деректерді талдайды; қызмет көрсету саласында жұмыс істейтін шаруашылық жүргізуші субъектілердің қызметін сипаттайтын көрсеткіштерді есептейді.</p>	<p>идентифицирует основные предпринимательские риски; анализирует исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов действующих в сфере услуг.</p>	<p>service sector.</p>
20	<p>Пәннің коды: (ТК) RDKKK 4314-24 Пәннің атауы: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету Академиялық кредиттер көлемі:5 Пререквизиттер: Халықаралық көрме қызметін ұйымдастыру Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің игерудің мақсаты үстелдерге қызмет көрсету және безендіру ережелерін, қызмет көрсетудің әртүрлі әдістерін, банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыруда даяшылардың жұмыс техникасын білуді қалыптастыру. Пән дипломатиялық қабылдауды, банкет-фуршетті, банкет-коктейльді, мерекеге қызмет көрсетуге тапсырыстарды қабылдау тәртібін көздейді. Халықаралық қызметтің кең таралған түрі дипломатиялық қабылдау болып табылады. Пәннің оқу нәтижесі: : сервистік қызмет негіздері; ережелер мен қызметтерді қызмет пайдаланушылардың ұйымдастыру әдістері; экономика секторлары; басқару сипаты мен принциптері; Еңбек және персоналды басқару ұйымдастыру принциптері; Іскерлік</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) OOIDP 4314-24 Наименование дисциплины: Обслуживание официальных и дипломатических приемов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Организация международной выставочной деятельности Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Целью освоения дисциплины является формирование знаний правил сервировки и оформления столов, различных методов обслуживания, техники работы официантов при организации банкетов и приёмов. Дисциплина предусматривает дипломатический приём, банкет-фуршет, банкет-коктейль, порядок приёма заказов на обслуживание торжеств, распространённой формой международной деятельности является дипломатический приём. Результат обучения дисциплины: знает основу сервисной деятельности; правила и методы организации обслуживания потребителей услуг; экономику отрасли; сущность и принципы менеджмента; принципы организации труда и управление персоналом; этику делового</p>	<p>Discipline code: (CCh) SOODR 4314-24 Name of the discipline: Service of official and diplomatik reception Number of academic credits: 5 Prerequisites: Organization of international exhibition activities Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of mastering the discipline is to form knowledge of the rules of serving and table decoration, various methods of service, the technique of waiters when organizing banquets and receptions. The discipline provides for a diplomatic reception, a buffet banquet, a cocktail banquet, the procedure for accepting orders for servicing celebrations, a common form of international activity is a diplomatic reception. Result of the discipline: the basics of service activities; rules and methods of organization of service users of services; sectors of the economy; the nature and principles of management; principles of organization of labor and personnel management; ethics of business communication; management psychology; documentary management software; to monitor the quality of</p>



	<p>қарым-қатынас этикасы; Басқару психологиясы; деректі басқару бағдарламалық қамтамасыз ету. Қызмет көрсету сапасын бақылау; тұтынушылардың орналастыру бақылауды жүзеге асырады; арыздарды қарайды және оларды болдырмау үшін шаралар қабылдауға; тазалық пен тәртіпті қонақ үйлер мен туризм салаларындағы, мейрамхана кешендері, регламенттер және қауіпсіздік стандарттарын жүзеге асыру және еңбек гигиенасы және гигиена талаптарына қамтамасыз ету үшін, қызметкерлердің жұмысын қадағалау; өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.</p>	<p>общения; управленческую психологию; документационное обеспечение управления. Умеет осуществлять контроль качества предоставляемых услуг; осуществлять контроль за размещением потребителей; рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению; осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских, ресторанных комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>services; exercise control over the placement of the consumers; consider claims and to take measures to prevent them; oversee the work of the staff, for ensuring cleanliness and order in the areas of hotels and tourism, restaurant complexes, the implementation of regulations and safety standards and requirements of occupational health and hygiene; have the skills of organization banquets and receptions; understand the nature and the social importance of their future profession, to show to her sustained interest.</p>
21	<p>Пәннің коды: (ТК) ККСС 4316-24 Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы статистика Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты статистикалық ақпаратты жинау, өңдеу, қорыту және талдау әдістері, мейрамхана және қонақ үй бизнесі саласындағы процестер туралы білім кешенін қалыптастыру. Нәтижесінде білім алушы қызмет көрсету саласын дамытудың</p>	<p>Код дисциплины: КВ SSU 4316-24 Наименование дисциплины: Статистика в сфере услуг Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины формирование комплекса знаний о методах сбора, обработки, обобщения и анализа статистической информации, процессов в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса. В результате обучающийся определяет, рассчитывает основные показатели развития</p>	<p>Discipline code: (CCh) SSS 4316-24 Name of the discipline: Statistics in the service sector Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to form a complex of knowledge about the methods of collecting, processing, generalizing and analyzing statistical information, processes in the field of restaurant and hotel business. As a result, the student determines, calculates the main indicators of the development of the service sector, applies</p>



	негізгі көрсеткіштерін анықтайды, есептейді, ақпаратты өңдеудің статистикалық әдістерін қолданады, элеуметтік-экономикалық құбылыстар мен процестердің сандық индикаторларын талдайды.	сфере услуг, применяет статистические методы обработки информации, анализирует количественные индикаторы социально-экономических явлений и процессов.	statistical methods of information processing, analyzes quantitative indicators of socio-economic phenomena and processes.
22	<p>Пәннің коды: (ТК) МІМВ ТА 4316-24 Пән атауы: МІМВ-да талдау әдістері Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқудың мақсаты болып табылады қонақ үй және мейрамхана қызметтерінің сапасын бақылаудың негізгі әдістері. Экономикалық, алдын-ала және дәйекті талдауды көрсетіңіз. Нәтижесінде білім алушы кешенді және тақырыптық талдау мен ішкі бақылауды анықтайды. Мейрамхана мен қонақ үй бизнесін шаруашылық аралық талдау. Мейрамхананың қаржылық-экономикалық талдауын талдау. Пәннің оқу нәтижесі: мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесін талдау әдістерінің негізін біледі; мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесінде талдау әдістерін қолданады; мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесін талдау әдістерін меңгереді; кәсіби құзыреттерге ие; мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесінде талдау әдістерін қолдануға дайындығы.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) МА RDGB 4316-24 Наименование дисциплины: Методы анализа в РДГБ Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины является базовые методы контроля качества гостиничных и ресторанных услуг. Показать экономический, предварительный и последовательный анализ. В результате обучающийся определяет комплексный и тематический анализ и внутренний контроль. Внутрихозяйственный межхозяйственный анализ ресторанного и гостиничного бизнеса. Анализировать финансово-экономический анализ ресторана. Результат обучения дисциплины: знает основы методы анализа в ресторанного дела и гостиничного бизнеса; применяет методы анализа в ресторанного дела и гостиничного бизнеса; овладеет методами анализа в ресторанного дела и гостиничного бизнеса; обладает профессиональными компетенциями; готовностью к применению методов анализа в</p>	<p>Discipline code: (CCh) MA RDGB 4316-24 Name of the discipline: Methods of analysis in RDGB Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is the basic methods of quality control of hotel and restaurant services. Show economic, preliminary and sequential analysis. As a result, the student determines a comprehensive and thematic analysis and internal control. On-farm inter-farm analysis of the restaurant and hotel business. Analyze the financial and economic analysis of the restaurant. Result of the discipline: knows the basics of analysis methods in the restaurant and hotel business; applies methods of analysis in the restaurant and hotel business; master the methods of analysis in the restaurant and hotel business; has professional competencies; readiness to apply analysis methods in the restaurant and hotel business.</p>



23	<p>Пәннің коды: (ТК) KKSL 4217-24 Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы логистика Академиялық кредиттер көлемі : 5 Пререквизиттер: «Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім модулі (Экономика және кәсіпкерлік негіздері, Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, Экология және тіршілік қауіпсіздігі)» Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қалыптастыру және дамыту қызмет көрсету ұйымдарында логистикалық жүйелерді тиімді пайдалануды ұйымдастыру. Пәнді игеру логистикалық схемаларды жоспарлауға және ұйымдастыруға, көлік, қойма жүйесінің жұмыс істеуінің экономикалық көрсеткіштерін талдауға, тасымалдау және логистика шығындарын бағалауға және түсіндіруге мүмкіндік береді. Көлік логистикасы стратегиясын әзірлеу және жүзеге асыру әдістерін қолдану. Пәннің оқу нәтижесі: қызмет көрсету саласындағы логистикалық қызметтің теориялық негіздерін, Қазақстандағы қызмет көрсету саласындағы логистиканы дамыту және жетілдіру жолдарын біледі; логистикалық ағындарға талдау жүргізе алады; логистикалық қызметтің жоспарлары</p>	<p>ресторанного дела и гостиничного бизнеса. Код дисциплины: (КВ) LSS 4217-24 Наименование дисциплины: Логистика в сфере услуг Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства, Основы права и антикоррупционной культуры, Экология и безопасность жизнедеятельности)» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель дисциплины формирование и развитие организовать эффективное использование логистических системах в организациях сферы услуг. Освоение дисциплины позволит планировать и организовывать логистические схемы, анализировать экономические показатели функционирования транспортной, складской системы; оценивать и интерпретировать затраты на транспортировку и логистику; применять методы разработки и осуществления стратегии транспортной логистики. Результат обучения дисциплины: знает теоретические основы логистической деятельности в сфере услуг, развитие и пути совершенствования логистики в сфере услуг в Казахстане; умеет проводить анализ логистических потоков; умеет составлять планы и графики логистической деятельности, обеспечивать работу с рекламными агентствами и средствами массовой информации; имеет</p>	<p>Discipline code: (CCh) TSS 4217-24 Name of the discipline: Service Logistics Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Module of economic, legal and vironmental knowledge (Fundamentals of economics and entrepreneurship, Fundamentals of law and anti-corruption culture, Ecology and life safety)» Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of the discipline formation and development is to organize the effective use of logistics systems in service sector organizations. Mastering the discipline will allow you to plan and organize logistics schemes, analyze the economic indicators of the functioning of the transport, warehouse system; evaluate and interpret the costs of transportation and logistics; apply methods of developing and implementing a transport logistics strategy. Result of the discipline: knows the theoretical foundations of logistics in the service sector, the development and ways to improve logistics in the service sector in Kazakhstan; able to analyze logistics flows; able to draw up plans and schedules of logistics activities, ensure work with advertising agencies and the media; has practical logistics skills in services, planning and forecasting; demonstrates basic knowledge of service logistics, development and ways to improve service logistics in Kazakhstan</p>
----	---	--	---



	мен кестелерін жасай алады, жарнама агенттіктерімен және бұқаралық ақпарат құралдарымен жұмысты қамтамасыз ете алады; қызмет көрсету, жоспарлау және болжау саласындағы логистикалық қызметтің практикалық дағдылары бар; қызмет көрсету саласындағы логистикалық қызмет саласындағы базалық білімді, Қазақстанда қызмет көрсету саласындағы логистиканы дамыту және жетілдіру жолдарын көрсетеді.	практические навыки логистической деятельности в сфере услуг, планирования и прогнозирования; демонстрирует базовые знания в области логистической деятельности в сфере услуг, развития и путей совершенствования логистики в сфере услуг в Казахстане	
24	<p>Пәннің коды: (ТК) МІМБ КН 4317-24 Пән атауы: МІМБ құқықтық негіздері Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім модулі (Экономика және кәсіпкерлік негіздері, Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, Экология және тіршілік қауіпсіздігі)» Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты МІМБ саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды алу. Пәнді игеру МІМБ ұйымдарының нормативтік және құқықтық құжаттарын жіктеуге және жүйелеуге, нормативтік-құқықтық құжаттаманы негізді қолдануға, МІМБ саласындағы халықаралық құқық нормаларын түсіндіруге, тұтынушылар мен жұмыс берушілердің құқықтарын қорғау мақсатында нормативтік-құқықтық</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) РО RDGB 4317-24 Наименование дисциплины: Правовые основы в РДГБ Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства, Основы права и антикоррупционной культуры, Экология и безопасность жизнедеятельности)» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Освоение дисциплины позволит классифицировать и систематизировать нормативные и правовые документы организаций РДГБ, обоснованно применяет нормативно-правовую документацию, объяснять нормы международного права в сфере РДГБ, использовать нормативно-правовую документацию в целях защиты прав потребителей и работодателей. Результат обучения дисциплины: знает</p>	<p>Discipline code: (CCh) LF RDGB 4317-24 Name of the discipline: Legal framework in the RDGB Number of academic credits: 5 Prerequisites: «Module of economic, legal and vironmental knowledge (Fundamentals of economics and entrepreneurship, Fundamentals of law and anti-corruption culture, Ecology and life safety)» Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of the discipline is to obtain theoretical knowledge and practical skills in the field of IT management. Mastering the discipline will make it possible to classify and systematize regulatory and legal documents of RDGB organizations, reasonably apply regulatory and legal documentation, explain the norms of international law in the field of RDGB, use regulatory and legal documentation in order to protect the rights of consumers and employers.</p>



	<p>құжаттаманы пайдалануға мүмкіндік береді. Пәннің оқу нәтижесі: қызмет көрсету саласындағы Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерін білу; мейрамхана және қонақ үй бизнесінде жедел басқару шешімдерін қабылдау; қызмет көрсету саласында Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерін қолдану дағдыларының болуы; қызмет көрсету саласында Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерін қолдануда құзыретті болуы.</p>	<p>нормативные акты РК в сфере услуг; принимает оперативные управленческие решения в ресторанном деле и гостиничном бизнесе; иметь навыки использования нормативных правовых актов РК в сфере услуг; быть компетентным в использовании нормативно правовых актов РК в сфере услуг.</p>	<p>Result of the discipline: know the regulatory acts of the Republic of Kazakhstan in the service sector, make operational management decisions in the restaurant and hotel business; have the skills to use the regulatory legal acts of the Republic of Kazakhstan in the service sector; be competent in the use of regulatory legal acts of the Republic of Kazakhstan in the field of services.</p>
25	<p>Пәннің коды: (ТК) SSB 4318-24 Пән атауы: Сервис саласындағы брондаудың және тапсырыс берудің электронды жүйелері Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: «Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқудың мақсаты брондау және брондау түрлерін меңгеру. Брондау және брондау әдістері мен технологиясы. Пәнді игеру туризм индустриясындағы брондау және брондау жүйелері туралы білуге мүмкіндік береді. Типологиясы, сипаттамасы, сондай-ақ Amadeus, Worldspan, Galileo, Saber халықаралық брондау жүйесінің ерекшеліктері және Қазақстанда халықаралық брондау жүйесін пайдалану.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ESRB 4318-24 Наименование дисциплины: Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины освоить типы бронирования и резервирования. Способы и технология бронирования и резервирования. Освоение дисциплины позволяет изучить о системах бронирования и резервирования в индустрии туризма. Типологию, характеристику, а также особенности международного системы бронирования Amadeus, Worldspan, Galileo, Sabre и использование международного системы бронирования в Казахстане.</p>	<p>Discipline code: (CCh) EBRS 4318-24 Name of the discipline: Electronic booking and reservation systems in the service Number of credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: the discipline is to master the types of booking and reservation. Methods and technology of booking and reservation. Mastering the discipline allows you to learn about booking and reservation systems in the tourism industry. Typology, characteristics, as well as features of the international booking system Amadeus, Worldspan, Galileo, Sabre and the use of the international booking system in Kazakhstan. Result of the discipline: know: basic categories and concepts of electronic systems; specific requirements of the basics of electronic booking</p>

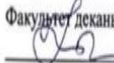



	<p>Пәннің оқу нәтижесі: электрондық жүйелер туралы негізгі категориялар мен ұғымдарды; мейрамхана және қонақ үй бизнесінде броньдау мен резервтеудің электрондық жүйелері негіздерінің ерекше талаптарын білуі керек; сервисе броньдау мен резервтеудің электрондық жүйелерін пайдалану ережесін білу; дағдысы болу керек: сервисе электронды брондау және резервтеу жүйелерін пайдалану; пәнді оқу барысында мейрамхана және қонақ үй бизнесінде электронды брондау және брондау дағдыларына ие құзыреттер игеріледі</p>	<p>Результат обучения дисциплины: основные категории и понятия об электронных системах; специфические требования основ электронных систем бронирования и резервирования в ресторанном и гостиничном бизнесе; знать и уметь: правила пользования электронными системами бронирования и резервирования в сервисе; иметь навыки: пользования электронными системами бронирования и резервирования в сервисе; обладает базовыми навыками электронного бронирования и резервирования в ресторанном и гостиничном бизнесе</p>	<p>and reservation systems in the restaurant and hotel business; know and be able to: rules for using electronic booking and reservation systems in the service; have the skills to: use electronic booking and reservation systems in the service; in the course of studying the discipline, they master the following competencies: has basic skills of electronic booking and reservation in the restaurant and hotel business</p>
26	<p>Пәннің коды: (ТК) KRSD 4318-24 Пән атауы: Қазакстан Республикасындағы сервистік қызмет Академиялық кредит көлемі: 5 Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру» Қурстың қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты ұйымдардың сервистік қызметінің ерекшеліктерін, принциптерін, нысандары мен ғылыми - практикалық әдістерін зерттеу. Пән сервистік қызметті ұйымдастыруға, қызмет көрсету принциптерін сипаттауға, оларды жүйелеуге; халықаралық және ұлттық стандарттар мен нормативтік құжаттарды ескере отырып, қолданылатын қызмет көрсету технологияларын талдауға</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) SDRK 4318-24 Название дисциплины: Сервисная деятельность в РК Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: «Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена» Краткое описание курса: Цель дисциплины изучение особенностей, принципов, форм и научно- практических методов сервисной деятельности организаций. Дисциплина направлена на способности организации сервисной деятельности, описывать принципы услуг, систематизировать их; анализировать применяемые технологии обслуживания с учётом международных и национальных стандартов и нормативных документов;</p>	<p>Discipline code: (CCh) SARK 4318-24 Name of the discipline: Service activity in the Republic of Kazakhstan Number of credits: 5 Prerequisites: «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Postrequisites: «Writing and defense of diploma work or preparation and submission of comprehensive exam» Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the features, principles, forms and scientific and practical methods of service activities of organizations. The discipline is aimed at the ability to organize service activities, describe the principles of services, systematize them; analyze the applied service technologies taking into account international and national standards and regulatory documents; identify promising innovations in improving the service sector.</p>





<p>бағытталған; қызмет көрсету саласын жетілдірудегі перспективалық инновацияларды анықтау.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Сервистік қызмет, қызмет көрсету аймағын, негізінен туризм және мейрамхана және қонақ үй кешенінде қызметтердің түрлерін ұғымдарымен таныстыру. Техникалық қызмет көрсету компанияларының оқыды түрлердің пайдалану; мейрамхана және қонақ үй бизнес дағдыларын және техникалық қызмет көрсету қызметтерін ұсыну сатып алу; кәсіпорындардың көзделген қағидаттары мен қызмет түрлері шарлап. Пайдалану және техникалық қызмет көрсету бойынша қызмет көрсету туралы өтініш ережелері.</p>	<p>определять перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает про сервисную деятельность, направления сервисной деятельности, видов обслуживания преимущественно в туристских и ресторанно-гостиничных комплексах; применение изученных видов обслуживания в сервисных предприятиях. Владеет навыками работы обслуживания и предоставления сервиса в ресторанно-гостиничных предприятиях; умеет ориентироваться в принципах и видах предоставляемого сервиса в предприятиях. Применяет правил сервиса при работе и обслуживании.</p>	<p>Result of the discipline: knows about service activities, areas of service activities, types of services mainly in tourist and restaurant and hotel complexes; application of the studied types of services in service enterprises. He possesses the skills of servicing and providing service in restaurant and hotel enterprises; be able to navigate the principles and types of service provided in enterprises. Applies service rules during operation and maintenance.</p>
--	--	--

Келісіді/Согласовано /Agreed:

Факультет деканы/Декан факультета/Dean of the Faculty
 К.С. Мустафаев/K.Mustafayev

ӨӘЖ жөніндегі проректоры/
 Проректор по УМП/Vice-rector for Educational and
 Methodological Work
 Д.С. Жамангарин/D.Zhamangarin

Кафедра меңгерушісі/Заведующий кафедрой/Head of the Department
 А.А. Жунусова/A.Zhunusova

ӨӘБ басшысы/Руководитель УМО/Head of the EMD
 Б.М. Байдилова / B. Baydilova