


АО «Казакский университет технологии и бизнеса»	КЭД 10-11-2021	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 1	

БЕКІТІЛГЕН / УТВЕРЖДЕН / APPROVED

ҚазТБУ» АҚ Ғылыми кеңесінің шешімімен / Решением
Ученого Совета АО «КазУТБ»/ By the decision of the Academic
Council of «KAZUTB» JSC

« 9 » 29 04. 2021 жыл / год / year

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

**6B11126- «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» мамандығы бойынша / 6B11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» /
5B091200 - «Restaurant business and hotel business»**

*Білім беру бағдарламасының атауы (Major / Minor түрі) / Наименование образовательной программы
(вид ОП Major / Minor) / name of the educational program (type of EP Major / Minor)*

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

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 Қызмет көрсету саласы

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

**В091Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі / В091 Ресторанное дело и гостиничный бизнес / В091 Ресторанное дело и гостиничный
бизнес**

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

Дайындық деңгейі: бакалавриат / Уровень подготовки: бакалавриат / Level of preparation: bachelor

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2021 жыл / года / year

№	Пәндердің және циклдердің аталуы. Пәннің қысқаша мазмұны	Наименование циклов и дисциплин. Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines. Summary of the discipline
Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines – 110 кредит / кредита / credits			
1	<p>Пәннің коды: (ЖК) TG 1201 Пәннің атауы: Туристік география Академиялық кредиттер көлемі:5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Толоубай М.Т Пререквизиттер: Мектеп курсы Постреквизиттер: «Туристік қызметті ұйымдастыру».</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: курсты оқу нәтижесінде студенттер туризм географиясының негіздерін білуі қажет.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Туризмді географиялық зерттеу тарихы. Рекреациялық география және туризм географиясы. Қазіргі туризмнің жіктелуі. Туристік-рекреациялық ресурстар. Туризмді дамыту және табиғатты қорғау. Халықаралық туризм жүйелі зерттеу нысаны ретінде.Туризмнің геоэкономикасы туралы түсінік. Халықаралық туризмнің эволюциясы және жұмыс істеу механизмі. Туристік ағындардың, кірістер мен шығыстардың статистикасы мен географиясы. Туризм түрлерінің географиясы.</p> <p>Оқыту нәтижесі : Білімі: - халықаралық туризмнің қызмет ету генезисі, эволюциясы және механизмін; әлемдік туристік орталықтарды; туристік ағындардың негізгі бағыттары.</p>	<p>Код дисциплины: (VK) TG 1201 Наименование дисциплины: Туристическая география Количество академических кредитов: 5 Автор курса: ст.преподаватель Толоубай М.Т Пререквизиты: Школьный курс Постреквизиты: «Организация туристкой деятельности» Цель изучения дисциплины: приобретение теоретических знаний основ географии туризма и практических навыков в составлении прогноза туристических потоков. Краткое описание курса: Истории географического изучения туризма. Рекреационная география и география туризма. Классификация современного туризма. Туристско-рекреационные ресурсы. Развитие туризма и охрана природы. Международный туризм как системный объект изучения.Понятие геоэкономики туризма. Эволюция и механизм функционирования международного туризма. Статистика и география туристских потоков, доходов и расходов. География видов туризма. Результат обучения:</p>	<p>Discipline code: (UC) TG 1201 Name of the discipline: Tourism geography Number of academic credits: 5 Course author: master Toloubai M.T Prerequisites: School course Post-requirements:« Organization of tourist activity». The purpose of studying the discipline: as a result of studying the course, students should know the basics of tourism geography Brief description of the course: The history of geographical study of tourism. Recreational geography and geography of tourism. Classification of modern tourism. Tourist and recreational resources. Tourism development and nature protection. International tourism as a system object of study.The concept of geo-economics of tourism. Evolution and mechanism of functioning of international tourism. Statistics and geography of tourist flows, income and expenses. Geography of types of tourism. Learning result: Knowledge: - The genesis, evolution and mechanism of functioning of international</p>

	<p>Іскерлігі: - студенттерде экологиялық факторлардың адам денсаулығына әсерін бағалауды; - аймақтың жағдайына экологиялық баға беруді; тұлғаның экологиялық мәдениетін қалыптастыруды;</p> <p>Дағдысы: - туристік ағындардың болжамын жасау дағдыларын игеру.</p> <p>Күзіреттілігі: геоэкономиканы талдауда күзіретті болу.</p>	<p>Знания: генезис, эволюцию и механизм функционирования международного туризма; -мировые туристские центры; - основные направления туристских потоков.</p> <p>Умения: проводить анализ туристских потоков; анализировать геоэкономику международного туризма отдельных стран и регионов.</p> <p>Навыки: иметь навыки составления прогнозов туристских потоков.</p> <p>Компетенции: быть компетентным в анализе геоэкономики.</p>	<p>tourism;</p> <p>- World tourist centers;</p> <p>- The main directions of tourist flows;</p> <p>Skills: be able to:- an analysis of tourist flows;- analyze the geo-economics of international tourism of individual countries and regions;</p> <p>Skills: have the skills to make predictions of tourist flows.</p> <p>Competencies: be competent in analyzing the economy.</p>
2	<p>Пәннің коды: (ЖК) МІМВВZh 1202</p> <p>Пән атауы: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау Академиялық кредиттер көлемі:3</p> <p>Курс авторы:қауымд.профессорСафуани Ж.Е.</p> <p>Пререквизиттер: «Имидж және іскерлік қарым-қатынас»,</p> <p>Постреквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесінде жабдықтар», Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: мейрамхана және қонақ үй бизнесінде бизнесті ұйымдастыру мен жоспарлаудың заманауи, прогрессивті әдістері мен формалары саласындағы теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды меңгеру.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Бұл пән заманауи бизнес-жоспарлаудың теориялық аспектілерін және Ресей</p>	<p>Код дисциплины: (VK) BPRDGB 1202</p> <p>Наименование дисциплины: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Количество академических кредитов: 3</p> <p>Автор курса: асс.профессор Сафуани Ж.Е.</p> <p>Пререквизиты: «Имидж и деловое общение»</p> <p>Постреквизиты: «Оборудование в ресторанном бизнесе», Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации и бизнес-планирования в ресторанном деле и гостиничном бизнесе.</p> <p>Краткое описание курса:</p>	<p>Discipline code: (UC) BPRDGB 1202</p> <p>Name of the discipline: Business planning in RDGB</p> <p>Number of academic credits: 3</p> <p>Course author: associate ProfessorSafuani Zh.Ye.</p> <p>Prerequisites: «Image and business communication»,</p> <p>Postrequisites:«Equipment in the restaurant and hotel business», «Marketing in the restaurant and hotel business»</p> <p>The purpose of studying the discipline: the acquisition of theoretical knowledge and practical skills in the field of modern, progressive methods and forms of organization and business planning in the restaurant business and the hotel business.</p> <p>Brief description of the course: This discipline examines and studies the</p>

	<p>мемлекеттік кітапханасында әртүрлі бизнес-жоспарларды құрастыру бойынша тәжірибелік ұсыныстарды, сондай-ақ стандартты және арнайы бизнес-жоспарлардың жеке бөлімдерін (нақты мақсаттар үшін жасалған) зерттейді және зерттейді.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: өндірісті ұйымдастыру принциптерін білу.</p> <p>Іскерлігі: тамақтану өндірісін ұйымдастыру, әкімшілік және қызмет көрсетуші персоналдың қызметін ұйымдастыру бойынша білімді практикада қолдана білу</p> <p>Дағдысы: өндірісті ұйымдастыру саласында коммуникативтік технологияларды меңгерудің практикалық дағдысы болу</p> <p>Күзіреттілігі: ұйымның келушілерді қабылдауға дайындығын ұйымдастыру және бақылау, жабдықтардың саны мен атауын, цехтар бойынша жабдықтардың орналасуын анықтау, цехтар мен кәсіпорындардың алаңдарын анықтау, өндірістің өзін ұйымдастыру үшін дағдысы болу, өндірістің тиімділігін және келушілерге қызмет көрсетуді талдау.</p>	<p>Данная дисциплина рассматривает и изучает теоретические аспекты современного бизнес-планирования и практические рекомендации к методике составления различных типов бизнес-планов в РДГБ, а также отдельных разделов как типового, так и специальных бизнес-планов (составленных для определенных целей).</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знать принципы организации производства</p> <p>Умения: уметь на практике применять знания по организации производства питания, организации деятельности административного и обслуживающего персонала</p> <p>Навыки: иметь практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере организации производства</p> <p>Компетенции: организовывать и контролировать подготовку организации к приему посетителей, определять количество и наименование оборудования, расстановку оборудования по цехам, определять площади цехов и предприятия, иметь навыки для организации самого производства, анализировать эффективность производства и обслуживание посетителей.</p>	<p>theoretical aspects of modern business planning and practical recommendations on how to compile various types of business plans in the Russian State Library, as well as individual sections of both standard and special business plans (compiled for specific purposes).</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: know the principles of production organization</p> <p>Abilities: be able to apply knowledge in practice on the organization of food production, the organization of administrative and service personnel</p> <p>Skills: have practical skills in communication technologies in the field of production organization</p> <p>Competencies: organize and control the organization's preparation for receiving visitors, determine the number and name of equipment, arrange equipment in workshops, determine the area of workshops and enterprises, have the skills to organize the production itself, analyze production efficiency and service to visitors.</p>
3	Пәннің коды: (ЖК) KIN 1203	Код дисциплины: (VK) IR 1203	Discipline code: (UC) EI 1203

<p>Пән атауы: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: э.ғ.д., профессор Бисеков А.Т.</p> <p>Пререквизиттер: Туристік қызметті ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: Жіктеу және қонақ типологиялық жүйесін кеңейту; ұйымдастыру, қарым-қатынас қонақ қызметтерді жұмыс істеп; өндірістік-технологиялық қызметі қонақ негіздері.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қонақжайлық индустриясының негізгі ұғымдары. Қонақжайлық модельдері: еуропалық, америкалық, азиялық. Қонақжайлық индустриясының даму кезеңдері. Қонақжайлық индустриясында инновациялар. Заңдар мен нормативтік актілер. Қонақжайлық индустриясының кәсіпорындарын стандарттау және сертифициаттау. Қонақжайлық индустриясының маркетингтік ортасы. Нарықты сегменттеу, мақсатты секторды анықтау. Қонақ үй бизнесінде тауарлар мен қызметтерді жылжыту. Ақпаратты басқару қонақжайлықты басқару.</p> <p>Оқыту нәтижесі : Білімі: тұтынушылардың қажеттіліктеріне сәйкес келетін, қонақ өнімнің дамыту және қамтамасыз ету үшін қазіргі заманғы технологияларды білу</p>	<p>Наименование дисциплины: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: д.э.н., профессор Бисеков А.Т.</p> <p>Пререквизиты: Организация туристкой деятельности</p> <p>Постреквизиты: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ</p> <p>Цель изучения дисциплины: Раскрыть системы классификаций и типологию гостиниц; организацию, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц; основы производственно-технологической деятельности гостиниц.</p> <p>Краткое описание курса: Основные понятия индустрии гостеприимства. Модели гостеприимства: европейская, американская, азиатская. Этапы развития индустрии гостеприимства. Инновации в индустрии гостеприимства. Законы и нормативные акты. Стандартизация и сертификация предприятий индустрии гостеприимства. Маркетинговая среда индустрии гостеприимства. Сегментация рынка, определение целевого сектора. Продвижение товаров и услуг в гостиничном бизнесе. Информационное обеспечение менеджмента гостеприимства.</p> <p>Результат обучения: Знания: Знает современные технологии</p>	<p>Name of the discipline: Fundamentals of the hospitality industry</p> <p>Number of academic credits : 5</p> <p>Course author: Doctor of Economics, Professor A. Bisekov</p> <p>Prerequisites: Organization of tourist activity</p> <p>Postrequisites: Tourist Cluster service Infrastructure</p> <p>Purpose of studying of the discipline: Expand System of Classification and typology of hotels; organization, functioning, relationships hotel services; basics of production and technological activity hotels.</p> <p>Brief description of the course: Basic concepts of the hospitality industry. Model of hospitality: European, American, Asian. Stages of development of the hospitality industry. Innovation in the hospitality industry. Laws and regulations. Standardization and certification of enterprises hospitality industry. Marketing environment of the hospitality industry. Market segmentation, identification of the target sector. Promotion of goods and services in the hospitality industry. Information support of the hospitality management.</p> <p>Learning result: Knowing: Organization of hotel business. Services in tourist service structure. Hotel Company: concept, classification and</p>
---	---	--

	<p>Іскерлігі: қазіргі заманғы ғылыми принциптері мен қонақ үй қызметтері нарығында зерттеу әдістерін пайдалану жолын білу</p> <p>Дағдысы: Бұл қызметі қонақ функционалдық бірлік нәтижелерін талдау, қонақ кәсіпорындардың жұмысын ұйымдастыру дағдылары бар</p> <p>Қүзіреттілігі: Қонақ қызметін реттейтін, техникалық құжаттаманы қонақ қызметтер, алған білімдерін тәжірибеде қолдана білуді, нормативтік тиімді пайдалану үшін дағдыларды саласындағы негізгі білімін көрсетеді.</p>	<p>для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей</p> <p>Умения: Умеет использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Навыки: Имеет навыки организовывать работу гостиничных предприятий, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц.</p> <p>Компетенции: Демонстрирует базовые знания в области организации гостиничных услуг, способность применять знания на практике, навыки по эффективному использованию нормативно-технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность.</p>	<p>typology. Selection and recruitment personnel for the hospitality industry. The organization and the provision of additional services. Operating rules. Rationing of working time of employees of hotel organizations. Animation Services in hotel product structure. International standards of service in the hospitality industry.</p> <p>Abilities: He knows how to use modern scientific principles and research methods of the market of hotel services.</p> <p>Skills: It has the skills to organize the work of the hotel enterprises, analyze the results of the functional units of activity hotels</p> <p>Competencies: Demonstrates basic knowledge in the field of hotel services, the ability to apply knowledge in practice, skills for effective use of normative - technical documentation, regulating the activities of hotel.</p>
4	<p>Пәннің коды: (ЖК) ММККТ 2204</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 8</p> <p>Курс авторы: Э.Ф.К., доцент Мизамбекова Ж.К.</p> <p>Пререквизиттер: «Қонақжайлық индустриясы негіздері», Имидж және іскерлік қарым-қатынас</p> <p>Постреквизиттер: «МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары». «Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету».</p>	<p>Код дисциплины: (VK) ORG 2204</p> <p>Наименование дисциплины: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах</p> <p>Количество академических кредитов: - 8</p> <p>Автор курса: Мизамбекова Ж.К., к.э.н., доцент</p> <p>Пререквизиты: «Основы индустрии гостеприимства». «Имидж и деловое общение».</p>	<p>Discipline code: (UC) FEARHB 2204</p> <p>Name of the discipline: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business</p> <p>Number of academic credits: 8</p> <p>Course author: k.e.s Mizambekova Zh. K.</p> <p>Prerequisites: « Fundamentals of the hospitality industry, Image and business communication»</p> <p>Postrequisites: « Standards of service and</p>

<p>Пәнді оқытудың мақсаты: қонақ үй бизнесі жүйесінің негіздері туралы студенттердің білімдерін қалыптастыру.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қонақжайлылық индустриясының теориялық негіздері. Кіріспе Мейрамханалар мен қонақ үйлер туралы түсінік. Қонақүйде қызмет көрсету. Қонақтарға қабылдау технологиясын қабылдау. Қонақүйде қызмет көрсету технологиясы. Қонақ үйде қосымша қызметтерді ұсынатын технология. Тамақтанудағы технологиялық қызмет. Мейрамхананың қызмет ету негіздері. Тамақтануды жіктеу. Өндірістік процесті ұйымдастыру. Тұтынуды ұйымдастыру, мейрамхана өнімдерін сатуға дайындау кезеңі.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімдер: қонақ үй саласын басқару және қонақ үй кешені қызметкерлерінің ұйымдық құрылымының ерекшеліктерін білу.</p> <p>Іскерліктер: қонақ үй шаруашылығындағы қызмет көрсетудің заманауи әдістерін игеру.</p> <p>Құзіреттер: қонақ үй кәсіпорынның экономикалық талдау бағдарламалары мен әдістерін сауатты және негізді әзірлеу құзыреттілігі.</p>	<p>Постреквизиты: «Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ». «Обслуживание официальных и дипломатических приемов».</p> <p>Цель изучения: сформировать у студентов системы знаний об основах гостиничного дела</p> <p>Краткое описание курса: Теоретические основы индустрии гостеприимства. Введение. Концепция ресторанов и гостиниц. Гостиничный сервис. Технология работы службы приема размещения гостей. Технология обслуживания гостиничного фонда. Технология предоставления дополнительных услуг в гостинице. Технология обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы ресторанного сервиса. Классификация общественного питания. Организация процесса производства продукции. Подготовительный этап к организации потребления, реализации ресторанной продукции.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знать организационную структуру менеджмента гостиничного хозяйства и функции персонала гостиничного комплекса.</p> <p>Умения: уметь применять на практике требования Европейского стандарта в сфере гостиничного обслуживания; уметь ознакамливаться с основными</p>	<p>service in the Restaurant and Hotel Business » « Service of official and diplomatik reception s»</p> <p>Purpose of studying of the discipline: Theoretical Foundations in Hospitality Industry. Introduction. Restaurants and Hotels Concept. Hotel Service. Guest Service Technology. Service Catering Technology. Additional Hotel Service Technology. Restaurant Service Basics. Catering Classification. Food Service Providing Process. Preparatory Stage Consumption, Restaurant Service Sale Arranging.</p> <p>Learning result :</p> <p>Knowing: know the organizational structure of the management of the hotel industry and the staff of the hotel complex features.</p> <p>Abilities: be able to apply in practice the requirements of European standard in the field of hotel services; to be able to familiarize with the basic theoretical work in the field of technology services in the hotel industry.</p> <p>Skills: owning modern methods of service in the hotel industry</p> <p>Competencies: to be able to competently and reasonably develop programs and methods of economic analysis of the hotel enterprise.</p>
---	---	--

		<p>теоретическими работами в области технологии обслуживания в гостиничном хозяйстве.</p> <p>Навыки: владеть современными методами обслуживания в гостиничном хозяйстве</p> <p>Компетенции: уметь грамотно и обоснованно разрабатывать программы и методики экономического анализа деятельности гостиничного предприятия.</p>	
5	<p>Пәннің коды: (ЖК) ММВККН 2205</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: э.ф.к., доцент Мустафаев К.С.</p> <p>Пререквизиттер: Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім модулі, Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: Студенттерге мейрамхана және мейманхана секторда кәсіпкерлік қызметтің көзқарасын қалыптастыру</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қазіргі қоғамдағы кәсіпкерлік қызмет. Мейрамхана және қонақ үй бизнесі саласындағы кәсіпкерліктің ұйымдық-құқықтық формалары. Мейрамханада және қонақжайлылық индустриясында кәсіпкерлік қызметті реттеу. Мейрамханада және қонақжайлылық индустриясында кәсіпкерлік</p>	<p>Код дисциплины: (VK) OPDRGB 2205</p> <p>Наименование дисциплины: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов:- 5</p> <p>Автор курса: Мустафаев К.С. , к.э.н., доцент</p> <p>Пререквизиты: Модуль экономико-правовых и экологических знаний, Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Цель изучения дисциплины: Формирование у студентов целостного представления о предпринимательской активности в ресторанной и гостиничной сфере услуг.</p> <p>Краткое описание курса: Предпринимательская деятельность в современном обществе. Организационно-правовые формы предпринимательства в</p>	<p>Discipline code: (UC) FEARHB 2205</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>Course author: k.e.s Mustafaev K.S.</p> <p>Prerequisites: Module of economic, Fundamentals of the hospitality industry</p> <p>Post-prerequisites: Marketing in the restaurant and hotel business</p> <p>Purpose of studying of the discipline: Giving the students a holistic view of the of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business sector.</p> <p>Brief description of the course: Entrepreneurial activity in modern society. Organizational and legal forms of entrepreneurship in the restaurant and hotel business. Regulation of business activities in the restaurant and hospitality industry. Regulation of restaurant and hospitality</p>

<p>қызметті реттеу. Бизнес-құрылымдарды басқару. Бизнес-жоспарлау, тамақтану және қонақжайлылық индустриясы. Бәсекеге қабілетті іскерлік орта. Маркетинг және жарнамалық қызметтің негіздері. Кәсіпкерлік құқық ұғымы. Экономикалық қызметті мемлекеттік реттеу. Бизнес құқықтық реттеу. Мейрамхана және мейманхана саласындағы басқару нысандары. Қазақстан Республикасында мейрамхана және мейманхана қызмет заңнамалық негіздері.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: Пәнді оқып-үйрену кейін студенттер өндірістік шығындарды азайту үшін, баға саясаты білімін кеңейту үшін, кәсіпкердің жоспарлау теориялық негізін білу керек. кәсіби түрде бизнесті жүргізудің принциптері мен әдістерін көрсетеді.</p> <p>Іскерлігі: даулы ережелеріне бойынша өз пікірін білдіруге, олардың қарым-қатынас, олардың мазмұнына сыни тұрғыдан көруге барлық нормативтік құқықтық актілерге сәйкес жұмыс істей алады.</p> <p>Дағдысы: практикалық кәсіпкерлік идеяларды жүзеге асыру дағдыларын, кәсіпкер қызметін жоспарлау, баға саясатын дамыту, өнімнің өзіндік құнын төмендету бар</p> <p>Құзіреттілігі: Құзыреттілік құзыретті туристік қызметті құқықтық негіздерін біледі бизнесмен бұл іс жүзінде құзыреті пайдалануға болады.</p>	<p>ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии гостеприимства. Регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии гостеприимства. Управление предпринимательскими структурами. Бизнес планирование предприятия питания и индустрии гостеприимства. Конкурентная предпринимательская среда. Основы маркетинга и рекламная деятельность. Управление себестоимостью и прибылью. Роль ценообразования при управлении прибылью. Особенности учета и нормирования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знать теоретические основы планирования деятельности предпринимателя, расширить знания о ценовой политики, минимизации издержек производства. раскрыть принципы и методы осуществления предпринимательской деятельности на профессиональном уровне.</p> <p>Умения: уметь работать со всеми нормативными актами, видеть их взаимосвязь, критически подходить к их содержанию, высказывать свое мнение по спорным положениям.</p>	<p>business. Management of business structures. Business catering and hospitality industry planning. Competitive business environment. Basics of marketing and promotional activities.</p> <p>Learning result :</p> <p>Knowing: 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.</p> <p>Abilities: 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.</p> <p>Skills: have practical skills in the implementation of entrepreneurial ideas, entrepreneur activity planning, development of pricing policies, reduction of production costs.</p> <p>Competencies: have jurisdiction competent businessman who knows legal bases of tourist activity and the use of this competence in practice.</p>
---	--	---

		<p>Навыки: иметь навыки по практическим вопросам реализации предпринимательских идей, планирования деятельности предпринимателя, выработке ценовой политики, снижению издержек производства.</p> <p>Компетенции: иметь компетенцию грамотного предпринимателя, знающего нормативно-правовые основы туристской деятельности и применение данной компетенции на практике.</p>	
6	<p>Пәннің коды: (ЖК) MISKKS 3206 Пән атауы: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: Э.Ф.К.,доцент Курманкулова Н.Ж. Пререквизиттер – Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Постреквизиттер – ҚР-ғы сервистік қызмет, Мейрамхана бизнесі кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру Пәнді оқытудың мақсаты: Сапа менеджменті жүйесі үшін деректер базасын халықаралық стандарттар талаптарына енгізу, үдерістік тәсіл негізінде студенттерге МІМБ сапа менеджментінің қазіргі заманғы моделі. Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеудің ұйымдастырушылық негіздері. Мейрамханада және қонақ үйде қызмет көрсетудегі мемлекеттік стандарттың нормативтік негіздері. Стандарттау,</p>	<p>Код дисциплины: (VK) SOSR 3206 Наименование дисциплины: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Курманкулова Н.Ж. , к.э.н., доцент Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах. Постреквизиты: Сервисная деятельность в РК, Организация производства предприятий ресторанного бизнеса. Цель изучения дисциплины: Раскрыть студентам современную модель управления качеством в РДГБ на базе процессного подхода, ознакомить с требованиями международных стандартов на базе системы менеджмента качества.</p>	<p>Discipline code: (UC) SSSR 3206 Name of the discipline: Standards of service and service in the Restaurant and Hotel Business Number of academic credits : 5 Course author: k.e.s Kurmankulova N. Zh Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business. Postrekvizity: service activities in the Republic of Kazakhstan, Organization of production of restaurant business enterprises Purpose of studying of the discipline: Study of service standards in the hotel and retail business, types and classification of standards, types and classification of services. Brief description of the course: The organizational basis for technical regulation. Normative basis of the state standard in restaurant and hotel services.</p>

	<p>сертификаттау және мейрамхана және қонақ үй қызметтерін лицензиялау саласындағы мемлекеттік реттеу және басқару. Мейрамхана және қонақ үй қызмет көрсету саласындағы мемлекеттік стандарттау жүйесін ұйымдастыру. Сертификаттау саласындағы мемлекеттік бақылау.</p> <p>Оқыту нәтижесі : Білімі: ИСО 9000, технологияларды дамыту және кәсіпкерлік сапа менеджменті жүйесін енгізу бойынша сапа менеджменті жүйелерін салу білемін Іскерлігі: Кәсіпорындағы ИСО 9000 сәйкес сапа менеджменті жүйесін принциптерін пайдалана алады Дағдысы: Кәсіпорын стандарттарға қолданылатын жүйелі тексеруді және басқа да нормативтік құжаттарды жүзеге асыру дағдысы бар Құзіреттілігі: Кәсіпорынның сапа менеджменті жүйесін құзыреті іске асыруды сатып</p>	<p>Краткое описание курса: Организационная основа технического регулирования. Нормативная основа государственного стандарта в ресторанном и гостиничном обслуживании. Государственное регулирование и управление в области стандартизации, сертификации и лицензирования услуг ресторанного и гостиничного сервиса. Организация государственной системы стандартизации в области ресторанного и гостиничного сервиса. Государственный контроль в области сертификации.</p> <p>Результат обучения: Знания: знать построения систем менеджмента качества по МС ИСО 9000, технологию разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии Умения: уметь использовать принципы систем менеджмента качества по МС ИСО 9000 на предприятии Навыки: иметь навыки осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других нормативных документов. Компетенции: приобрести компетенцию внедрения системы менеджмента качества на предприятии</p>	<p>State regulation and management in the field of standardization, certification and licensing of restaurant and hotel services. Organization of the state system of standardization in the field of restaurant and hotel services. State control in the field of certification</p> <p>Learning result : Knowing: 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 Abilities: be able to use the principles of quality management systems according to ISO 9000 at the enterprise Skills: have the skills to implement systematic checks applied in the enterprise standards and other regulatory documents. Competencies: acquire competence implementation of quality management system in the enterprise</p>
7	<p>Пәннің коды: (ЖК) АНS-D 3207 Пән атауы: Әлем халықтарының салт - дәстүрлері және мәдениеті</p>	<p>Код дисциплины: (VK) TONM 3207 Наименование дисциплины: Традиции и обычаи народов мира</p>	<p>Discipline code: (UC) TCPW 3207 Name of the discipline: Customs, traditions and culture of people of the world</p>

<p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: Э. Ғ. Д., профессор А. Бисеков</p> <p>Пререквизиттері: Имидж бен іскерлік қарым-қатынас, Туристердің бос уақытын ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: Қонақтарға қызмет көрсету мәдениеті, ҚР-ғы сервистік қызмет</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: әлемдік мәдениеттің негізгі жетістіктерін, туризм аймағы елдері мен халықтарының әдет-ғұрпы мен әдет-ғұрыптарын, олардың мәдени-тарихи потенциалы мен эстетикалық деңгейінің ерекшелігін білу.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Мәдениет тарихына, әлем халықтарының салт-дәстүріне кіріспе. Әлем халқының ең ерекше дәстүрлері мен ырым-жырлары. Әлемнің халықтарының ерекше дәстүрлері мен ырымдары. Испанияның салт-дәстүрлері. Қытай халқының мәдениетінің негізгі қағидалары. Ресей халықтарының салт-дәстүрлері. Орта Азия елдерінің мерекелерін талдау. Қазақстанның ортағасырлық мәдениеті.</p> <p>Оқыту нәтижесі : Білімдер:-әлемдік мәдениеттің негізгі жетістіктерін; - туризм аймағы елдері мен халықтарының әдет-ғұрыптарын, әдет-ғұрыптарын, олардың мәдени-тарихи әлеуеті мен эстетикалық деңгейінің ерекшелігін және әмбебап базалық құндылықтар мен жалпы мәдени даму стандарттарымен олардың арақатынасын біледі.;</p> <p>Дағдысы: туристік қызметті ұйымдастыру</p>	<p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: д.э.н., профессор Бисеков А.Т.</p> <p>Пререквизиты: Имидж и деловое общение , Организация досуга туристов</p> <p>Постреквизиты: Культура обслуживания гостей, Сервисная деятельность в РК</p> <p>Цель изучения дисциплины: знать основные достижения мировой культуры; нравы, традиции и обычаи стран и народов регионов туризма, специфику их культурно-исторического потенциала и эстетического уровня и соотношения таковых с универсальными базовыми ценностями и стандартами общекультурного развития</p> <p>Краткое описание курса: Введение в историю культуры, обычаев и традиций народов мира. Самые необычные традиции и суеверия народов мира. Необычные традиции и суеверия народов мира. Традиции и обычаи Испании. Основные принципы культуры китайского народа. Обычай и традиции народов России. Обычай и культура народов Анализ праздничных мероприятий центральноазиатских стран. Средневековая культура Казахстана.</p> <p>Результат обучения: Знания: Знает основные достижения мировой культуры; нравы, традиции и</p>	<p>Number of academic credits : 5</p> <p>Course author: Doctor of Economics, Professor A. Bisekov</p> <p>Prerequisites: Image and business communication, Organization of leisure activities for tourists.</p> <p>Postrequisites: Guests serviceculture, Statistics in the service sector</p> <p>Brief description of the course: Мәдениет тарихына, әлем халықтарының салт-дәстүріне кіріспе. Әлем халқының ең ерекше дәстүрлері мен ырым-жырлары. Әлемнің халықтарының ерекше дәстүрлері мен ырымдары. Испанияның салт-дәстүрлері. Қытай халқының мәдениетінің негізгі қағидалары. Ресей халықтарының салт-дәстүрлері. Орта Азия елдерінің мерекелерін талдау. Қазақстанның ортағасырлық мәдениеті.</p> <p>Learning result : Knowledge: Knows the major achievements of world culture; the customs, the traditions and customs of the countries and peoples of the regions of tourism, the specificity of their cultural-historical potential and aesthetic level and the ratio of those with a universal core values and standards of cultural development Skills: to analyze the peculiarity of morals, traditions and customs of the countries and peoples of the regions of tourism, to conduct a comprehensive analysis of the cultural and heritage</p>
--	--	---

	<p>бойынша жеке және ұжымдық жобаларды жүргізу дағдысы; Құзыреттілігі: жалпы мәдени, кәсіби Бағдарлама жетекшісі: Экономика ғылымдарының докторы, профессор А.Бисеков</p>	<p>обычайи стран и народов регионов туризма, специфику их культурно-исторического потенциала и эстетического уровня и соотношение таковых с универсальными базовыми ценностями и стандартами общекультурного развития Умения: 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; Навыки: прикладными методами и методиками анализа традиций и обычаев, навыками проведения индивидуальных и коллективных проектов по организации туристской деятельности;. Компетенции: общекультурные, профессиональные</p>	<p>environment; to conduct cultural and social studies; research and monitoring of the market of tourist services; Skills: applied methods and techniques for analyzing traditions and customs, skills in conducting individual and collective projects for organizing tourist activities;. Competencies: General cultural, professional</p>
8	<p>Пәннің коды: (ЖК) МҚҮСЕМ 3208 Пән атауы: Мейрамхана және қонақ үй сервисінің этикеті мен мәдениеті Академиялық кредиттер көлемі: :5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Ахметова Г.Б. Пререквизиттер: «Қонақжайлық индустриясы негіздері» Постреквизиттер: «Бар ісі». «Қызмет саласындағы тәуекел»</p>	<p>Код дисциплины: (VK) EKRGS 3208 Наименование дисциплины: Этикет и культура ресторанного и гостиничного сервиса Количество академических кредитов: 5 Автор курса: ст.преподаватель Ахметова Г.Б. Пререквизиты «Основы индустрии гостеприимства». Постреквизиты: «Барное дело».«Риски</p>	<p>Discipline code: (UC) ECRHS 3208 Name of the discipline: Etiquette and culture of the restaurant and hotel service Number of academic credits : 5 Course author: master Ahmetova G.B. Prerequisites: «Fundamentals of the hospitality industry» Postrequisites:«Bar business».«Risks in the services sector» Purpose of studying of the discipline:</p>

<p>Пәнді оқытудың мақсаты: студенттерді мейрамхана және қонақ үй мәдениетіне үйрету</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қызмет көрсету мәдениеті туралы түсінік. Этикет пен қарым-қатынас мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана қызметінің психологиялық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана сервисінің этикалық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана сервисінің эстетикалық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана сервисінің ұжымдық мәдениеті.</p> <p>Этика және этикеттің түрлері. Этикет пен қарым-қатынас мәдениеті. Іскерлік қарым-қатынастың негізгі сипаттамалары. Іскерлік қарым-қатынас және басқару. Кәсіби этика. Іскерлік этикет, оның қағидалары. Іскерлік әңгімелер әдебі, іскерлік кездесулер, келіссөздер. Іскер қатынасхаттар. Бизнес бедел: жеке тұлға, мәдениет, іскерлік тұлғаның имиджі. Ауызша және ауызша емес сөйлесу. Басшы - бағынышты. Менеджердің кәсіби мінез-құлық этикасы.</p> <p>Оқыту нәтижесі : Білімі:модульді оқыту нәтижесінде студенттер қонақ үй және мейрамханалық бизнес саласындағы психологиялық, этикалық, эстетикалық, ұйымдастырушылық мәдениет негіздерін білу</p> <p>Іскерлігі:қонақтардың әр түрлі психологиялық</p>	<p>в сфере услуг».</p> <p>Цель изучения дисциплины: научить студентовкультуре ресторанныго и гостиничного сервиса</p> <p>Краткое описание курса: Понятие о культуре сервиса. Этикет и культура общения. Психологическая культура гостиничного и ресторанныго сервиса. Этическая культура гостиничного и ресторанныго сервиса.Эстетическая культура гостиничного и ресторанныго сервиса. Корпоративная культура гостиничного и ресторанныго сервиса. Этика и виды этикета. Этикет и культура общения. Основные характеристики делового общения. Деловое общение и управление. Профессиональная этика. Деловой этикет, его принципы. Этикет деловых разговоров, деловых встреч, переговоров. Деловая переписка. Деловая репутация: личность, культура, имидж делового человека. Вербальные и невербальные коммуникации. Руководитель – подчиненный. Этика профессионального поведения</p> <p>Результат обучения: Знания: в результате изучения модуля студенты должны продемонстрировать знания и представления основ психологической, этической, эстетической, организационной культуры</p>	<p>teach students the culture of the restaurant and hotel service</p> <p>Brief description of the course: The concept of culture servisa. Etiquette and culture of communication. Psihologicheskaya culture hotel and restaurant culture servisa.Eticheskaya hotel and restaurant culture servisa.Esteticheskaya hotel and restaurant culture servisa.Korporativnaya hotel and restaurant service.</p> <p>Ethics and etiquette types. Etiquette and culture of communication. Main characteristics of business communication. Business communication and management. Professional ethics. Business etiquette, its principles. Etiquette business conversations, business meetings, negotiations. Business correspondence. Goodwill: the personality, the culture, the image of a business person. Verbal and nonverbal communication. Head - subordinate. Ethics of Professional Conduct leader.</p> <p>Learning result : Knowing: As a result of the study module "Culture of restaurant and hotel service" students must demonstrate knowledge and understanding of the foundations of the psychological, ethical, aesthetic, organizational culture of service in the field of hotel and restaurant business</p> <p>Abilities: be able to apply to the</p>
--	--	---

	<p>типтерімен жұмыс істеу дағдысын кәсіби қызметінде қолдана алу.</p> <p>Дағдысы: қонақ үй және мейрамханалық кәсіпорындарда ұжымдық мәдениетті қалыптастыру дағдысын игеру.</p> <p>Құзіреттілігі: қонақ үй және мейрамханалық кәсіпорындардың имиджі, ұжымдық мәдениеті туралы түсініктің болуы.</p>	<p>сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса</p> <p>Умения: уметь применять в профессиональной деятельности навыки работы с различными психологическими типами гостей.</p> <p>Навыки: владеть навыками и формировать корпоративную культуру гостиничных и ресторанных предприятий.</p> <p>Компетенции: иметь представление о корпоративной культуре, имидже предприятия гостиничного и ресторанного комплекса.</p>	<p>professional activity of the skills to work with different psychological types of guests.</p> <p>Skills: own skills and create a corporate culture of hotel and restaurant businesses.</p> <p>Competencies: have an understanding of the corporate culture, the image of the company of hotel and restaurant complex.</p>
9	<p>Пәннің коды: ТК МВ 3209</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана бизнесі</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: доктор PhD Есилов А.Б.</p> <p>Пререквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты : функциялары мен қызметі туралы дұрыс және тиімді мейрамхана бизнес-жоспар.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі өндірістік цехтардың жұмысын ұйымдастыру. Көмекші өндіріс орындарының жұмысын ұйымдастыру. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау негіздері. Мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Зал қызметкерлерінің жұмысын ұйымдастыру.</p>	<p>Код дисциплины: (VK) RB 3209</p> <p>Наименование дисциплины: Ресторанный бизнес</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: доктор PhD Есилов А.Б.</p> <p>Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Цель изучения дисциплины: способствовать подготовке специалистов сферы услуг, владеющих знаниями в области принципов, методов и особенностей организации ресторанного бизнеса, обеспечивающих высокий уровень инфраструктуры обслуживания потребителей туристской индустрии.</p> <p>Краткое описание курса: Организация работы основных</p>	<p>Discipline code: (UC) RI 3209</p> <p>Name of the discipline: The restaurant industry</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Course author : Dr. PhD Yesilov A.</p> <p>Prerequisites: Business planning in RDGB</p> <p>Postrequisites: Organization of restaurant and hotel business</p> <p>Purpose of studying of the discipline: to assist in the training of specialists in the field of services, possessing knowledge in the field of principles, methods and features of the organization of the restaurant business, providing a high level of infrastructure services for consumers of the tourist industry.</p> <p>Brief description of the course: Organization of the main production departments. Organization of auxiliary</p>

	<p>Банкеттер мен қабылдауларға қызмет көрсету Кәсіпкер қызметін жоспарлаудың теориялық негіздері.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: Осы пәнді зерделеу нәтижесінде мейрамхана бизнесінің ұйымдастыру және жоспарлау бойынша студенттердің білім алу болып табылады.</p> <p>Іскерлігі: мейрамхана бизнесінде ұйымдастырушылық және әкімшілік жұмыс түрлері</p> <p>Дағдысы: мейрамхана бизнес дағдыларын, ыдыс, корпоративтік мәдениет, мейрамхана бизнесінде асүй керек-жарақтарының мен жабдықтарды жіктеу.</p> <p>Құзіреттілігі: Осы пәнді оқып үйренуде, мейрамхана бизнесінде официанттар, метродотелдер және басқа да қызметкерлер құзыреті жұмыс иемденеді</p>	<p>производственных цехов. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Основы проектирования предприятий питания. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Организация труда работников зала. Обслуживание банкетов и приемов. Теоретические основы планирования деятельности предпринимателя.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: Результатом исследования данной дисциплины является приобретение студентами знаний относительно организации и планирования ресторанного бизнеса.</p> <p>Умения: виды организаторско-управленческих работ в ресторанном бизнесе</p> <p>Навыки: навыки работы ресторанного предприятия, сервировки стола, корпоративной культуры, классификации посуды и инвентаря в ресторанном бизнесе.</p> <p>Компетенции: при изучении данной дисциплины приобретает компетенции работы метродотелей, официантов и другого персонала в ресторанном бизнесе.</p>	<p>production facilities. Fundamentals of power enterprises. Organization of customer service in a restaurant. Labour Organisation hall employees. Service of banquets and planning framework .Theoretical basis entrepreneur activities.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: The result of the study of this discipline is to acquire knowledge of the students on the organization and planning of the restaurant business.</p> <p>Abilities: types of organizational and administrative work in the restaurant business</p> <p>Skills: skills of restaurant businesses, tableware, corporate culture, the classification of kitchen utensils and equipment in the restaurant business.</p> <p>Competencies: in the study of this discipline acquires competence work maître d'hôtel, the waiters and other staff in the restaurant business</p>
10	<p>Пәннің коды: (ЖК) МКUBBB 4210</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде баға белгілеу және салық салу</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p>	<p>Код дисциплины: (VK) ZhNRGB 4210</p> <p>Наименование дисциплины: Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе</p>	<p>Discipline code: (UC) PTRHB 4210</p> <p>Name of the discipline: Pricing and taxation in restaurant and hotel business</p> <p>Number of academic credits : 5</p>

<p>Курс авторы: аға оқытушы, магистр Ахметова Г.Б.</p> <p>Пререквизиттер: Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім модулі, Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: студенттердің салық және салық салу саласындағы базалық теориялық білімдерін қалыптастыру, бағаның деңгейі мен құрылымы, баға белгілеудің принциптері мен факторлары, нарықтық экономика жағдайында мейрамхана және қонақ үй бизнесінің баға механизмін пайдаланудың негізгі бағыттары туралы жүйеленген білімдерін қалыптастыру.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Салық және салық салу түсінігі. Қоғамдық тамақтандыру және қонақжайлық кәсіпорындары үшін жалпы салық режимі. Баға туралы ғылым қоғамдағы баға динамикасының қалыптасу заңдылықтарын, алғышарттарды және экономиканы басқаруда, өндіріс тиімділігін қамтамасыз етуде пайдалануды зерттейді.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: салық жүйесінің дамуының жалпы тенденциялары мен нарықтық қатынастардың қалыптасу жағдайында бағаның қызметтері мен жүйесін білу;</p> <p>Іскерлігі: нақтыға баға белгілеудің негізгі принциптері мен ерекшеліктеріне бағдарлан. Қызмет көрсетудің салық жүйесін құрудың ерекшеліктерін және ұйымдастыру</p>	<p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: ст.преподаватель Ахметова Г.Б.</p> <p>Пререквизиты: Модуль экономико-правовых и экологических знаний, Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: итоговая аттестация</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов базовых теоретических знаний в области налогов и налогообложения, систематизированных знаний об уровне и структуре цен, принципах и факторах ценообразования, основных направлениях использования ценового механизма ресторанного и гостиничного бизнеса в рыночной экономике.</p> <p>Краткое описание курса: Понятие налогов и налогообложения. Общий налоговый режим для предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса. Наука о ценообразовании изучает закономерности формирования динамики цен в обществе, предпосылки и использование в управлении хозяйством, в обеспечении эффективности производства</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: общих тенденции в развитии</p>	<p>Course author: master Ahmetova G.B.</p> <p>Prerequisites: Module of economic, Fundamentals of the hospitality industry</p> <p>Post-prerequisites: final certification</p> <p>Purpose of studying of the discipline: formation of students' basic theoretical knowledge in the field of taxes and taxation, systematized knowledge about the level and structure of prices, principles and factors of pricing, the main directions of use of the price mechanism of the restaurant business.</p> <p>Brief description of the course: The concept of taxes and taxation. General tax regime for enterprises of restaurant and hotel business. The science of pricing studies the regularity of the formation of the dynamics of value in society, preconditions and use in the management of the economy, in ensuring the efficiency of production</p> <p>Learning result :</p> <p>Knowing: general trends in the development of the tax system. Knowledge of functions and systems of values in the conditions of formation of market relations;</p> <p>Abilities: Orientation to the basic principles and peculiarities of pricing, to show the peculiarities of construction and the principles of organization of the tax system of services restaurant and hotel business.</p> <p>Skills: practical skills in the calculation and payment of taxes, practical skills in the</p>
--	--	--

	<p>принциптерін көрсету мейрамхана және қонақүй бизнесі.</p> <p>Дағдысы: жағдайларда тиімді баға стратегиясын және мемлекеттік реттеу әдістерін қолданудың практикалық дағдылары нарықтық экономика.</p> <p>салықтарды есептеу және төлеу бойынша практикалық дағдылар, тиімді баға стратегиясын және жағдайларда мемлекеттік реттеу әдістерін қолданудың практикалық дағдылары, сондай-ақ нарықтық экономика.</p> <p>Қүзіреттілігі: курсты меңгеру қызмет көрсету сапасын бақылауға және бақылауға, тұтынушыларға және кәсіби салада маман емес адамдарға кеңес беруге мүмкіндік береді.</p>	<p>налоговой системы . Знание функций и системы цен в условиях формирования рыночных отношений;</p> <p>Умения: ориентирование в основных принципах и особенностях ценообразовании, показать особенности построения и принципы организации налоговой системы услуг ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> <p>Навыки: практических навыков по исчислению и уплате налогов, практические навыки применения эффективной ценовой стратегии и методов государственного регулирования в условиях, а также рыночной экономики.</p> <p>Компетенции: освоение курса дает возможность осуществляет мониторинг и контроль качества услуг, консультирует потребителей и неспециалистов в профессиональной сфере.</p>	<p>application of effective pricing strategies and methods of state regulation in the conditions, as well as market economy.</p> <p>Competencies: The development of the course gives the opportunity to monitor and control the quality of services, consults consumers and non-professionals in the professional sphere.</p>
11	<p>Пәннің коды: (ЖК) KST 4211</p> <p>Пән атауы: Қызмет саласындағы тәуекел Академиялық кредиттер көлемі: 3</p> <p>Курс авторы: э.ғ.к., доцент Мустафаев К.С.</p> <p>Пререквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит»,</p> <p>Постреквизиттер: қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: пәнді оқу нәтижесінде, студенттер қызмет көрсету саласында тәуекелдер жайлы білім мен түсінігін көрсетуі керек</p>	<p>Код дисциплины: (VK) ESU 4211</p> <p>Наименование дисциплины: Риски в сфере услуг</p> <p>Количество академических кредитов: 3</p> <p>Автор курса: Мустафаев К.С., к.э.н., доцент</p> <p>Пререквизиты: «Бухгалтерский учет и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе».</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Автор курса:</p> <p>Цель изучения дисциплины:</p>	<p>Discipline code: (UC) RSS 4211</p> <p>Name of the discipline:Risks in the services sector</p> <p>Number of academic credits:3 k.e.s</p> <p>Course author: Mustafayev K.S.</p> <p>Prerequisites:«Accounting and auditing in the restaurant and hotel business»</p> <p>Postrequisites: final certification</p> <p>Purpose of studying of the discipline: as a result of studying the discipline, students must demonstrate knowledge and understanding of the risks in the service</p>

	<p>Курстың қысқаша мазмұны: Тәуекелдің сипаты және оның мазмұны. Сервистік кәсіпорындарда тәуекелдерді басқару. Қызмет көрсету секторындағы инвестициялық жобаларды іске асырудағы тәуекелдер. Тәуекелдерді басқару әдістері. Сервистік компаниядағы тәуекелдерді басқару процесі. Тәуекелдерді сақтандыру.</p> <p>Оқыту нәтижесі : Білімі: студенттердің білімін меңгеру: қауіпсіздік және оның түрлері; Қауіпсіздік көрсеткіштері: өнімнің сапасы көрсеткіштері; өнім сапасын жақсарту; өнімнің сапасын талдау дағдылары әдістері; Азық-түлік шикізат және азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін гигиеналық талаптар.</p> <p>Іскерлігі: тәуекелдерді басқару, болжау және алдын алу</p> <p>Дағдысы: тәуекелдерді басқару, болжау және алдын алу дағдысы</p> <p>Құзіреттілігі: өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.</p>	<p>в результате изучения дисциплины студенты должны продемонстрировать знания и представления о рисках в сфере услуг.</p> <p>Краткое описание курса: Природа риска и его содержание. Риск-менеджмент на сервисных предприятиях. Риски при реализации инвестиционных проектов в сфере услуг. Методы управления рисками. Процесс управления рисками на сервисном предприятии. Страхование рисков.</p> <p>Результат обучения: Знания: овладение студентами знаний: безопасности и ее видов; показателей безопасности: показателей качества продукции; повышения качества продукции; методов анализа данных о качестве продукции; гигиенических требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Умения: уметь управлять рисками, прогнозировать и предотвращать риски.</p> <p>Навыки: иметь навыки управления рисками в сфере услуг</p> <p>Компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>sector.</p> <p>Brief description of the course: The nature of the risk and its content. Risk management at service enterprises. Risks in the implementation of investment projects in the service sector. Risk management methods. The process of risk management in the service company. Risk insurance.</p> <p>Learning result : Knowing: mastery of knowledge by students: security and its species; Safety indicators: indicators of the quality of products; improve product quality; dan-nyh methods of analysis of the quality of products; hygiene requirements for the quality and safety of food raw materials and food products.</p> <p>Abilities: able to manage the risks, to predict and prevent risks.</p> <p>Skills: have the skills of risk management in the service sector</p> <p>Competencies: understand the nature and the social importance of their future profession, to show to her sustained interest</p>
12	<p>Пәннің коды: (ТК) ІКК 1213 Пән атауы: Имидж бен іскерлік қарым-қатынас</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ІДО 1213 Наименование дисциплины: Имидж и деловое общение</p>	<p>Discipline code: (CCh) ІBC 1213 Name of the discipline: Image and business communication</p>

<p>Академиялық кредиттер көлемі: 3</p> <p>Курс авторы: аға оқытушы, магистр Ахметова Г.Б.</p> <p>Пререквизиттер: Мектеп курсы</p> <p>Постреквизиттер: «Қонақжайлық индустриясы негіздері».</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: бұл курстың мақсаты студенттердің іскерлік қарым-қатынас жайлы теориялық білімі мен тәжірибелік дағдысын қалыптастыру болып табылады.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Жеке тұлғааралық және әлеуметтік қатынастар жүйесіндегі қарым-қатынас. Байланыс туралы жіктеу. Іскерлік байланыстың кезеңдері мен құрылымы. Функциялар, опциялар, іскери қарым-қатынас жолдары. Іскерлік қарым-қатынаста ауызша қарым-қатынас. Суреттер түрлері. Сурет және оның компоненттері.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: кәсіптік қызмет үдерісінде тиімді өзара қатынас технологиялары жайлы білу.</p> <p>Іскерлігі: іскерлік әңгімелесу, келіссөздер, жиналыстарды ұйымдастыра және өткізе білу.</p> <p>Дағдысы: тиімді іскерлік қарым-қатынастың тәжірибелік дағдысы, жұрт алдында сөз сөйлеу тәжірибелік дағдысы, тиімді тыңдау тәжірибелік дағдысы.</p> <p>Құзіреттілігі: курсты игеру коммуникативті құзіреттілік және іскерлік жағдайлардағы психологиялық сауаттылық сияқты маманның маңызды қасиеттеріне ие болуға мүмкіндік береді.</p>	<p>Количество академических кредитов: 3</p> <p>Автор курса: ст.преподаватель Ахметова Г.Б.</p> <p>Пререквизиты: Школьный курс</p> <p>Постреквизиты: «Основы индустрии гостеприимства».</p> <p>Цель изучения дисциплины: целью данного курса является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков делового общения.</p> <p>Краткое описание курса: Общение в системе межличностных и общественных отношений. Классификация общения. Этапы и структуры делового общения. Функции, параметры, способы делового общения. Вербальное общение в деловой коммуникации. Типы имиджей. Имидж и его составляющие.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знания о технологиях эффективного взаимодействия в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>Умения: умение организовывать и проводить деловую беседу, переговоры, совещания.</p> <p>Навыки: практические навыки эффективного делового общения; практические навыки публичного выступления; практические навыки эффективного слушания.</p> <p>Компетенции: освоение курса дает</p>	<p>Number of academic credits:3</p> <p>Course author: master Ahmetova G.B.</p> <p>Prerequisites:School course</p> <p>Postrequisites: «Fundamentals of the hospitality industry».</p> <p>Purpose of studying of the discipline:objective of this course is to develop students' theoretical knowledge and practical skills in business communication.</p> <p>Brief description of the course: Interpersonal and Social Relations Communication. Stages and Structures. Communication Classification. Business Communication Stages and structures. Классификация общения. Verbal Communication in Business Communication. Image Types. Image and its Components.</p> <p>Learning result :</p> <p>Knowing:knowledge about the technologies of effective interaction in the course of professional activities.</p> <p>Abilities:ability to organize and conduct a business conversation, negotiations, meetings.</p> <p>Skills:practical skills for effective business communication; public speaking skills; effective listening skills.</p> <p>Competencies:course development makes it possible to acquire such important qualities as a professional communicative competence and psychological competence in business situations.</p>
--	---	--

		возможность приобретать такие важные качества специалиста как коммуникативная компетентность и психологическая грамотность в деловых ситуациях.	
	<p>Пәннің коды: (TK) MSMM 1213 Пән атауы: Мейманхана сервисі және мейрамхана мәдениеті Академиялық кредиттер көлемі: 3 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Ахметова Г.Б. Пререквизиттер: Мектеп курсы Постреквизиттер: Сервистегі этикет пен мәдениет Пәнді оқытудың мақсаты: студенттерді мейрамхана және қонақ үй мәдениетіне үйрету Курстың қысқаша мазмұны: Қызмет көрсету мәдениеті туралы түсінік. Қонақ үй және мейрамхана қызметінің психологиялық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана сервисінің этикалық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана сервисінің эстетикалық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана сервисінің ұжымдық мәдениеті. Оқыту нәтижесі : Білімі: модульді оқыту нәтижесінде студенттер қонақ үй және мейрамханалық бизнес саласындағы психологиялық, этикалық, эстетикалық, ұйымдастырушылық мәдениет негіздерін білу Іскерлігі: қонақтардың әр түрлі психологиялық типтерімен жұмыс істеу дағдысын кәсіби қызметінде қолдана алу. Дағдысы: қонақ үй және мейрамханалық кәсіпорындарда ұжымдық мәдениетті қалыптастыру дағдысын игеру. Қүзіреттілігі: қонақ үй және мейрамханалық кәсіпорындардың имиджі, ұжымдық мәдениеті туралы түсініктің болуы.</p>	<p>Код дисциплины: (KV) KRGS 1213 Наименование дисциплины: Культура ресторанного и гостиничного сервиса Количество академических кредитов: 5 Автор курса: ст.преподаватель Ахметова Г.Б. Пререквизиты: Школьный курс Постреквизиты: Этикет и культура сервиса Цель изучения дисциплины: научить студентов культуре ресторанного и гостиничного сервиса Краткое описание курса: Понятие о культуре сервиса. Психологическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Этическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Эстетическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Корпоративная культура гостиничного и ресторанного сервиса. Результат обучения: Знания: в результате изучения модуля студенты должны продемонстрировать знания и представления основ психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса Умения: уметь применять в профессиональной деятельности навыки работы с различными психологическими типами гостей. Навыки: владеть навыками и формировать корпоративную культуру гостиничных и</p>	<p>Discipline code: (CCh) CRHS 1213 Name of the discipline: Culture of restaurant and hotel service Number of academic credits: 5 Course author: master Ahmetova G.B Prerequisites: School course Postrequisites: Etiquette and culture of service The purpose of studying the discipline: teach students the culture of the restaurant and hotel service Brief description of the course: The concept of culture servisa. Psihologicheskaya culture hotel and restaurant culture servisa. Eticheskaya hotel and restaurant culture servisa. Esteticheskaya hotel and restaurant culture servisa. Korporativnaya hotel and restaurant service. Learning result : Knowing: As a result of the study module "Culture of restaurant and hotel service" students must demonstrate knowledge and understanding of the foundations of the psychological, ethical, aesthetic, organizational culture of service in the field of hotel and restaurant business Abilities: be able to apply to the professional activity of the skills to work with different psychological types of guests. Skills: own skills and create a corporate culture of hotel and restaurant businesses. Competencies: have an understanding of the corporate culture, the image of the company of hotel and restaurant complex.</p>

		<p>ресторанных предприятий. Компетенции: иметь представление о корпоративной культуре, имидже предприятия гостиничного и ресторанного комплекса.</p>	
13	<p>Пәннің коды (ТК) O-SI1214 Пәннің атауы: Ойын-сауық индустриясы Несиелер көлемі: 5 Курс авторы: э.ғ.к., доцент Жуманазаров К.Б. Пререквизиттер: Мектеп курсы Постреквизиттер: Туристік қызметті ұйымдастыру Пәнді оқытудың мақсаты: студенттерді ойын-сауық индустриясының ережелерімен, әлемдік және ұлттық стандарттарымен таныстыру. Курстың қысқаша мазмұны: Ойын-сауық индустриясының мақсаты ойын-сауық шарты, яғни құбылыстың кешені, ойын-сауық процесін іске асыру үшін жағдай жасау болып табылады. Қаралып отырған қызмет саласының әлеуметтік бағыттылығы жаңа жеке және әлеуметтік қажеттіліктерді қалыптастыруда, сондай-ақ басымдық алғышарттар бойынша қажеттіліктердің көрінісі мен дамуында көрініс табады. Оқыту нәтижесі : Білімі: 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 анимацияның рөлі; 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</p>	<p>Код дисциплины: (VK) IR 1214 Наименование дисциплины: Индустрия развлечения Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Жуманазаров К.Б. , к.э.н., доцент Пререквизиты: Школьный курс Постреквизиты: Организация туристкой деятельности Organization of tourist activity Цель изучения дисциплины: Ознакомление студентов с правилами, а также мировыми и национальными стандартами индустрии развлечения. Краткое описание курса: Цель индустрия развлечений - формирование условий для развлечений, то есть комплекса явлений, при наличии которых возможно осуществление процесса развлечения. Социальная ориентация рассматриваемой сферы деятельности находит свое отражение в формировании новых личных и общественных потребностей, а также в проявлении и развитии потребностей при сложившихся предпосылках. Результат обучения: Знания: знает современное состояние индустрии предприятий досуга, массовые виды индустрии досуга, формы досуга в туристских учреждениях; методику деятельности на</p>	<p>Discipline code: (CCh) EI 1214 Name of discipline: Entertainment industry Number of academic credits: 5 Course author: k.e.s., Zhumanazarov K.B. Prerequisites: School course Post requisites: Organization of tourist activity The purpose of studying the discipline: To familiarize students with the rules, as well as world and national standards of the entertainment industry. Brief description of the course: The purpose of the entertainment industry is to create conditions for entertainment, that is, a complex of phenomena, if present, the entertainment process is possible. The social orientation of the considered field of activity is reflected in the formation of new personal and social needs, as well as in the manifestation and development of needs under the prevailing prerequisites. Learning result : Knowledge: 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 and implementation of animation programs; organizational foundations of animation activities</p>

	<p>анимацияның әртүрлі функциялары, рекреациялық анимация түрлері; Дағдысы: 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; Қүзіреттілігі: анимация сабақтарын өткізудің негізгі формаларына ие; Өлемдік бос уақыт индустриясы және туристік кәсіпорындардағы анимациялық іс-шаралар туралы ақпаратты жинау, жүйелеу және талдау көздер шеңбері. Қүзіреттіліктер: интеллект саласындағы негізгі білімдерді және өз саласындағы дағдыларды көрсетеді</p>	<p>туристских предприятиях; деятельности на туристском и гостиничном предприятии, а также роль рекреационной анимации; основные определения, терминологию 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; Умения: умеет выделять сильные и слабые стороны объектов развлечений; анализировать современное состояние ориентироваться во всем многообразии самостоятельно разрабатывать и осуществлять анимационные программы; Навыки: владеет основными формами проведения анимационных занятий; собирать, систематизировать, и анализировать информацию о мировой индустрии досуга и анимационной деятельности на турпредприятиях из широкого круга источников. Компетенции: демонстрирует базовые знания в области умени и навыки в области</p>	<p>in the field of tourism and hospitality in the domestic and international markets, a variety of functions of tourist animation, varieties of recreational animation; Skills: 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; Skills: 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. Competencies: demonstrates basic knowledge in the field of intelligence and skills in the field of</p>
	<p>Пәннің коды (ТК) ТАК 1214 Пән атауы: Туризмдегі анимациялық қызмет Кредит көлемі: 5 Курс авторы: э.ф.к., доцент Жуманазаров К.Б. Пре реквизиттер: Мектеп курсы Постреквизиттер: «Мейманхана және мейрамхана менеджменті» Пәнді оқытудың мақсаты: студенттер халық үшін анимациялық және демалыс қызметін ұйымдастыру</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ADT 1214 Наименование дисциплины: Анимационная деятельность в туризме Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Жуманазаров К.Б. , к.э.н., доцент Пререквизиты: Школьный курс Постреквизиты: «Менеджмент гостиниц и ресторанов».</p>	<p>Discipline code: (CCh) AAT 1214 Name of the discipline: Animation activities in tourism Number of academic credits:5 Course author: k.e.s., Zhumanazarov K.B. Prerequisites: School course Postrequisites: «Management of hotels and restaurants» Purpose of studying of the discipline: students</p>

<p>және осы шараларды өткізу технологиясы саласында білім мен дағдыларды меңгеруге тиіс.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Туристік анимацияның негізгі ұғымдарын зерттеу. Туристік анимацияның бүгінгі кезі. Функция, типология, анимация түрлері. Анимация және спорт. Қонақ үй анимациясының ерекшеліктері мен маңызы. Анимацияны басқару түсінігі. Анимациялық басқару функциясы. Анимациялық бағдарламаларды құрудың технологиялық процесі.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: Мәдениеттің тарихы мен теориясын (кәсіби және ұлттық), демалыс және анимациялық қызығушылық қалыптастыру, ұйымдастыру құрылымын білу; анимация әдістемесі; анимацияны ұйымдастыруды басқару қызметін білу.</p> <p>Іскерлігі: 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.</p> <p>Дағдысы: анимациялық қызмет әдістемесін игеру; арнайы және анықтамалық әдебиетті қолдана отырып, өздігінен курстың жекелеген сұрақтарын зерттеу, олардың негізгі мазмұнын жазып алу (тезис, конспект құру).</p> <p>Күзиреттілігі: соңғы ақпараттық және коммуникациялық технологиялар негізінде тұтынушы талаптарына сәйкес, оның ішінде қызмет көрсету дамыту үшін дайындығы.</p>	<p>Цель изучения дисциплины: студенты должны освоить знания и умения в области организации досуговой деятельности для населения, технологию проведения данных мероприятий.</p> <p>Краткое описание курса: Изучение основных понятий туристской анимации. Туристская анимация сегодня. Функция, типология, виды анимации. Анимация и спорт. Особенности и значение гостиничной анимации. Понятие менеджмента анимации. Функция анимационного менеджмента. Технологический процесс создания анимационных программ.</p> <p>Результат обучения: Знания: знать историю и теорию культуры (профессиональной и народной), структуру организации досуга и формирование анимационного интереса; анимационную методику; организацию управления анимационными мероприятиями. Умения: уметь оперировать основными понятиями (категориями); на практике применять полученные знания; грамотно планировать и организовывать анимационные мероприятия; учитывать психологические и национальные особенности потребителей. Навыки: владеть методикой анимационной деятельности: самостоятельно изучать отдельные вопросы курса, пользуясь справочной и специальной литературой, фиксировать основное их содержание (составлять конспект, тезисы). Компетенции: готовность к разработке процесса предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованием потребителя, на основе новейших информационных и</p>	<p>should master knowledge and skills in the field of animation and leisure activities for the people, the technology of these activities.</p> <p>Brief description of the course: Study of the basic concepts of tourist animation. Tourist animation today. Function, typology, types of animation. Animation and sports. Features and significance of hotel animation. The concept of animation management. Animation management function. The technological process of creating animation programs.</p> <p>Learning result : Knowing: 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. Abilities: 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. Skills: own technique of animation activities: self-study course some questions using the reference and special literature, to fix their main content (be abstract, abstracts) Competencies: 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>
--	--	---

14	<p>Пәннің коды (ТК) МКUBM 2215 Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Академиялық кредиттер көлемі : 5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Тулегенова К.Т. Пререквизиттер: « МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау». Постреквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит». Пәнді оқытудың мақсаты: бизнесті басқару процесінде стратегиялық маркетинг рөлін көрсету Курстың қысқаша мазмұны: Қонақжайлылық индустриясында негізгі маркетингтік түсініктер. Сегментация, мақсатты нарық анықтамасы және өнім позициясы. Маркетингтік жоспарлау. Маркетингтік зерттеулер жүйесі. Сапаны бақылау. Қонақ үй және мейрамхана өнеркәсібі кәсіпорындарында ішкі маркетинг. Жаңа өнімді және брендті дамыту. Тауарларды көтермелеу. Баға стратегиясы. Сұраныс пен ұсынысты басқару. Қонақжайлылық индустриясында маркетингтің әлемдік және отандық тәжірибесі. Оқыту нәтижесі : Білімі: стратегиялық маркетинг шеңберіндегі бәсекелестік және бизнес мүмкіндіктерін, қажеттіліктерді талдау ерекшеліктерін;</p>	<p>коммуникационных технологий. Код дисциплины: (KV) MRGB 2215 Наименование дисциплины: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Количество академических кредитов: 5 Автор курса: ст.преподаватель, магистр Тулегенова К.Т. Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ Постреквизиты: «Бухгалтерский учет и аудит Цель изучения дисциплины: показать роль маркетинга в процессе управления деятельностью предприятия Краткое описание курса: Основные понятия маркетинга в индустрии гостеприимства. Сегментация, определение целевого рынка и позиционирование товара. Планирование маркетинга. Система маркетинговых исследований. Управление качеством. Внутренний маркетинг на предприятиях гостиничной и ресторанной индустрии. Разработка нового продукта и торговой марки. Продвижение товара. Ценовые стратегии. Управление спросом и предложением. Мировой и отечественный опыт применения маркетинга в индустрии гостеприимства. Результат обучения: Знает основные положения по анализу потребностей, возможностей бизнеса и</p>	<p>Discipline code: (CCh) MRGB 2215 Name of the discipline : Marketing in the restaurant and hotel business Number of academic credits : 5 Course author: master Tulegenova K.T. Prerequisites: « Business planning in RDGB». Postrequisites: «Accounting and auditing in the restaurant and hotel business», «Catering & Hospitality Marketing». The purpose of studying the discipline: to show the role of strategic marketing in the process of business management Brief description of the course: Basic marketing concepts in the hospitality industry. Segmentation, target market definition and product positioning. Marketing planning. Marketing research system. Quality control. Internal marketing in enterprises of the hotel and restaurant industry. Development of a new product and brand. Promotion of goods. Price strategies. Supply and demand management. World and domestic experience of marketing in the hospitality industry. Learning result : Knowing: - particular needs analysis, business opportunities and competition in the framework of strategic marketing; - features develop market-oriented development strategy of the company.</p>
----	---	---	--

	<p>кәсіпорындағы нарыққа бағытталған стратегияны жасақтау ерекшеліктерін білу.</p> <p>Іскерлігі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарықтық жағдайды бағалау; - жүргізу нарығын зерттеу; - компанияның бәсекеге қабілеттілігін бағалау және оны жақсарту. <p>Дағдысы: дағдыны игеру:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алған білімдерін шығармашылық жалпылау; - олардың білім бетон және объективті ұсыну; - маркетингтік зерттеулер нәтижелерін өңдеу, талдау және ұсыну. 	<p>конкуренции в рамках стратегического маркетинга;особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии.</p> <p>Умеет оценивать рыночную ситуацию; проводить маркетинговые исследования; оценивать конкурентоспособность предприятия и пути повышения.</p> <p>Имеет практические навыки творческого обобщения полученных знаний и маркетинговых исследований.</p>	<p>Abilities:</p> <ul style="list-style-type: none"> - to assess the market situation; - conduct market research; - to assess the company's competitiveness and enhance it. <p>Skills:be skilled in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - creative generalization of acquired knowledge; - concrete and objective presentation of their
	<p>Пәннің коды (ТК) НТМ 2215</p> <p>Пәннің атауы: Халықаралық туризм маркетингі</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі : 5</p> <p>Курс авторы: аға оқытушы, магистр Тулегенова К.Т.</p> <p>Пререквизиттер: « МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау».</p> <p>Постреквизиттер: «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит».</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты:бизнесі басқару процесінде стратегиялық маркетинг рөлін көрсету</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Тұжырымдамалық маркетинг туризмі аппараты. Қазіргі маркетинг тұжырымдамасы, әдістемесі және практикалық әдістері. Маркетинг туризміндегі әлемдік тәжірибе. Бәсекелестерден асып түсетін, болашақтағы</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ММТ 2215</p> <p>Наименование дисциплины: Маркетинг международного туризма</p> <p>Количество академических кредитов:5</p> <p>Автор курса: ст.преподаватель, магистр Тулегенова К.Т.</p> <p>Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: «Бухгалтерский учет и аудит</p> <p>Цель изучения дисциплины: показать роль маркетинга в процессе управления деятельностью предприятия</p> <p>Краткое описание курса: Понятийный аппарат маркетинга туризма. Концепции, методология и практические приемы современного маркетинга. Мировой опыт маркетинга туризма. Подходы, инструменты, методы, формы практической работы,</p>	<p>Discipline code: (CCh) ITM 2215</p> <p>Name of the discipline : International Tourism Marketing</p> <p>Number of academic credits : 5</p> <p>Course author: master Tulegenova K.T.</p> <p>Prerequisites:« Business planning in RDGB».</p> <p>Postrequisites:«Accounting and auditing in the restaurant and hotel business», «Catering & Hospitality Marketing».</p> <p>The purpose of studying the discipline: to show the role of strategic marketing in the process of business management</p> <p>Brief description of the course: Conceptual marketing tourism apparatus. Concepts, methodology and practical techniques of modern marketing. Worldwide tourism marketing experience. Approaches, tools, methods, forms of practical work that allow you to outperform competitors, predict</p>

	<p>нарықтық үрдістерді болжайтын, жарнаманы жақсартатын, клиенттің адалдығын нығайтатын және сату көлемін арттыратын тәсілдер, құралдар, әдістер, практикалық жұмыстардың формалары.</p> <p>Оқыту нәтижесі : Білімі: стратегиялық маркетинг шеңберіндегі бәсекелестік және бизнес мүмкіндіктерін, қажеттіліктерді талдау ерекшеліктерін; кәсіпорындағы нарыққа бағытталған стратегияны жасақтау ерекшеліктерін білу. Іскерлігі: - нарықтық жағдайды бағалау; - жүргізу нарығын зерттеу; - компанияның бәсекеге қабілеттілігін бағалау және оны жақсарту. Дағдысы: дағдыны игеру: - алған білімдерін шығармашылық жалпылау; - олардың білім бетон және объективті ұсыну; - маркетингтік зерттеулер нәтижелерін өңдеу, талдау және ұсыну.</p>	<p>позволяющие превзойти конкурентов, предугадать будущие тенденции рынка, улучшить рекламу, укрепить лояльность потребителей и увеличить продажи.</p> <p>Результат обучения: Знает основные положения по анализу потребностей, возможностей бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии. Умеет оценивать рыночную ситуацию; проводить маркетинговые исследования; оценивать конкурентоспособность предприятия и пути повышения. Имеет практические навыки творческого обобщения полученных знаний и маркетинговых исследований.</p>	<p>future market trends, improve advertising, strengthen customer loyalty and increase sales.</p> <p>Learning result : Knowing: - particular needs analysis, business opportunities and competition in the framework of strategic marketing; - features develop market-oriented development strategy of the company. Abilities: - to assess the market situation; - conduct market research; - to assess the company's competitiveness and enhance it. Skills: be skilled in: - creative generalization of acquired knowledge; - concrete and objective presentation of their</p>
15	<p>Пәннің коды (ТК) ТКУ 2216 Пән атауы: Туристік қызметті ұйымдастыру Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Ахметова Г.Б. Пререквизиттер: «Туристік география», «Имидж және іскерлік қарым-қатынас». Постреквизиттер: «Қонақжайлылық кәсіпорынның экономикасы».</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ОТД 2216 Наименование дисциплины: Организация туристской деятельности Количество академических кредитов: 5 Автор курса: ст.преподаватель Ахметова Г.Б. Пререквизиты: «Туристическая география». «Имидж и деловое общение».</p>	<p>Discipline code (CCh) OTA 2216 Name of the discipline: Organization of tourist activity Number of academic credits: 5 Course author: master Ahmetova G.B. Prerequisites: «Tourism geography», «Image and business communication» Postrequisites: «Hospitality Business Economics».</p>

	<p>Пәнді оқытудың мақсаты: туристік қызметтің мәні мен ұйымдастыру формаларын, туристік қызметті ұйымдастыру принциптерін оқу</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Туристік қызметті ұйымдастырудың теориялық негіздері. Туристік қызметті ұйымдастырудың менеджменті. Туристік қызметті ұйымдастыру.</p> <p>Оқыту нәтижесі: Білімі: туристік қызметтің сипаттамалары мен ерекшеліктерін білу.</p> <p>Іскерлігі: туристік қызметті ұйымдастыру, басқарушылық және қызмет көрсетуші персонал қызметін ұйымдастыру бойынша білімін тәжірибеде қолдана білу.</p> <p>Дағдысы: туристік қызмет саласындағы коммуникациялық технологияларды игеру</p> <p>Құзыреттілігі: түлек мынадай жалпы мәдени құзыреттілігіне ие болуы тиіс: Интеллектуалдық, мәдени, адамгершілік, дене және кәсіби өзін-өзі дамыту және өзін-өзі жетілдіру.</p>	<p>Постреквизиты: «Экономика предприятия гостеприимства».</p> <p>Цель изучения дисциплины: изучить сущность и формы организации туристской деятельности, принципы организации туристской деятельности.</p> <p>Краткое описание курса: Теоретические основы организации туристской деятельности. Менеджмент организации туристской деятельности. Организация туристской деятельности.</p> <p>Результат обучения: Знания: знает принципы организации туристской деятельности Умения: умеет на практике применять знания: по организации туристской деятельности, организации деятельности административного и обслуживающего персонала Навыки: имеет практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере туристской деятельности Компетенции: демонстрирует базовые знания в области организации туристской деятельности, обладает общекультурными компетенциями: способностью к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию.</p>	<p>Purpose of studying of the discipline: explore nature and form of the organization of tourist activities, the principles of organization of tourist activity.</p> <p>Brief description of the course: Theoretical bases of the organization of tourist activity. Management of the organization of tourist activity. Organization of tourist activity.</p> <p>Learning result: Knowing: know the principles of the organization of tourist activity Abilities: to be able to put into practice the knowledge on the organization of tourist activities, organization of managerial and staff Skills: Own communicative technologies in the sphere of tourist activity Competencies: graduate should possess the following general cultural competence: capability to the intellectual, cultural, moral, physical, and professional self-development and self-improvement</p>
	Пәннің коды: (ТК) KUSh 2216	Код дисциплины: (КВ) GH 22156	Discipline code: (CCh) HI 2216

<p>Пән атауы: Қонақ үй шаруашылығы Кредит көлемі: 5 Курс авторы: доктор PhD Есиров А.Б. Пререквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау Постреквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру Пәнді оқытудың мақсаты: Қазақстан мен оның даму болашағы қонақжайлық индустриясын Негізгі мазмұнға тұжырымдамалары, әлемде оның тарихы, дамуы және қонақ үй саласының қазіргі жай-күйін қалыптастыру, Курстың қысқаша мазмұны: қонақжайлық индустриясын тарихи қалыптасу және даму шолу, ежелгі Грекия мен Рим заманнан бүгінгі күнге дейін, бизнес осы жолдың эволюциясын көрсетеді. Қазіргі заманғы туризм индустриясын шкаласы сипатталады, туризм әсер ететін факторларды талдайды, осы саладағы айналысатын ұйым, саяхат түрлерін ұсынды. Сондай-ақ, қонақ үй бизнесінің даму нысандарын, Таpаh қонақ жатады. қонақ жіктеу. қоғамдық тамақтандыру, тұру, көлік және демалыс: ерекше көңіл қызметтердің халықаралық ауқымдағы төрт аудандарында аударылады. Біз сондай-ақ басқару конгресін және құмар ойындарға қарастыру. Оқыту нәтижесі: Білімі: қонақжайлық индустриясының негізгі сегменттерін, қонақжайлық индустриясының қазіргі заманғы секторына тиесілі компаниялардың негізгі түрлерін білеміз. Іскерлігі: Дұрыс қазіргі заманғы қонақ терминологияны пайдалана алу Дағдысы: қонақ қонақ қызметтерге әкімгерліклауазымдық дағдыларын сатып алу. Қүзіреттілігі: Қонақжайлық индустриясының</p>	<p>Наименование дисциплины: Гостиничное хозяйство Количество академических кредитов: 5 Автор курса: доктор PhD Есиров А.Б. Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ Постреквизиты: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса Цель изучения дисциплины: Формирование понятий об основном содержании индустрии гостеприимства, ее истории, развития, современном состоянии гостиничного бизнеса в мире, в РК и перспективах его развития Краткое описание курса: Дан обзор исторический становления и развития индустрии гостеприимства, показана эволюция данного направления бизнеса, начиная от времен Древней Греции и Древнего Рима до наших дней. Характеризуются масштабы современной отрасли туризма, анализируются факторы, оказывающие влияние на туризма, представлены типы поездок, организации, занятые в этой отрасли. Также идет речь о формах развития гостиничного бизнеса, тапах отелей. Приведена классификация отелей. Особое внимание уделяется четырем направлениям международной сферы обслуживания: питанию, размещению, транспорту, отдыху. Также рассматривается управление конгрессным и игорным бизнесом. Результат обучения: Знания: знать основные сегменты индустрии гостеприимства, основные виды</p>	<p>Name of the discipline: Hotel industry Number of academic credits: 5 Course author : Dr. PhD Yesilov A. Prerequisites: Business planning in RDG Postrequisites: Organization of restaurant and hotel business The purpose of studying the discipline: Formation of concepts of the main content of the hospitality industry, its history, development and current state of the hotel industry in the world, in Kazakhstan and prospects of its development Brief description of the course: A review of the historical formation and development of the hospitality industry, shows the evolution of this line of business, from the times of ancient Greece and Rome to the present day. Characterized by the scale of the modern tourism industry, analyzes the factors affecting tourism, presented the types of travel, the organization engaged in this industry. Also refers to the forms of development of the hotel business, tapah hotels. The classification of hotels. Particular attention is paid to four areas of the international scope of services: catering, accommodation, transport and leisure. We also consider the management congress and gambling. Learning result: Knowing: know the basic segments of the hospitality industry, the main types of companies belonging to the modern sector of the hospitality industry. Abilities: to know how to use the terminology of modern hotel Skills: Приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах</p>
---	--	--

	<p>практикалық жұмыс білімін көрсетеді және туристік қызметтер көрсететін, туристік құжаттама мен есепке алу жұмыс істейтін, сондай-ақ ұйымдастырушылық қабілеті және байланыс.</p>	<p>предприятий, относящихся к современной отрасли индустрии гостеприимства. Умения: уметь правильно использовать современную гостиничную терминологию, Навыки: Приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц. Компетенции: 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>гостиниц. Competencies: Demonstrates knowledge of 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>
16	<p>Пәннің коды: (ТК) ТМ 2217 Пән атауы: Тайм менеджмент Академиялық кредиттер көлемі:5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Кашкинбаева К.Т. Пререквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау Постреквизиттер: Басқарудың әлеуметтік-психологиялық әдістері Пәнді оқытудың мақсаты: студенттердің кәсіби іс-әрекеттерді табысты жүзеге асыру үшін уақытты басқарудың табиғаты мен түрлері, уақыт ресурстарын басқару принциптері мен әдістері туралы жалпы түсініктерін қалыптастыру. Курстың қысқаша мазмұны: «Уақытты басқару» пәнін меңгеру мақсаты - уақытша ресурстарды басқару теориясы мен практикасы, жеке тиімділігін арттыру, менеджерлерді ұйымдастыру, уақытты тиімді ұйымдастыру және тиімді пайдалану саласындағы құралдарды игеру. Оқыту нәтижесі: Білімі: мақсаттар мен функциялар және тайм-</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ОТД 2217 Наименование дисциплины: Тайм менеджмент Количество академических кредитов: 5 Автор курса: ст.преподаватель Кашкинбаева К.Т. Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ Постреквизиты: Социально-психологические методы управления Цель изучения дисциплины: формирование у студентов общих представлений о сущности и типах управления временем, принципах и способах управления временным ресурсом для более успешного осуществления профессиональной деятельности. Краткое описание курса: Целью освоения дисциплины "Тайм-менеджмент" является дать комплексные знания в области теории и практики</p>	<p>Discipline code: (CCh) ТМ 2217 Name of the discipline: Time management Number of academic credits:5 Course author: master Kashkinbaeva K.T. Prerequisites: Business planning in RDGB Postrequisites: Socio-psychological methods of management Purpose of studying of the discipline: the formation of students' general ideas about the nature and types of time management, principles and methods of time resource management for a more successful implementation of professional activities. Brief description of the course: The aim of mastering the discipline "Time Management" is to give comprehensive knowledge in the field of the theory and practice of managing temporary resources, improving personal efficiency, managers, mastering the tools in the field of organization and effective use of time Learning result:</p>

	<p>менеджмент, тайм-менеджменттің тарихи қалыптасқан және қазіргі заманғы отандық және шетелдік концепциялары.</p> <p>Іскерлігі: нақты уақыт резервтеріңізді бағалаңыз және оларды ұтымды пайдаланыңыз; жаңа міндеттер немесе жобалар үшін жұмыс уақытының уақытша резервтерін бөлу; демалыс пен сауығу үшін уақытты жоспарлау және босату;</p> <p>Дағдысы: уақытты басқарудың жолдары мен әдістерін саналы түрде таңдау;</p> <p>Қүзіреттілігі: жеке уақытты басқару жүйесін әзірлеуде негізгі білім мен белгілі бір дағдыларды көрсетеді. жұмыс уақытын тиімді пайдаланудың білімі мен белгілі бір дағдылары.:</p>	<p>управления временными ресурсами, повышения личной эффективности, менеджеров, освоение инструментария в области организации и эффективного использования времени.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: цели и функции и тайм-менеджмента, исторически сложившиеся и современные отечественные и зарубежные концепции управления временем;</p> <p>Умения: оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать; выделять временные резервы рабочего времени под новые задачи или проекты; • планировать и высвобождать время для отдыха и восстановления своих сил;</p> <p>Навыки: осознанным выбором способов и методов тайм-менеджмента;</p> <p>Компетенции: демонстрирует базовые знания и определенные умения в разработке личной системы таймменеджмента. знания и определенные навыки эффективного использования рабочего времени.</p>	<p>Knowing: goals and functions and time management, historically established and modern domestic and foreign concepts of time management.</p> <p>Abilities: evaluate your real reserves of time and use them rationally; allocate temporary reserves of working time for new tasks or projects; • plan and free up time for rest and recuperation;</p> <p>Skills: deliberate choice of ways and methods of time management;</p> <p>Competencies: demonstrates basic knowledge and certain skills in developing a personal time management system. knowledge and certain skills of effective use of working time.</p>
	<p>Пәннің коды (ТК) МТМ 2217</p> <p>Пән атауы: Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі : 5.</p> <p>Курс авторы э.ғ.к.,доцент Мизамбекова Ж.К.</p> <p>Пререквизиттер Қызмет көрсету этикасы мен мәдениеті</p> <p>Постреквизиттер Этикет и культура сервиса</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты : мейрамханаларда тамақтану мәдениетін ұйымдастырудың заманауи нысандары мен әдістері саласындағы негізгі теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) КРР 2217</p> <p>Наименование дисциплины: Культура питания в ресторанах</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: к.э.н., доцент Мизамбекова Ж.К.</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Этикет и культура сервиса</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у будущих специалистов</p>	<p>Discipline code: (CCh) КРР 2217</p> <p>Name of the discipline: Food culture in restaurants</p> <p>Number of credits: 5</p> <p>k.e.s Mizambekova Zh. K.</p> <p>Prerequisites Hospitality Industry Fundamentals</p> <p>Postrequisites: Service etiquette and culture</p> <p>Purpose of studying of the discipline: the formation of future specialists of basic theoretical knowledge and practical skills in the field of modern forms and methods of organizing a food culture in restaurants</p> <p>Brief description of the course: The course</p>

<p>болашақ мамандарды қалыптастыру</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны Курс мейрамханалардағы тамақтану мәдениетінің негіздерімен танысуды көздейді: кәсіпорындағы қоғамдық тамақтандыру, қоғамдық тамақтану орындарының классификациясы және олардың жабдықтары, қоғамдық тамақтану орындарына қойылатын талаптар, қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің спектрінің заманауи анықтамасы, қызмет көрсететін персоналға қойылатын заманауи талаптар. Мейрамхананың қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қазіргі концепциясын (элементтер, интерьерлер, стильдер) және мейрамхана сервисінің технологиясын (виртуалды мейрамхана, мейрамхананың оқиғалық маркетингі және т.б.) білу мейрамханаларда тамақтану мәдениетін дамытуда бәсекеге қабілетті мамандарды қалыптастырады.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: қоғамдық тамақтану орындарының сәулетіне, интерьеріне және жарнамасына қойылатын эстетикалық талаптар; қызметті дайындауға қойылатын негізгі талаптар;</p> <p>Іскерлігі: қонақ үйлер мен мейрамханалар жабдықтарымен цехтерді жобалай алу.</p> <p>Дағдысы: үстел баптауының әртүрлі түрлеріне қойылатын талаптарды, қызмет көрсетудің арнайы әдістерін кәсіби қолдану;</p> <p>Дағдылар: шетелдік туристерді қабылдау және оларға қызмет көрсету ережелерін сақтау;</p> <p>Күзиреттілігі: негізгі тамақтандыру қызметтерін таңдау және көрсету, сондай-ақ мейрамханалардағы кәсіби қызмет көрсету бойынша негізгі білім мен нақты дағдыларды көрсетеді.</p> <p>қызметті дайындауға қойылатын негізгі талаптар.</p>	<p>базовых теоретических знаний и практических навыков в области современных форм и методов организации культуры питания в ресторанах</p> <p>Краткое описание курса:</p> <p>Сервис как специфический вид деятельности. Потребность и ее значение в сервисе. Социальная услуга. Ресторанная и гостиничная индустрия. Сервис на транспорте. Хостель – сервисная организация для молодежи. Организация питания – как комплекс сервисных услуг. Сервисное обслуживание совещаний, конференций, выставок. Курс предполагает ознакомление с основами культуры питания в ресторанах: организации питания на предприятии, классификация предприятий питания и их оснащение, требования к предприятиям питания, современное определение комплекса услуг предприятий питания, современные требования к обслуживающему персоналу. Изучение современных концепции предприятий питания ресторанов (элементов, интерьера, стилей) и технологий ресторанного обслуживания (виртуальный ресторан, Event-маркетинг ресторана и др.) формирует навыки конкурентоспособных специалистов в области развития культуры питания в ресторанах</p>	<p>involves acquaintance with the basics of food culture in restaurants: catering at an enterprise, classification of catering establishments and their equipment, requirements for catering establishments, a modern definition of the range of catering services, modern requirements for service personnel. Knowledge of the modern concept of restaurant catering enterprises (elements, interiors, styles) and the technology of restaurant service (virtual restaurant, event marketing of a restaurant, etc.) forms competitive specialists in the development of food culture in restaurants.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: aesthetic requirements for architecture, interiors and advertising of public catering establishments; basic requirements for service preparation;</p> <p>Abilities: professional use of requirements for various types of table settings, special methods of service;</p> <p>Skills: compliance with the rules of reception and service of foreign tourists;</p> <p>Skills: possess the skills to analyze and interpret information in a variety of domestic and foreign sources.</p> <p>Competencies: demonstrates basic knowledge and specific skills in the selection and presentation of basic catering services, as well as professional service in restaurants.</p> <p>basic requirements for service preparation.</p>
---	--	---

		<p>Результат обучения: Знания: эстетических требований к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания; основные требования к подготовке обслуживания; Умения: профессиональное использование требований к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания; Навыки: соответствие правилам приема и обслуживания иностранных туристов; Компетенции: демонстрирует базовые знания и определенные умения в выборе и подаче основных услуг общественного питания, а также профессионального обслуживания в ресторанах.</p>	
17	<p>Пәннің коды (ТК) KUBZh 2218 Пән атауы: Қонақ үй бизнесіндегі жабдықтар Академиялық кредиттер көлемі : - 5. Курс авторы э.ғ.к., доцент Мизамбекова Ж.К. Пререквизиттер «МІМБ жабдықтар» «Мейрамхана және мейманхана бизнесі» Постреквизиттер «Сервис және қызмет көрсету технологиясы». «Мейманхана сервисі және мейрамхана мәдениеті», «Жиынтық мейманханадағы анимациялық қызмет және бос уақытты ұйымдастыру». Пәнді оқытудың мақсаты : студенттердің қонақ үй шаруашылығын ұйымдастыру үшін түрлі жабдықтар түрлеріне жобалау, монтаждау, пайдалану және техникалық қызмет көрсету үшін қажетті ақпаратты алуы. Курстың қысқаша мазмұны: инженерлік жабдықтардың компоненттері; өртке қарсы су құбыры және өрт сөндіру жүйесі: қонақ үй</p>	<p>Код дисциплины: (VK) OGB 2218 Оборудование в гостиничном бизнесе Наименование дисциплины: Оборудование в гостиничном бизнесе Количество академических кредитов: - 5 Автор курса: Мизамбекова Ж.К., к.э.н., доцент Пререквизиты: «Оборудование в РДГБ». «Ресторанный и гостиничный бизнес». Постреквизиты: «Технология обслуживания и сервис». «Культура ресторанного и гостиничного сервиса». «Организация досуга и анимационной деятельности в гостиничных комплексах». Цель изучения дисциплины: приобретение студентами необходимой информации проектировании, монтажа, работы, эксплуатации и технического</p>	<p>Discipline code (CCh) EHB 2218 Name of the discipline: Equipment in hotel business Number of credits: -5 k.e.s Mizambekova Zh. K. Prerequisites: «Equipment in RDGB» «Catering and Hospitality» Postrequisites: «Technology maintenance and service» «Culture of restaurant and hotel service» «Leisure and animation activities in the hotel complexes» Purpose of studying of the discipline: students acquire the necessary information for the design, installation, operation and maintenance of various types of equipment for hotels hotel industry organization. Brief description of the course: components of the engineering equipment of hotels; fire water supply and fire extinguishing systems: hot water of</p>

	<p>кешендерін ыстық сумен қамсыздандыру; қонақ үйге арналған жылу жүйелері; қалдықтарды кәдеге жарату жүйесі; электр жабдықтары; сауда және мейрамханалар, кафелер, барлар технологиялық жабдықтар.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: деректерді жинау және өңдеу тәсілдерін білу, техникалық және экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін білу.</p> <p>Іскерлігі: қонақ үйлер мен мейрамханалар жабдықтарымен цехтерді жобалай алу.</p> <p>Дағдысы: Отандық және шетелдік көздерден әр түрлі ақпаратты талдау және интерпретациялау дағдыларын меңгеру</p> <p>Қүзіреттілігі: соңғы ақпараттық және коммуникациялық технологиялар негізінде тұтынушы талаптарына сәйкес, оның ішінде, қонақ өнімді әзірлеу және ұсыну қабілеті; тапсырыс берушімен қонақ үй бизнесінде, заманауи технологияларды қолдану қабілеті.</p>	<p>обслуживания различных видов оборудования ресторанов для организации ресторанного дела.</p> <p>Краткое описание курса:</p> <p>составные части инженерно-технического оборудования ресторанов; противопожарный водоснабжение и системы пожаротушения: горячее водоснабжение гостиничных комплексов; системы отопления в гостиницах; системы мусороудаления; электрооборудование; торгово-технологическое оборудование ресторанов, кафе, баров.</p> <p>Результат обучения :</p> <p>Знания: Знает технические характеристики и правила эксплуатации технологического оборудования ресторанов..</p> <p>Умения: Умеет использовать технологическое оборудования ресторанв в практической деятельности .</p> <p>Навыки: Обладает практическими навыками по эксплуатации, техническому обслуживанию оборудования предприятий ресторанного бизнеса .</p> <p>Компетенции: демонстрирует базовые знания и навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования ресторанов.</p>	<p>hotel complexes; heating systems for hotels; waste disposal systems; electrical equipment; Trade and technological equipment of restaurants, cafes and bars.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: know methods of data collection and processing; methods for calculating technical and economic indicators.</p> <p>Abilities: be able to design workshops with hotels and restaurants equipment.</p> <p>Skills: possess the skills to analyze and interpret information in a variety of domestic and foreign sources.</p> <p>Competencies: 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>
	<p>Пәннің коды: (ТК) KUB 2218</p> <p>Пән атауы: Қонақ үй бизнесі</p> <p>Кредит көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: доктор PhD Есилов А.Б.</p> <p>Пререквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: Қазақстан мен оның даму болашағы қонақжайлық индустриясын Негізгі мазмұнға тұжырымдамалары, әлемде оның тарихы,</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) GH 2218</p> <p>Наименование дисциплины: Гостиничный бизнес</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: доктор PhD Есилов А.Б.</p> <p>Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Цель изучения дисциплины:</p>	<p>Discipline code: (CCh) HB 2218</p> <p>Name of the discipline: The hotel business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Course author: Dr. PhD Yesilov A.</p> <p>Prerequisites: Business planning in RDG</p> <p>Postrequisites: Organization of restaurant and hotel business</p> <p>The purpose of studying the discipline: Formation of concepts of the main content of the hospitality industry, its history, development and</p>

	<p>дамуы және қонақ үй саласының қазіргі жай-күйін қалыптастыру,</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Бұл курс студенттерді қонақ үй бизнесін жүзеге асырудың әдістемелік негіздерімен және практикалық ұсыныстарымен таныстырады. Қонақжайлылық индустриясының дамуына шолу жасалып, осы қызмет бағытының эволюциясы көрсетілген. Қазіргі туристік индустрияның ауқымы сипатталады, туризмге әсер ететін факторлар талданады, саяхат түрлері, осы салаға қатысы бар ұйымдар көрсетіледі. Қонақ үй бизнесінің даму формалары, қонақ үй тапасы туралы да сөз болып отыр. Қонақ үйлердің классификациясы берілген. Халықаралық қызмет көрсету секторының төрт саласына ерекше көңіл бөлінеді: тамақтану, тұру, көлік, демалыс.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: қонақжайлық индустриясының негізгі сегменттерін, қонақжайлық индустриясының қазіргі заманғы секторына тиесілі компаниялардың негізгі түрлерін білеміз.</p> <p>Іскерлігі: Дұрыс қазіргі заманғы қонақ терминологияны пайдалана алу</p> <p>Дағдысы: қонақ қонақ қызметтерге әкімгерлік лауазымдық дағдыларын сатып алу.</p> <p>Қүзіреттілігі: Қонақжайлылық индустриясының практикалық жұмыс білімін көрсетеді және туристік қызметтер көрсететін, туристік құжаттама мен есепке алу жұмыс істейтін, сондай-ақ ұйымдастырушылық қабілеті және байланыс.</p>	<p>Формирование понятий об основном содержании индустрии гостеприимства, современном состоянии гостиничного бизнеса.</p> <p>Краткое описание курса: Организация гостиничного бизнеса. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания. Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология. Отбор и комплектование кадров для предприятий сферы гостеприимства. Организация и предоставление дополнительных услуг. Эксплуатационные нормы. Нормирование рабочего времени служащих гостиничных организаций. Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта. Международные стандарты обслуживания в сфере гостиничного бизнеса</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знать основные сегменты индустрии гостеприимства, основные виды предприятий, относящихся к современной отрасли индустрии гостеприимства.</p> <p>Умения: уметь правильно использовать современную гостиничную терминологию,</p> <p>Навыки: Приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц.</p> <p>Компетенции: 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>current state of the hotel industry in the world, in Kazakhstan and prospects of its development</p> <p>Brief description of the course: This course introduces students to the methodological foundations and practical recommendations for the implementation of the hotel business. An overview of the development of the hospitality industry is given, the evolution of this line of business is shown. The scale of the modern tourism industry is characterized, the factors influencing tourism are analyzed, the types of trips, organizations involved in this industry are presented. We are also talking about the forms of development of the hotel business, hotel tapas. The classification of hotels is given. Particular attention is paid to four areas of the international service sector: food, accommodation, transport, recreation.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: know the basic segments of the hospitality industry, the main types of companies belonging to the modern sector of the hospitality industry.</p> <p>Abilities: to know how to use the terminology of modern hotel</p> <p>Skills: Приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц.</p> <p>Competencies: Demonstrates knowledge of 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>
18	Пәннің коды (ТК) MBZh 2219	Код дисциплины KV ORB 2219	Discipline code (CCh) ERB 2219

<p>Пән атауы: Мейрамхана бизнесінде жабдықтар</p> <p>Кредит көлемі: - 5.</p> <p>Курс авторы: аға оқытушы, магистр Тулегенова К.Т.</p> <p>Пререквизиттер: «Сервисжәнеқызметкөрсетутехнологиясы» «ҚТК өндірісті ұйымдастыру»</p> <p>Постреквизиттер: «Қонақ үй жүйесінде бизнесті басқару»</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты :Тиімді мейрамхана функциялары мен қызметі туралы дұрыс бизнес-жоспар құруды үйрету.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Мейрамхана бірегей қоғамдық тамақтандыру компаниясы ретінде. Әмбебап тағамдар, жуу және тазалау жабдығы. Тегістеу, кесу және илеу-араластыру жабдықтары. Жылыту аппараты туралы жалпы ақпарат. Жылу энергиясының және салқындатқыштардың көздері. Пісіру жабдығы. Ыстық және ыстық су жабдықтары Тоңазытқыш жабдықтар. Бұл курс студенттерді туриздегі мейрамхана қызметін жүзеге асырудың әдістемелік негіздерімен және практикалық ұсыныстарымен таныстырады. Ас мәзірін дайындауға және бюджетті есептеуге ерекше назар аударылады.Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: Осы пәнді зерделеу нәтижесінде мейрамхана бизнесінің ұйымдастыру және жоспарлау бойынша студенттердің білім алу болып табылады.</p> <p>Іскерлігі: виды организаторско-управленческих работ в ресторанном бизнесе</p> <p>Дағдысы: мейрамхана бизнес дағдыларын, ыдыс, корпоративтік мәдениет, мейрамхана бизнесінде асүй керек-жарақтарының мен жабдықтарды жіктеу.</p> <p>Күзиреттілігі: Осы пәнді оқып үйренуде мейрамхана бизнесінде құзыреті жұмыс жетекшісі официанттар және басқа да қызметкерлер құзыреттілігін алады.</p>	<p>Наименование дисциплины: Оборудование в ресторанном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: ст.преподаватель, магистр Тулегенова К.Т.Пререквизиты: «Технология обслуживания и сервис» «Организация производства ПОП»</p> <p>Постреквизиты: «Управление бизнес процессами в отеле»</p> <p>Цель изучения дисциплины: правильное и эффективное планирование ресторанного бизнеса по функциям и видам деятельности.</p> <p>Краткое описание курса : Ресторан как уникальное предприятие питания. Универсальные кухонные машины, моечное и очистительное оборудование. Измельчительное, режущее и месильно-перемешивающее оборудование. Общие сведения о тепловых аппаратах. Источники тепловой энергии и теплоносители. Варочное оборудование. Жарочнопекарное и водогрейное оборудование Холодильное оборудование. Данный курс знакомит студентов с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению ресторанной деятельности в туризме. Особое внимание уделяется составлению меню и подсчету бюджета.</p> <p>Результат обучения :</p> <p>Знания: Результатом исследования данной дисциплины является приобретение студентами знаний относительно организации и планирования ресторанного бизнеса.</p> <p>Умения: виды организаторско-управленческих работ в ресторанном бизнесе</p> <p>Навыки: навыки работы ресторанного</p>	<p>Name of the discipline: Equipment in the restaurant business</p> <p>Number of credits: - 5.</p> <p>Course author: master Tulegenova K.T.</p> <p>Prerequisites:«Technology maintenance and service» «Organization of production of POP»</p> <p>Postrequisites: «Business process management in hotel»</p> <p>Purpose of studying of the discipline: correct and effective restaurant business plan on the functions and activities.</p> <p>Brief description of the course: Restaurant as a unique catering company. Universal kitchen machines, washing and cleaning equipment. Grinding, cutting and kneading-mixing equipment. General information about the heat apparatus. Sources of thermal energy and coolants. Cooking equipment. Hot and hot water equipment Refrigeration equipment.This course introduces students to the basics of the methodological and practical recommendations for the implementation of restaurant activity in tourism. Particular attention is paid to the preparation of menus and calculation of the budget.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: The result of the study of this discipline is to acquire knowledge of the students on the organization and planning of the restaurant business.</p> <p>Abilities: types of organizational and administrative work in the restaurant business</p> <p>Skills: skills of restaurant businesses, tableware, corporate culture, the classification of kitchen utensils and equipment in the restaurant business.</p> <p>Competencies: in the study of this discipline acquires competence work maître d'hôtel, the waiters and other staff in the restaurant business</p>
--	--	---

		<p>предприятия, сервировки стола, корпоративной культуры, классификации посуды и инвентаря в ресторанном бизнесе.</p> <p>Компетенции: при изучении данной дисциплины приобретает компетенции работы метродотелей, официантов и другого персонала в ресторанном бизнесе.</p>	
	<p>Пәннің коды: (ТК) КУКМТВ 2219</p> <p>Пән атауы: Қонақ үй кәсіпорындарының материалды-техникалық базасы</p> <p>Кредит көлемі:3 .</p> <p>Пререквизиттер: «МІМБ жабдықтар» «Мейрамхана және мейманхана бизнесі»</p> <p>Постреквизиттер: «Сервис және қызмет көрсету технологиясы». «Мейманхана сервисі және мейрамхана мәдениеті», «Жиынтық мейманханадағы анимациялық қызмет және бос уақытты ұйымдастыру».</p> <p>Курс авторы: э.ғ.к.,доцент Мизамбекова Ж.К</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты : пәннің мақсаты қонақ үйлік қызмет көрсету саласындағы кәсіпорындардың материалдық-техникалық базасын зерттеу болып табылады</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: «Қонақ үйдің материалдық-техникалық базасы» пәні Кәсіпорындар «- бұл студенттердің теориялық білімдерін алу әр түрлі ішкі инженерлік жүйелердің құрылысы мен жұмыс істеуі туристік кәсіпорындардың қызметіне қажетті жабдықтар.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: қонақ үйлер мен туристік кешендердің</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) МТВGP 2219</p> <p>Наименование дисциплины: Материально-техническая база гостиничных предприятий</p> <p>Количество академических кредитов :3</p> <p>Пререквизиты: «Оборудование в РДГБ». «Ресторанный и гостиничный бизнес».</p> <p>Постреквизиты: «Технология обслуживания и сервис», «Культура ресторанного и гостиничного сервиса». «Организация досуга и анимационной деятельности в гостиничных комплексах».</p> <p>Автор курса: к.э.н., доцент Мизамбекова Ж.К.</p> <p>Цель изучения дисциплины: целью дисциплины является изучение материально-технической базы предприятий сферы гостиничных услуг.</p> <p>Краткое описание курса: Целью учебной дисциплины «Материально-техническая база гостиничных предприятий» является приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности туристских предприятий.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знает требования к зданиям гостиниц</p>	<p>Discipline code: (CCh) МТВНС 2219</p> <p>Name of the discipline: Material and technical base of hotel companies</p> <p>Number of credits: 3</p> <p>Prerequisites:«Equipment in RDGB» «Catering and Hospitality»</p> <p>Postrequisites:«Technology maintenance and service» «Culture of restaurant and hotel service» «Leisure and animation activities in the hotel complexes»</p> <p>Purpose of studying of the discipline:purpose of discipline is to study the material and technical base of the enterprises in the sphere of hotel services</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline "Material and technical base of hotel enterprises "is the acquisition by students of theoretical knowledge on device and operation of various types of internal engineering systems and equipment necessary for the activities of tourist enterprises.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing:know the basic requirements for buildings of hotels and tourist complexes; sistry □ life support and engineering equipment of hotels and tourist complexes, their operating rules.</p>

	<p>ғимараттары үшін негізгі талаптарды білу; қонақ үйлер мен туристік кешендер жүйесіндегі тіршілікті қамтамасыз ету және инженерлік жабдықтарын, олардың операциялық ережелерін білу.</p> <p>Іскерлігі: қонақтардың жайлылығы үшін қонақ үйлер мен туристік кешендердің тіршілікті қамтамасыз ету жүйелері мен жабдықтарын пайдалана алу.</p> <p>Дағдысы: қонақ үй кәсіпорнының материалды-техникалық қызметі бойынша ақпаратты жинау, өңдеу және талдау дағдыларын игеру.</p> <p>Құзіреттілігі: қонақ үй кәсіпорнының экономикалық талдау бағдарламалары мен әдістерін сауатты және негізді әзірлеу құзіреттілігі.</p>	<p>и туристских комплексов; системы– жизнеобеспечения и инженерно-техническое оборудование гостиниц и туристских комплексов, правила их эксплуатации.</p> <p>Умения: умеете использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих</p> <p>Навыки: показывает владение навыками сбора, обработки и анализа информации и обеспечение материально-технического обеспечения деятельности гостиничного предприятия</p> <p>Компетенции: уметь грамотно и обоснованно разрабатывать программы и методики экономического анализа деятельности гостиничного предприятия.</p>	<p>Abilities: be able to use life-support systems and equipment hotels and tourist complexes for the comfort living</p> <p>Skills: possess skills acquisition, processing and analysis of information on the logistics activities of the hotel enterprise</p> <p>Competencies: to be able to competently and reasonably develop programs and methods of economic analysis of the hotel enterprise.</p>
19	<p>Пәннің коды: KV UKMIZh 2220</p> <p>Пән атауы: Қонақ үй кешендері мен мейрамханаларының инновациялық жобалары</p> <p>Кредит көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: э.ғ.к., доцент Мизамбекова Ж.К</p> <p>Пререквизиттер «Мейрамхана және мейманхана бизнесінде қызметтерді сертификаттау және стандарттау», «Мейрамхана және мейманхана маркетингі».</p> <p>Постреквизиттер «Қонақ үй жүйесінде бизнесті басқару».</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты : к курстық және дипломдық жобаларды орындау кезеңінде, сондай-ақ өндіріс процесінде, технологиялық, ұйымдастырушылық, экономикалық және инженерлік мәселелерді шешу үшін тәуелсіз студенттерді дайындау курстың негізгі мақсаты болып табылады.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қонақ үйдің қызметін жобалаудың теориялық</p>	<p>Код дисциплины: KV IPGKR 2220</p> <p>Наименование дисциплины: Инновационное проектирование гостиничных комплексов и ресторанов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: к.э.н., доцент Мизамбекова Ж.К.</p> <p>Пререквизиты: «Стандартизация и сертификация услуг ресторанного и гостиничного бизнеса», «Ресторанный и гостиничный маркетинг».</p> <p>Постреквизиты: «Управление бизнес процессами в отеле»</p> <p>Цель изучения дисциплины: основной задачей курса подготовка студентов к самостоятельному решению технологических, организационно-экономических и инженерных вопросов в период выполнения курсовых и дипломных проектов, а также в процессе</p>	<p>Discipline code: (CCh) IDHCR 2220</p> <p>Name of the discipline: Innovative design of hotel complexes and restaurants</p> <p>Number of credits: 5</p> <p>Course author: k.e.s Mizambekova Zh. K.</p> <p>(Prerequisites): «Standardization and certification services of restaurant and hotel business», «Catering & Hospitality Marketing».</p> <p>Postrequisites: «Business process management in hotel».</p> <p>Purpose of studying of the discipline: the main objective of the course to prepare students for independent decision of technological, organizational, economic and engineering issues during the period of performance of course and degree projects, as well as in the production process</p> <p>Brief description of the course:</p>

	<p>негіздері. Қонақ үйлер мен басқа да тұрмыстық мақсаттағы объектілердің өндірістік және технологиялық қызметін ұйымдастыру. Қонақ үй өнімдерін жобалау. Қонақ үй өнімдері мен қызметтерінің дизайны кезеңдері. Инновациялық қонақ үй құрылысын жобалау. Қонақ үйдің қызметін жобалаудың заманауи технологиялары мен әдістері. Қонақүй іс-шараларын жобалаудағы шетелдік және отандық тәжірибе. Дизайн автоматтандыру жүйелері.</p> <p>Оқыту нәтижесі :</p> <p>Білімі: туристік және қонақ үй және мейрамхана кешенін және техникалық операцияны жобалау негіздерін білу.</p> <p>Іскерлігі: өндірістік ғимараттардың конструктивті жоспарлау шешімдерін қабылдауға қабілетті болуы</p> <p>Дағдысы: жобалау мен жоспарлау дағдыларының болуы</p> <p>Қүзіреттілігі: өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.</p>	<p>производственной деятельности</p> <p>Краткое описание курса :</p> <p>Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности. Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения. Проектирование гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Системы автоматизации проектирования.</p> <p>Результат обучения :</p> <p>Знания: знать основы проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и их технической эксплуатации.</p> <p>Умения: уметь принимать конструктивные объемно-планировочные решения промышленных зданий</p> <p>Навыки: иметь навыки проектирования и планирования</p> <p>Компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>The theoretical basis of the design of hotel activities. Organization of production and technological activities of hotels and other accommodation facilities. Designing a hotel product. Stages of design of hotel products and services. Designing an innovative hotel product. Modern technologies and methods of designing hotel activity. Foreign and domestic experience in the design of hotel activities. Design automation systems.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: know the basics of designing tourist and hotel-restaurant complex and technical operation.</p> <p>Abilities: be able to take constructive space-planning solutions of industrial buildings</p> <p>Skills: have the skills to design and planning</p> <p>Competencies: understand the nature and the social importance of their future profession, to show to her sustained interest</p>
	<p>Пәннің коды: (ТК) ВКУ 2220</p> <p>Пән атауы: Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі:5</p> <p>Курс авторы: э.ғ.к., доцент Мизамбекова Ж.К.</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ОВР 2220</p> <p>Наименование дисциплины: Организация банкетов и приемов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: Мизамбекова Ж.К., к.э.н., доцент</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p>	<p>Discipline code: (CCh) OBR 2220</p> <p>Name of the discipline: Organization of banquets and receptions</p> <p>Number of academic credits:5</p> <p>Course author: k.e.s Mizambekova Zh. K.</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry</p> <p>Postrequisites: Service of official and diplomatik</p>

<p>кабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: қызмет көрсететін және кестелердің безендіру ережелері, қызмет әдістерінің түрі, банкеттер мен кабылдаулар ұйымдастыруда жұмыс әдістері, официанттар.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Дипломатиялық кабылдау. Банкет буфет. Банкет коктейль. Салтанатты қызмет тапсырыстарды кабылдау тәртібі.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: 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.</p> <p>Іскерлігі: 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</p> <p>Дағдысы: банкеттер мен қабылдаулар ұйымдастыру дағдылары</p> <p>Күзиреттілігі: өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.</p>	<p>Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Цель изучения дисциплины: правила сервировки и оформления столов, различные методы обслуживания, техники работы официантов при организации банкетов и приемов.</p> <p>Краткое описание курса: Дипломатический прием. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: 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.</p> <p>Умения: 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</p> <p>Навыки: иметь навыки организации банкетов и приемов</p> <p>Компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>reception</p> <p>Purpose of studying of the discipline: The rules of serving and decoration of tables, a variety of service methods, techniques waiters working in the organization of banquets and receptions.</p> <p>Brief description of the course: Diplomatic priem.Banquet-furshet.Banquet-kokteyl.Poryadok receiving orders for ceremonial service.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: 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.</p> <p>Abilities: 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</p> <p>Skills: have the skills of organization banquets and receptions</p> <p>Competencies: understand the nature and the social importance of their future profession, to show to her sustained interest.</p>
--	---	---

20	<p>Пәннің коды: (ТК) KSSL 3221 Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы логистика Академиялық кредиттер көлемі : 5 Курс авторы: Э.Ф.К.,доцент Курманкулова Н.Ж. Пререквизиттер: МжМБ-дегі маркетинг: Постреквизиттер: МжМБ-дегі құрал жабдықтар Пәнді оқытудың мақсаты: Бұл болашақ маманның логистика саласындағы дайындығын, кәсіпорынды басқаруда заманауи логистикалық құралдарды қолдана білуді қалыптастыру. Кәсіпорынның баға саясатын қалыптастыру, баға стратегиясын және ұйымдастыру тактикасын таңдау Курстың қысқаша мазмұны: Тұжырымдама, мақсаттары, міндеттері, логистиканың тұжырымдамасы. Логистикалық ағымдар. Материалдық және ақпараттық ағымдар. Логистикалық жүйелер. Логистиканың функционалдық бағыттары. Сатып алу логистикасы Оқыту нәтижесі: Білімі: қызмет көрсету саласындағы логистикалық қызметтің теориялық негіздерін, Қазақстандағы қызмет көрсету саласында логистиканы дамыту және жетілдіру жолдарын біледі Іскерлігі: логистикалық ағындарды талдай алады; логистикалық жұмыстардың жоспарлары мен кестелерін құруға, жарнама агенттіктерімен және бұқаралық ақпарат</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) LSS 3221 Наименование дисциплины: Логистика в сфере услуг Количество академических кредитов: 5 Автор курса: к.э.н.,доцент Курманкулова Н.Ж. Пререквизиты: Маркетинг в РДГБ». Постреквизиты; «Оборудование в РДГБ». Цель изучения дисциплины: в является формирование готовности у будущего специалиста в области логистики, умения использовать современный инструментарий логистики в управлении предприятиями.сфферы услуг. Формирования ценовой политики предприятия, выбора ценовой стратегии и тактики организации Краткое описание курса: Понятие, цели, задачи, концепция логистики. Логистические потоки. Материальные и информационные потоки. Логистические системы. Функциональные области логистики. Закупочная логистика. Результат обучения: Знания: знает теоретические основы,логистической деятельности в сфере услуг, развитие и пути совершенствования логистики в сфере услуг в Казахстане Умения: умеет проводить анализ логистических потоков; умеет составлять</p>	<p>Discipline code: CCh TSS 3221 Name of the discipline: Service Logistics Number of academic credits: 5 Course author: k.e.s., Kurmankulova N.Zh. Prerequisites: Marketing in the RSLB". Postrequisites: "Equipment in the Russian Children's Hospital". The purpose of studying the discipline: It is the formation of the willingness of a future specialist in the field of logistics, the ability to use modern logistics tools in enterprise management. Services. Formation of enterprise pricing policy, selection of pricing strategies and organization tactics Brief description of the course: Concept, goals, objectives, the concept of logistics. Logistic flows. Material and information flows. Logistic systems. Functional areas of logistics. Procurement logistics Learning result: Knowing:knows the theoretical foundations of logistics activities in the service sector, development and ways to improve logistics in the services sector in Kazakhstan Abilities:be able to: - An analysis of tourist flows; - Analyze the geo-economics of international tourism of individual countries and regions. Skills:knows how to analyze logistics flows; able to draw up plans and schedules for logistics activities, provide work with advertising agencies and the media. Competencies: demonstrates basic knowledge in the field of logistics activities in the service sector, development and ways to improve logistics in the service sector in Kazakhstan</p>
----	---	--	--

	<p>құралдарымен жұмысты қамтамасыз етуге қабілетті.</p> <p>Дағдысы: қызмет көрсету, жоспарлау және болжау саласындағы логистикалық қызмет саласында практикалық дағдыларға ие.</p> <p>Қүзіреттілігі: қызмет көрсету саласындағы логистикалық қызмет саласындағы негізгі білімді, Қазақстандағы қызмет көрсету секторындағы логистиканы дамыту және жетілдіру жолдарын көрсетеді</p>	<p>планы и графики логистической деятельности, обеспечивать работу с рекламными агентствами и средствами массовой информации.</p> <p>Навыки: имеет практические навыки логистической деятельности в сфере услуг, планирования и прогнозирования.</p> <p>Компетенции: демонстрирует базовые знания в области логистической деятельности в сфере услуг, развития и путей совершенствования логистики в сфере услуг в Казахстане</p>	
	<p>Пәннің коды: (ТК) MBMR 3221</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана бизнесіндегі мемлекеттік реттеу</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі:5</p> <p>Курс авторы: э.ғ.к., доцент Курманкулова Н.Ж.</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг</p> <p>Постреквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: мейрамхана бизнесінде мемлекеттік сатып алу жүйесінің жайлы білім беру</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қонақжайлылық индустриясын мемлекеттік реттеудің объективті қажеттілігі мен ғылыми-теориялық негіздері. Мемлекеттік реттеудің мақсаты мен міндеттері; экономикалық өсу жағдайында мейрамхана бизнесін мемлекеттік реттеудің ұйымдық-құқықтық негіздерін; аймақты мемлекеттік реттеудің шетелдік</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) GRRB 3221</p> <p>Наименование дисциплины: Государственное регулирование в ресторанном бизнесе</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: к.э.н., доцент Курманкулова Н.Ж.</p> <p>Пререквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов</p> <p>Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов системы знаний о госзакупках в ресторанном бизнесе</p> <p>Краткое описание курса: Объективная необходимость и научно-теоретические основы государственного регулирования индустрии гостеприимства. Цель и задачи государственного регулирования; организационно-правовые основы</p>	<p>Discipline code: (CCh) SRRB 3221</p> <p>Name of the discipline: State regulation in the restaurant business</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Course author: k.e.s., Kurmankulova N.Zh.</p> <p>Prerequisites: Marketing in the restaurant and hotel business</p> <p>Postrequisites: «Management of hotels and restaurant».</p> <p>The purpose of studying the discipline: form students' knowledge of the system of public procurement in the restaurant business</p> <p>Brief description of the course: Objective necessity and scientific and theoretical foundations of state regulation of the hospitality industry. The purpose and objectives of state regulation; organizational and legal foundations of state regulation of the restaurant business in conditions of economic growth; foreign experience of state regulation of the region and its use in Kazakhstan; financial and credit mechanisms (planning of government procurement, electronic government procurement) regulation of the restaurant business; regional, environmental and</p>

	<p>тәжірибесі және оны Қазақстанда қолдану; қаржылық-несиелік механизмдер (мемлекеттік сатып алуды жоспарлау, электрондық мемлекеттік сатып алу) мейрамхана бизнесін реттеу; мемлекеттің аймақтық, экологиялық және сыртқы экономикалық қызметі.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: мемлекеттік сатып алу туралы Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілерді білу.</p> <p>Іскерлігі: Электрондық сатып алу жүйесін пайдалану жосықсыз өнім берушілерді анықтау мүмкіндігі болуы. Конкурстар. Бағамдар. Конкурстық құжаттама. Мемлекеттік сатып алу ұйымдастырушылары мен қатысушыларының құқықтары мен міндеттері. Біліктілік талаптары. Мемлекеттік сатып алу кезінде даулар.</p> <p>Дағдысы: Электрондық сатып алу жүйесін пайдалану дағдыларын, біліктілік жіктелуін бар.</p> <p>Қүзіреттілігі: мемлекеттік сатып алуды басқаруға құзыретті болу</p>	<p>государственного регулирования ресторанного бизнеса в условиях экономического роста; зарубежный опыт государственного регулирования области и его использование в Казахстане; финансово-кредитные механизмы (планирование гос закупок, электронные государственные закупки) регулирования ресторанного бизнеса; региональная, экологическая и внешнеэкономическая деятельность государства.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знать нормативные акты РК по госзакупкам.</p> <p>Умения: уметь выявлять недобросовестных поставщиков, пользоваться системой электронных закупок. Конкурсы. Ценовые предложения. Конкурсная документация. Права и обязанности организаторов и участников государственных закупок. Квалификационные требования. Споры и злоупотребления в сфере госзакупок.</p> <p>Навыки: иметь навыки пользования системой электронных закупок, классифицирования квалификационных требований.</p> <p>Компетенции: быть компетентным в управлении госзакупками</p>	<p>foreign economic activity of the state.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: to know the regulations of Kazakhstan on public procurement.</p> <p>Abilities: be able to identify unscrupulous suppliers to use e-procurement system. Contests. Quotations. Tender documentation. Rights and obligations of the organizers and participants of public procurement. Qualification requirements. The controversy and abuse in public procurement.</p> <p>Skills: have the skills to use e-procurement system, classifying qualifications</p> <p>Competencies: be competent in the management of public procurement</p>
21	<p>Пәннің коды: (ТК) ВЕА</p> <p>Пәннің атауы: Бухгалтерлік есеп және аудит</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: Тузубекова М.К.</p> <p>Пререквизиттер: Бизнесі ұйымдастыру,</p>	<p>Код дисциплины: KB BUA</p> <p>Наименование дисциплины: Бухгалтерский учет и аудит</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: Тузубекова М.К.</p>	<p>Discipline code: (CCh) AA</p> <p>Name of the discipline: Accounting and Audit</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Course author: Tuzubekova M.K.</p> <p>Prerequisites: Business Organization,</p>

<p>Инвестициялық басқару Постреквизиттер: диплом алдындағы практика Пәнді оқытудың мақсаты: пәнді студенттердің бойында қалыптастыру. барлық бөлімдері бойынша талдау әдістері мен әдістерінің дағдыларын кәсіпорын қызметінің Курстың қысқаша мазмұны: Бухгалтерлік есеп негіздерін оқып-үйрену барысында студенттер тарихи аспектілерді, мақсаттарды, ережелерді, стандарттар мен тұжырымдамалық негіздерді, әдістерді, бухгалтерлік есеп қағидаттарын, есеп саясатын, бухгалтерлік объектілерді, шоттардың құрылымын және түрлерін, бухгалтерлік құжаттарды зерделейді. Оқыту нәтижесі: Экономикалық құбылыстар мен процестердің мәнін, олардың өзара байланысы мен өзара тәуелділігін біледі, жүйелеу және модельдеу экономикалық процестер; Факторлардың әсерін анықтай алады, қол жеткізілген нәтижелерді бағалай алады, кәсіпорынның жұмыс істеу тиімділігін арттыру резервтерін анықтау.</p>	<p>Пререквизиты: Организация бизнеса, Управление инвестиционной деятельностью Постреквизиты: преддипломная практика Цель изучения дисциплины: дисциплины заключается в формировании у студентов навыков методики и приемов анализа по всем разделам хозяйственной деятельности предприятия. Краткое описание курса: В ходе изучения основ бухгалтерского учета студенты изучают исторический аспект, задачи, нормативное регулирование, стандарты и концептуальную основу, методы, принципы бухгалтерского учета, учетную политику, объекты учета, структуру и виды счетов, бухгалтерские документы. Результат обучения: Знает сущность экономических явлений и процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость; детализировать, систематизировать и моделировать экономические процессы; Умеет определять влияние факторов, оценивать достигнутые результаты, выявлять резервы повышения эффективности функционирования предприятия.</p>	<p>Investment Management Post-requirements: pre-diploma practice The purpose of studying the discipline: disciplines lies in the formation of students techniques and techniques for analysis for all sections of the economic Business activities. Brief description of the course: In the course of studying the basics of accounting, students study the historical aspect, objectives, regulations, standards and conceptual framework, methods, accounting principles, accounting policies, accounting objects, structure and types of accounts, accounting documents. Learning result: Knows the essence of economic phenomena and processes, their relationship and interdependence; detail Systematize and simulate economic processes; Knows how to determine the effect of factors, evaluate the results achieved, To identify reserves of improving the efficiency of the enterprise.</p>
<p>Пәннің коды ТК МКУБЕА Пәннің атауы Мейрамхана мен қонақ үй бизнесі бойынша есеп және аудит Академиялық кредиттер көлемі - 5 Курс авторы Тузубекова М.К. Пререквизиттер: Бизнесі ұйымдастыру, Инвестициялық басқару Постреквизиттер: Қаржылық менеджмент, диплом алдындағы практика Пәнді оқытудың мақсаты</p>	<p>Код дисциплины KB BUARGB Наименование дисциплины Бухгалтерский учет и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе Количество академических кредитов – 5 Автор курса Тузубекова М.К. Пререквизиты: Организация бизнеса, Управление инвестиционной деятельностью Постреквизиты: Финансовый менеджмент, преддипломная практика</p>	<p>Discipline code CCh AARHB Name of the discipline Accounting and auditing in the restaurant and hotel business Number of academic credits - 5 Course author Tuzubekova M.K. Prerequisites: Business Organization, Investment Management Post-requirements: pre-diploma practice, writing thesis Economics, accounting and auditing</p>

<p>студенттердің экономикалық операцияларды сенімді есепке алу және мейрамхана мен қонақ үй бизнес кәсіпорындарында қаржылық есептілікті сенімді есепке алуды қамтамасыз ету.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны қонақ үй бизнесі кәсіпорындары қызметтерінің мәні және олардың жіктелуі. Қонақ үйлердегі есепке алу шығындарын жақсартудың негізгі бағыттары. Қонақ үйдегі кәсіпорындардағы есепке алу шығындарын ұйымдастыру. Бухгалтерлік шығындар салу үшін қонақ үй қызметтерінің ерекшеліктері және оларды басқару. Қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында қызмет көрсетуді есепке алудың ағымдағы әдістемесі. Қонақ үй бизнесі кәсіпорындарының қызметтерін көрсету үшін есепке алу шығындарын ұйымдастыру. Басқару мақсаттары үшін қонақ үй бизнес кәсіпорындарының қызметтері туралы ішкі есеп беруді ұйымдастыру. Ішкі есеп беруді қалыптастыру.</p> <p>Оқыту нәтижесі Жаратылыстанудың (әлеуметтік, гуманитарлық, экономикалық) пәндерінің (әлеуметтік, гуманитарлық, экономикалық) пәндерінің (әлеуметтік, гуманитарлық, экономикалық) пәндерінің кең ауқымы мен ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді; Экономиканың теориялық негіздері, менеджмент, маркетинг, қаржы және т.б.; Экономиканы мемлекеттік реттеудің мақсаты мен әдістері, мемлекеттік сектордың экономикадағы рөлі; Қоғамдық пікірге, салт-дәстүрлерге, салт-дәстүрлерге, құқықтық жүйенің негізіне және Қазақстан Республикасының заңнамасының негізіне негізделген әлеуметтік-этикалық құндылықтар.</p>	<p>Цель изучения дисциплины обеспечить теоретическую и практическую подготовку студентов для достоверного учета хозяйственных операций и подготовки финансовой отчетности на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса.</p> <p>Краткое описание курса Сущность услуг предприятий гостиничного бизнеса и их классификация. Основные направления совершенствования бухгалтерского учета затрат в гостиницах. Организация учета затрат на предприятиях гостиничного бизнеса. Влияние особенностей услуг гостиниц и организации управления ими на построение бухгалтерского учета затрат. Действующая методика учета затрат по оказанию услуг на предприятиях гостиничного бизнеса. Организация учета затрат по оказанию услуг предприятий гостиничного бизнеса. Организация внутренней отчетности по услугам предприятий гостиничного бизнеса для целей управления. Формирование внутренней отчетности.</p> <p>Результат обучения Знает теоретические основы естественнонаучных (социальных, гуманитарных, экономических) дисциплин, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления; теоретические основы экономики, менеджмента, маркетинга, финансов и т. п.; цели и методы государственного регулирования экономики, роль государственного сектора в экономике;</p>	<p>The purpose of studying the discipline: to ensure theoretical and practical training of students for reliable accounting of economic operations and the preparation of financial statements at restaurant and hotel business enterprises.</p> <p>Brief description of the course: The essence of the services of enterprises of the hotel business and their classification. The main directions of improving accounting costs in hotels. Organization of accounting costs at hotel business enterprises. The impact of the features of hotel services and the management of them to build accounting costs. The current methodology for accounting for the provision of services at the enterprises of the hotel business. Organization of accounting costs for the provision of services of enterprises of the hotel business. Organization of internal reporting on the services of the hotel business enterprises for management purposes. Formation of internal reporting.</p> <p>Learning result: Knows the theoretical foundations of natural science (social, humanitarian, economic) disciplines that promote the formation of a highly educated personality with a wide range of and culture of thinking; Theoretical foundations of the economy, management, marketing, finance, etc.; goals and methods of state regulation of the economy, the role of the public sector in the economy; Socio-ethical values, based on public opinion, traditions, customs, public norms, the basis of the legal system and legislation of the Republic of Kazakhstan. Knows how to navigate the generally accepted</p>
--	--	---

	<p>Жалпы қабылданған әлеуметтік-этикалық құндылықтарды олардың кәсіби қызметінде қалай басқаруға болатындығын біледі; кәсіби қызметпен байланысты әр түрлі жағдайларда икемді және жылжымалы болуға; Қазіргі ақпараттық ағындарда жүріңіз және жаһандық экономикадағы өзгерістер құбылыстары мен процестеріне бейімделу; Кәсіби қызметінде ақпараттық технологияларды қолдану.</p>	<p>социально-этические ценности, основанные на общественном мнении, традициях, обычаях, общественных нормах, основы правовой системы и законодательства РК. Умеет ориентироваться на общепринятые социально-этические ценности в своей профессиональной деятельности; быть гибким и мобильным в различных условиях и ситуациях, связанных с профессиональной деятельностью; ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике; использовать информационные технологии в сфере профессиональной деятельности.</p>	<p>socio-ethical values in their professional activities; be flexible and mobile in various conditions and situations associated with professional activities; navigate in modern information flows and adapt to dynamically changing phenomena and processes in the global economy; Use information technologies in professional activities.</p>
22	<p>Пәннің коды: (ТК) КЕ Пәннің атауы: Кәсіпорын экономикасы Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: Тузубекова М.К. Пререквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау Постреквизиты: диплом алдындағы практика Пәнді оқытудың мақсаты: студенттердің бизнес-жүйе ретіндегі қағидаттары мен үлгілері, оның тиімділігін арттыру мақсатында кәсіпкерлік қызметті жоспарлау және басқару әдістері туралы кешенді білім алу. Курстың қысқаша мазмұны: "Кәсіпорын экономикасы" пәнінің мақсаты студенттердің кәсіпорындар мен ұйымдардың экономикасы саласындағы қазіргі заманғы базалық білімді игеруі және осы негізде-арнайы экономикалық терминологияны меңгеру және кәсіпорындар мен ұйымдар қызметінің экономикалық көрсеткіштерін есептеу, жоспарлау және бағалаудың практикалық дағдыларын меңгеру. Нақты жағдайларды талдау кезінде</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ЕР Наименование дисциплины: Экономика предприятия Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Тузубекова М.К. Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ Постреквизиты: преддипломная практика Цель изучения дисциплины приобретение студентами комплексных знаний о принципах и закономерностях функционирования организации как хозяйственной системы, о методах планирования и управления деятельностью предприятия в целях повышения его эффективности. Краткое описание курса Целью дисциплины «Экономика предприятия» является освоение студентами современных базовых знаний в области экономики предприятий и</p>	<p>Discipline code: (CCh) EE Name of the discipline: Enterprise Economics Number of academic credits: 5 Course author: Tuzubekova M.K. Prerequisites: Business planning in RDGB Post-requirements: pre-diploma practice The purpose of studying the discipline: the acquisition by students of comprehensive knowledge of the principles and patterns of the organization of the organization as a business system, on the methods of planning and managing enterprise activities in order to increase its effectiveness. Brief description of the course: The purpose of the discipline "Enterprise Economics" is the development by students of modern basic knowledge in the field of economics of enterprises and organizations and on this basis - the mastery of special economic terminology and the acquisition of practical skills in</p>

	<p>экономикалық сипаттағы проблемаларды анықтай алады, оларды шешу тәсілдерін ұсына алады және күтілетін нәтижелерді бағалай алады және шаруашылық жүргізу инфрақұрылымын талдай алады</p> <p>Оқыту нәтижесі: Микроэкономикалық деңгейде өндірістің, тарату және материалдық артықшылықтарды, сондай-ақ экономикалық кеңістіктегі ұйымның (кәсіпорынның) жұмыс істеу механизмін сипаттайтын ұғымдар мен категориялардың тіршілік иелерін біледі; Ұйым қызметінің тиімділігін бағалау критерийлері; Экономикалық міндеттердің оңтайлы шешімдерін таба алады. Бизнес-жоспарды әзірлеу және экономикалық негіздеу; Өз дағдыларына ие: техникалық, технологиялық және ұйымдастырушылық шешімдердің тиімділігін анықтау; Кәсіпорында өндірістік және еңбек процестерін басқарудың заманауи әдістері мен технологияларын қолдану.</p>	<p>организаций и на этой основе – овладение специальной экономической терминологией и приобретение практических навыков расчета, планирования и оценки экономических показателей деятельности предприятий и организаций. Умеет выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты и анализировать инфраструктуру хозяйствования</p> <p>Результат обучения Знает существо понятий и категорий, характеризующих отношения производства, распределения и обмена материальных благ на микроэкономическом уровне, механизм функционирования организации (предприятия) в экономическом пространстве; критерии оценки эффективности деятельности организации; Умеет отыскивать оптимальные варианты решения хозяйственных задач. разработать и экономически обосновать бизнес-план; Владеет навыками: определять эффективность технических, технологических и организационных решений; применять современные методы и технологии управления производственными и трудовыми процессами на предприятии.</p>	<p>calculating, planning and evaluating economic performance of enterprises and organizations. He is able to identify problems of an economic nature when analyzing specific situations, suggest ways to solve them and evaluate the expected results and analyze the management infrastructure</p> <p>Learning result: Knows the creatures of the concepts and categories characterizing the relationship of production, distribution and exchange of material benefits on the microeconomic level, the mechanism of functioning of the organization (enterprise) in economic space; Criteria for assessing the effectiveness of the organization's activities; Able to find optimal solutions to economic tasks. Develop and economically substantiate a business plan; Owns skills: determine the effectiveness of technical, technological and organizational solutions; Apply modern methods and technologies for managing production and labor processes in the enterprise.</p>
	<p>Пәннің коды (ТК) ІМен 3223 Пәннің атауы Инновациялық менеджмент Академиялық кредиттер көлемі - 5 Курс авторы Кашкинбаева К. Пререквизиттер: Маркетинг Постреквизиттер: HR менеджмент Пәнді оқытудың мақсаты</p>	<p>Код дисциплины (КВ) ІМен 3223 Наименование дисциплины Инновационный менеджмент Количество академических кредитов – 5 Автор курса Кашкинбаева К. Пререквизиты: Маркетинг Постреквизиты: HR менеджмент</p>	<p>Discipline code (CCh) ІМен 3223 Name of the discipline Innovation management Number of academic credits – 5 The author of the course Kashkinbayeva K. Prerequisites: Marketing Post-requirements: HR management The purpose of studying the discipline</p>

<p>Іс жүзінде қолданылатын және белгілі бір қажеттіліктерді қанағаттандыра алатын жаңа немесе жетілдірілген өнімдер немесе технологиялар түріндегі шығармашылық қызметтің түпкілікті нәтижесі. Басқаша айтқанда, инновация дегеніміз - жаңа идеялар мен білімдерді оларды тұтынушының белгілі бір қажеттіліктерін қанағаттандыру үшін іс жүзінде пайдалану мақсатында іске асыру нәтижесі</p>	<p>Цель изучения дисциплины формирование целостного представления о преимуществе и перспективности экономического развития страны, организации на основе инноваций; в ознакомлении с основами инновационной теории и специфическими задачами менеджмента в инновационной деятельности; в изучении форм, механизмов и методов реализации и экспертизы инновационных проектов.</p>	<p>formation of a holistic view of the advantages and prospects of the economic development of a country, an organization based on innovation; in familiarization with the basics of innovation theory and specific tasks of management in innovation; in the study of forms, mechanisms and methods of implementation and examination of innovative projects.</p>
<p>елдің экономикалық дамуының, инновациялар негізіндегі ұйымның артықшылықтары мен перспективалары туралы тұтас түсінікті қалыптастыру; инновациялық теорияның негіздерімен және инновациялық қызметтегі менеджменттің ерекше міндеттерімен таныстыру; инновациялық жобаларды іске асыру және сараптау нысандарын, тетіктері мен әдістерін зерделеу.</p>	<p>Краткое описание курса Становление теории инноватики и ее современные концепции. Основы управления инновационной деятельности компании. Методы и формы организации инновационного процесса. Определение уровня инновационного потенциала предприятия. Управление инновационными проектами и оценка уровня эффективности проектов. Методы управления созданием и освоением инновации на различных этапах жизненного цикла продукции. Инновационные стратегии. Результаты инновационной деятельности. Классификация хозяйствующих субъектов по инновационному типу и анализ их поведения на рынке в условиях изменяющейся внешней среды. Мировой опыт поддержки инновационной деятельности. Инновационная инфраструктура. Основные направления поддержки развития инновационного</p>	<p>Brief description of the course The final result of creative activity, embodied in the form of new or improved products or technologies that are practically applicable and able to satisfy certain needs. In other words, innovation is the result of the implementation of new ideas and knowledge with the aim of their practical use to meet certain consumer needs</p>
<p>Курстың қысқаша мазмұны Инновациялық теориясы және оның қазіргі заманғы тұжырымдамасын қалыптастыру. басқару жүйесі инновациялық компанияның негіздері. инновациялық процесін ұйымдастырудың әдістері мен формалары. Кәсіпорынның инновациялық әлеуетін деңгейін анықтау. Инновациялық жобаларды басқару және жобаларды жүзеге асырудың тиімділігін бағалау. өнімнің өмірлік циклінің түрлі кезеңдерінде Жаңашылдықты басқару әдістері құру және дамыту. Инновациялық стратегиялар. инновациялық қызмет нәтижелері. Зияткерлік меншік. технологиялар</p>		<p>Formation of innovation theory and its modern concept. Fundamentals of management innovation company. The methods and forms of organization of the innovation process. Determining the level of innovative potential of the enterprise. Innovative project management and assessment of the effectiveness of projects. Management methods creation and development of innovations at various stages of the product life cycle. Innovative strategies. The results of innovative activities. Intellectual property. Transfer of technology. Leasing. Franchising. Forfeiting. Know-how, patents, licenses. Small innovative business. Venture financing. Classification of economic</p>

<p>беру. Лизинг. Франчайзинг. Форфейтинг. Ноу-хау, патенттер, лицензиялар. Шағын инновациялық бизнес. Венчурлық қаржыландыру. сыртқы ортадағы өзгерістерге нарыққа олардың мінез-инновациялық типтегі және талдау бойынша шаруашылық субъектілерінің жіктелуі. инновацияларды қолдау дүниежүзілік тәжірибесі. Инновациялық инфрақұрылым. Қазақстанда инновациялық кәсіпкерлікті дамыту қолдаудың негізгі бағыттары.</p> <p>Оқыту нәтижесі: Ұйымның кәсіпкерлік қызметіндегі инновациялық менеджменттің рөлін; ұйымдардың инновациялық қызметін реттейтін заңнамалық және нормативтік актілерді; Инновациялық менеджмент саласындағы отандық және шетелдік тәжірибені; басқарудың қазіргі заманғы жағдайларындағы басқару нысандары мен әдістерінің даму тенденцияларын; жалпы функциялардың, инновациялық менеджменттің негізгі процестері мен жүйелерінің мазмұнын біледі. Инновациялық басқарудың қағидаттарын, әдістері мен модельдерін практикада қолдана алады; қалыптасқан жағдайды сыртқы және ішкі орта жағдайларына сәйкес бағалай алады; инновациялық ұйымның даму мақсаттарын, міндеттері мен стратегияларын таңдауды жүзеге асыра алады; инновациялық қызметті жүзеге асыру кезінде ұйымдастырушылық және құрылымдық шешімдерді қалыптастыра алады; инвестициялар мен инновациялық жобалардың тиімділігін бағалай алады. Инновациялық басқарушылық шешімдерді негіздеу және таңдау дағдыларын; бағдарламалар</p>	<p>предпринимательства в РК.</p> <p>Результат обучения Знает роль инновационного менеджмента в предпринимательской деятельности организации; законодательные и нормативные акты, регламентирующие инновационную деятельность организаций; отечественный и зарубежный опыт в области инновационного менеджмента; тенденции развития форм и методов управления в современных условиях хозяйствования; содержание общих функций, основных процессов и систем инновационного менеджмента. Умеет применять на практике принципы, методы и модели инновационного управления; оценивать сложившуюся ситуацию в соответствии с условиями внешней и внутренней среды; осуществлять выбор целей, задач и стратегий развития инновационной организации; формировать организационные и структурные решения при осуществлении инновационной деятельности; оценивать эффективность инвестиций и инновационных проектов. Владеет навыками обоснования и выбора инновационных управленческих решений; методами проектирования и разработки программ и проектов нововведений.</p>	<p>entities on innovative type and analysis of their behavior on the market in a changing external environment. World experience in supporting innovation. Innovative infrastructure. The main directions of support of innovative business development in Kazakhstan.</p> <p>Learning result He knows the role of innovation management in the entrepreneurial activity of an organization; legislative and regulatory acts regulating the innovative activity of organizations; domestic and foreign experience in the field of innovation management; trends in the development of forms and methods of management in modern economic conditions; the content of general functions, basic processes and systems of innovation management. Knows how to apply the principles, methods and models of innovative management in practice; assess the current situation in accordance with the conditions of the external and internal environment; to select the goals, objectives and strategies for the development of an innovative organization; to form organizational and structural solutions in the implementation of innovative activities; to evaluate the effectiveness of investments and innovative projects. Possesses the skills of substantiation and selection of innovative management decisions; methods of designing and developing programs and projects of innovations.</p>
--	---	---

	мен жаңа енгізілімдер жобаларын жобалау және әзірлеу әдістерін меңгерген.		
23	<p>Пәннің коды: (ТК) ShKT Пәннің атауы: Экономикалық қызметті талдау Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: Тузубекова М.К. Пререквизиттер: Туристік қызметті ұйымдастыру Постреквизиттер: диплом алдындағы практика Пәнді оқытудың мақсаты: әр түрлі меншік нысандарындағы коммерциялық ұйымдардың және ұйымдастырушылық-құқықтық ұйымдардың экономикалық талдауына қатысты қажетті жалпы мәдениетті, жалпы кәсіби және кәсіби күзінреттерді игеру; Қазіргі нарықтағы басқару. Курстың қысқаша мазмұны: Мазмұны, объект, экономикалық талдаудың мәні және міндеттері. Әдістер, әдістер және экономикалық талдау әдістері. Факторлық талдау. Қаржы коэффициенттері әдісі. Басқарушылық талдау негіздері. Компанияның маркетингтік қызметін талдау. Өнімдерді өндіру және сатуды талдау. Өндірістік ресурстарды пайдалануды талдау. Өнімнің құнын талдау. Қаржылық талдау негіздері. Компанияның қаржылық жағдайын жалпы бағалау. Өтімділік балансын талдау. Қаржылық тұрақтылықты талдау. Ақша ағындарын талдау. Ұйымның кірістілігін талдау. Бұл пән басқару теориясы мен практикасының негізгі ұғымдарын, кәсіпорынның шаруашылық қызметін талдау әдістері мен рәсімдерін қарастырады. Курсты зерделеу болашақ мамандарда кәсіпкерлік қызметтің әртүрлі бағыттарына талдау ұйымдастыру және жүргізу бойынша теориялық және практикалық дағдыларды, қолда бар ресурстарды пайдаланудың тиімділігін қамтамасыз</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) АНД Наименование дисциплины: Анализ хозяйственной деятельности Количество академических кредитов: 5 Автор курса Тузубекова М.К. Пререквизиты: Организация туристкой деятельности Постреквизиты: преддипломная практика Цель изучения дисциплины: овладение студентами необходимыми общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, относящимися к экономическому анализу коммерческих организаций различных форм собственности, и организационно-правового управления в современных рыночных условиях. Краткое описание курса: Содержание, объект, предмет и задачи экономического анализа. Способы, приемы и методы экономического анализа. Факторный анализ. Метод финансовых коэффициентов. Основы управленческого анализа. Анализ маркетинговой деятельности компании. Анализ производства и реализации продукции. Анализ использования производственных ресурсов. Анализ себестоимости продукции. Основы финансового анализа. Общая оценка финансового состояния компании. Анализ ликвидности баланса. Анализ финансовой устойчивости. Анализ денежных потоков. Анализ прибыльности организации. В данной дисциплине рассматриваются</p>	<p>Discipline code: (CCh) AEA Name of the discipline: Analysis of economic activity Number of academic credits – 5 Course author: Tuzubekova M.K. Prerequisites: Organization of tourist activity Post-requirements: pre-diploma practice The purpose of studying the discipline: mastering the necessary general cultural, general professional and professional competences relating to the economic analysis of commercial organizations of various forms of ownership, and organizational and legal Management in modern market conditions. Brief description of the course: content, object, subject and objectives of economic analysis. Methods, techniques and methods of economic analysis. Factor analysis. The method of financial coefficients. Basics of managerial analysis. Analysis of the company's marketing activity. Analysis of production and sales of products. Analysis of the use of production resources. Analysis of the cost of products. Fundamentals of financial analysis. The overall assessment of the company's financial condition. Analysis of the liquidity balance. Analysis of financial stability. Analysis of cash flows. Analysis of the profitability of the organization. This discipline examines the basic concepts of management theory and practice, methods and procedures for analyzing the economic activity of an enterprise. Studying the course will allow future specialists to develop theoretical and practical skills in organizing and analyzing</p>

	<p>ететін оңтайлы басқару шешімдерін қабылдау кезінде жинақталған отандық және шетелдік тәжірибені қолдану қабілетін қалыптастыруға мүмкіндік береді.</p> <p>Оқыту нәтижесі: Коммерциялық салада экономикалық талдауды ұйымдастырудың қағидаларын біледі ұйымдар; Коммерциялық менеджмент жүйесіндегі экономикалық талдаудың рөлі мен орны Ұйым; Экономикалық талдау әдістемесі. Өз қызметінде нормативтік-құқықтық құжаттарды қалай пайдалану керектігін біледі; Экономикалық ақпарат, әдістер және қабылдау көздерін пайдаланыңыз талдау; Сандық және жоғары сапалы қолдану үшін экономикалық, қаржылық және ұйымдастырушылық және басқарушылық модельдер құру басқару шешімдеріндегі талдау әдістері; экономикалық талдаудың негізгі бағыттарының негіздемесін, оны іске асырудың реттілігі мен өзара байланысы бар; ұйымның өндірістік әлеуетін талдау және бағалау; ұйымның нәтижелерін талдау және бағалау.</p>	<p>основные понятия теории и практики управления, методы и процедуры анализа хозяйственной деятельности предприятия. Изучение курса позволит сформировать у будущих специалистов теоретические и практические навыки по организации и проведению анализа различных направлений предпринимательской деятельности, способность применять накопленный отечественный и зарубежный опыт при принятии оптимальных управленческих решений, обеспечивающих эффективность использования имеющихся ресурсов.</p> <p>Результат обучения: Знает принципы организации осуществления экономического анализа в коммерческой организации; роль и место экономического анализа в системе управления коммерческой организацией; методику экономического анализа. Умеет использовать нормативные и правовые документы в своей деятельности; пользоваться источниками экономической информации, методами и приемами анализа; строить экономические, финансовые и организационно-управленческие модели применять количественные и качественные методы анализа при управленческих решений; Владеет навыками обоснования основных направлений экономического анализа, последовательности и взаимосвязи его проведения; анализа и оценка производственного потенциала организации и его использования; осуществление анализа и оценки результатов деятельности организации.</p>	<p>various areas of entrepreneurial activity, the ability to apply the accumulated domestic and foreign experience in making optimal management decisions that ensure the efficient use of available resources.</p> <p>Learning result: Knows the principles of organizing the implementation of economic analysis in a commercial organizations; The role and place of economic analysis in the commercial management system organization; Methodology of economic analysis. Knows how to use regulatory and legal documents in its activities; use sources of economic information, methods and receptions analysis; Build economic, financial and organizational and managerial models to apply quantitative and high-quality methods of analysis in management solutions; Owns the rationale for the substantiation of the main directions of economic analysis, sequence and interrelation of its implementation; analysis and assessment of the production potential of the organization and its use; Analysis and evaluation of the results of the organization.</p>
	Пәннің коды: (ТК) ММВU 3224	Код дисциплины (КВ) ORGB 3224	Discipline code: (CCh) ORHB 3224

<p>Пән атауы: Мейрамхана және мейманхана бизнесін ұйымдастыру</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: Э.Ф.К., доцент Мизамбекова Ж.К.</p> <p>Пререквизиттер: «Қонақжайлық индустриясы негіздері»</p> <p>Постреквизиттер: «Кешендік мейманхана құрал-жабдықтары»</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты : студенттерде қонақ үй және мейрамхана бизнесі жайлы тұтас түсінік қалыптастыру, туристік саланы дамыту факторларын және оның құрамдас бөлігі - жеке елдер мен әлемнің аймақтарындағы қонақ үй және мейрамхана бизнесін қарастыру.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қонақ үйді жіктеу мемлекеттік жүйесі. Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі халықаралық стандарттар. Қонақжайлылық қызмет көрсету стандарттары. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінде кадрлық саясат және кірістер басқаруды қалыптастыру. Ақпараттық технологиялар жүйесі. Компьютерлік брондау жүйелері мен қорда сақтау сипаттамалары. Ақпараттық басқару жүйесі. Қонақ үй кешенін басқару жүйелеріндегі ақпараттық технологиялар.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: басқару объектісі ретінде қонақ үйлер мен мейрамханалар сипаттамаларын білу.</p> <p>Іскерлігі: қонақ үй және мейрамхана қызмет көрсету нарығын талдау бойынша аналитикалық және синтетикалық қызметті жүзеге асыруға қабілетті болуы</p> <p>Дағдысы: кадрлар таңдау, бағалау және даярлау; қонақ үй және мейрамхана бизнесін дамыту бизнес-жоспарлары мен бағдарламаларын әзірлеу қабілеті, қонақ үй және туристік қызметтері мен қонақжайлылық индустриясын жоспарлау, ұйымдастыру, мотивация және бақылау дағдыларын</p>	<p>Наименование дисциплины: Организация ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: к.э.н., доцент Мизамбекова Ж.К.,</p> <p>Пререквизиты: «Основы индустрии гостеприимства»</p> <p>Постреквизиты: «Оборудование гостиничных комплексов»</p> <p>Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов целостное представление о гостиничном и ресторанном бизнесе, рассмотреть факторы развития туристской индустрии и ее составляющей - гостиничного и ресторанного бизнеса в отдельных странах и регионах мира.</p> <p>Краткое описание курса: Государственная система классификации гостиниц. Международные стандарты в гостиничном и ресторанном бизнесе. Стандарты обслуживания в сфере гостеприимства. Формирование кадровой политики и управление доходами в гостиничном и ресторанном бизнесе. Системы информационных технологий. Характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования. Информационные системы менеджмента. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знать характеристики и особенности гостиниц и ресторанов как объекта управления.</p> <p>Умения: уметь осуществлять аналитико-синтетическую деятельность, с помощью маркетингового анализа рынка гостиничных и ресторанных услуг.</p>	<p>Name of the discipline: Organization of restaurant and hotel business</p> <p>Number of credits: 5</p> <p>Course author: k.e.s Mizambekova Zh. K.</p> <p>Prerequisites: «Fundamentals of the hospitality industry»</p> <p>Postrequisites: «Equipment of hotel complexes»</p> <p>Purpose of studying of the discipline: form students' holistic view of the hotel and restaurant business, consider the factors of development of the tourist industry and its component - the hotel and restaurant business in individual countries and regions of the world.</p> <p>Brief description of the course: The state system of classification of hotels. International standards in the hotel and restaurant business. Service standards in hospitality. Formation of personnel policy and revenue management in the hotel and restaurant business. Systems Information Technologies. Characteristics of computer reservation systems and backup. Information Management System. Information technology in the hotel complex control systems.</p> <p>Expected results of study:</p> <p>Knowing: learn the characteristics and features of the hotels and restaurants as a control object.</p> <p>Abilities: be able to carry out analytical and synthetic activity by market analysis of hotel and restaurant services.</p> <p>Skills: have the skill selection, evaluation and training of personnel; have the ability to develop business plans and programs of development of hotel and restaurant business, engage in the promotion of hotel and tourist services have the skills of planning, organization, motivation and control work in the hospitality industry.</p> <p>Competencies: know the laws and regulations and</p>
--	--	---

	игеру. Күзіреттілігі: қонақжайлылық саласындағы заңдар мен ережелерді және құжаттарды білу; этика және мейрамхана және қонақ үйде қызмет көрсету мәдениеті; қабылдау технологиясы, тұру және қонақ үй қызметтері; жобалау мен қызметтерді ұйымдастыру, қосымша және ілеспе қызметтер көрсетуге, шиеленістерді шешуге қабілеттің болуы.	Навыки: обладать навыком подбора, оценки и обучения персонала; обладать умением разработки бизнес-планов и программы развития гостиничного и ресторанного бизнеса, заниматься продвижением гостиничных и туристских услуг; обладать навыком планирования, организации, мотивации и контроля работы в индустрии гостеприимства. Компетенции: знать законодательные и нормативные акты и документы в сфере гостеприимства; владеть этикой и культурой ресторанного и гостиничного сервиса; владеть технологией приема, размещения и обслуживания гостей; обладать умением разработки и организации работы служб, оказывающих дополнительные и сопутствующие услуги; обладать умением разрешать конфликтные ситуации.	documents in the field of hospitality; own ethics and culture of the restaurant and hotel services; own reception technology, accommodation and guest services; have the ability to design and organization of the services, provide additional and related services; have the ability to resolve conflict.
Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines – 40 кредит / кредита / credits			
1	Пәннің коды: (ЖК) RDKKK 3301 Пәннің атауы: Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: Э.Ғ.К.,доцент Мизамбекова Ж.К. Пререквизиттер: «Сервис және қызмет көрсету технологиясы». «Мейманхана сервисі және мейрамхана мәдениеті». Постреквизиттер: ҚР-ғы сервистік қызмет Пәнді оқытудың мақсаты : қызмет көрсететін және кестелердің безендіру ережелері, қызмет әдістерінің түрі, банкеттер мен қабылдаулар ұйымдастыруда жұмыс әдістері, официанттар. Курстың қысқаша мазмұны : Дипломатиялық қабылдау. Банкет буфет.	Код дисциплины: (КВ) OODP 3301 Наименование дисциплины: Обслуживание официальных и дипломатических приемов Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Мизамбекова Ж.К., к.э.н., доцент Пререквизиты: «Технология обслуживания и сервис». «Культура ресторанного и гостиничного сервиса». Постреквизиты: Сервисная деятельность в РК Цель изучения дисциплины: правила сервировки и оформления столов, различные методы обслуживания,	Discipline code: (UC) SODR 3301 Name of the discipline: Service of official and diplomatik reception Number of academic credits: 5 Course author: k.e.s Mizambekova Zh. K. Prerequisites: «Technology maintenance and service». «Culture of restaurant and hotel service» Postrequisites: Statistics in the service sector The purpose of studying the discipline: The rules of serving and decoration of tables, a variety of service methods, techniques waiters working in the

<p>Банкет коктейль. Салтанатты қызмет тапсырыстарды қабылдау тәртібі. Халықаралық қызметтің жалпы түрі - дипломатиялық қабылдау. Бұл мемлекет өкілдерінің, басқа да лауазымды тұлғалардың белгіленген уақытта, арнайы белгіленген жерде және белгілі бір себептермен ұжымдық кездесуі.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: 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.</p> <p>Іскерлігі: 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</p> <p>Дағдысы: банкеттер мен қабылдаулар ұйымдастыру дағдылары</p> <p>Құзіреттілігі: өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.</p>	<p>техники работы официантов при организации банкетов и приемов.</p> <p>Краткое описание курса: Дипломатический прием. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Распространенной формой международной деятельности является дипломатический прием. Он представляет собой коллективное собрание представителей государства, других официальных лиц в назначенное время, в специально отведенном для этого месте и по определенному поводу.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: 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.</p> <p>Умения: 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</p>	<p>organization of banquets and receptions.</p> <p>Brief description of the course: Diplomatic priem.Banquet-furshet.Banquet-kokteyl.Poryadok receiving orders for ceremonial service. A common form of international activity is diplomatic reception. It is a collective meeting of representatives of the state, other officials at the appointed time, in a specially designated place and for a specific reason.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: 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.</p> <p>Abilities: 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</p> <p>Skills: have the skills of organization banquets and receptions</p> <p>Competencies: understand the nature and the social importance of their future</p>
---	---	---

		<p>туристских, ресторанных комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>Навыки: иметь навыки организации банкетов и приемов</p> <p>Компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>profession, to show to her sustained interest.</p>
2	<p>Пәннің коды: (ТК) ShT 3304</p> <p>Пән атауы: Шетел тілі 2</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: Баймұханов д. с. магистр, аға оқытушы</p> <p>Пререквизиттер: Шетел тілі 1,2</p> <p>Постреквизиттер: Туризм саласындағы кәсіби стандарттар</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: білім алушыларда жүйелі, кәсіби білім, шет тілін оқыту негізінде туризм индустриясы ұйымдарын басқарудың біліктілік іскерліктері мен дағдыларын қалыптастыру.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәнді зерделеу білім алушыларға халықаралық-стандартты жалпы ғылыми және ғылыми-кәсіптік қамтамасыз етілу деңгейіне қол жеткізуге мүмкіндік береді. Негізгі бағыттар коммуникативтік, іскерлік полемикалық біліктерді одан әрі жетілдіру; түрлі коммуникативтік және бизнес салалардағы және қарым-қатынас жағдайларындағы ауызша және жазбаша сөйлеуді шығармашылық меңгеру білігін дамыту болып табылады.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) Iya 3304</p> <p>Наименование дисциплины: Иностранный язык 2</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: Баймуханов Д. С. магистр, ст. преподаватель</p> <p>Пререквизиты: Иностранный язык 1,2</p> <p>Постреквизиты: профессиональные стандарты в сфере туризма</p> <p>Цель изучения дисциплины: сформировать у обучающихся системные, профессиональные знания, квалификационные умения и навыки управления организациями индустрии туризма на основе изучения иностранного языка.</p> <p>Краткое содержание: Изучение дисциплины позволит обучающимся достичь международно-стандартного общенаучного и научно-профессионального уровня обеспеченности. Основными направлениями являются дальнейшее совершенствование коммуникативных, деловых полемических умений; развитие умений творческого владения устной и</p>	<p>Discipline code: (CCh) FI 3304</p> <p>Name of the discipline: Foreign language 2</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Course author : Baimukhanov D. S. Master, senior lecturer</p> <p>Prerequisites: Foreign language 1,2</p> <p>Postrequisites: professional standards in the field of tourism</p> <p>Purpose of studying of the discipline: to form students' system, professional knowledge, qualification skills and management skills of tourism industry organizations based on learning a foreign language.</p> <p>Brief description of the course: The study of the discipline will allow students to achieve the international standard general scientific and scientific-professional level of security. The main directions are the further improvement of communicative, business polemic skills; the development of creative skills of oral and written speech in various communicative and business areas and communication situations.</p> <p>Learning result: Knowing: Becoming a professional, knowledge</p>

<p>Оқыту нәтижесі: Білімі: Кәсіби маман болып қалыптасуда, шетел туристеріне сапалы қызмет көрсету кезінде шетел тілін білу Іскерлігі: негізгі қызмет білдіретін туристік нысандар арасында градация қабілетті сату Дағдысы: практикалық дағдылар қонақжайлық индустриясында және туристік қызметтер көрсету Күзиреттілігі: туристік ұсыныс дайындау және тур қалыптастыру туризм нысандарын талдау және іріктеу практикалық құзыретін көрсету.</p>	<p>письменной речью в различных коммуникативных и бизнес сферах и ситуациях общения. Результат обучения: Знания: Знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов Умения: уметь продить градацию между туристскими объектами, представляющими основные виды услуг. Навыки: навыками практической деятельности в сфере гостеприимства и оказания туристских услуг, Компетенции: Демонстрирует практическую компетенцию в области анализа и подбора объектов туризма при составлении туристского предложения и формирования тура.</p>	<p>of a foreign language while providing high-quality services to foreign tourists Abilities: be able to carry out a gradation between the tourist objects represented basic services Skills: practical skills in the hospitality industry and providing tourist services, Competencies: Demonstrate practical competence in the analysis and selection of tourism facilities in the preparation of the tourist offer and the formation of the tour.</p>
<p>Пәннің коды: (ТК) К-BSHТ 3304 Пән атауы: Кәсіби бағытталған шетел тілі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: Баймұханов Д. С. магистр, аға оқытушы Пререквизиттер: Шетел тілі 1,2 Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету Пәнді оқытудың мақсаты: білім алушыларда жүйелі, кәсіби білім, шет тілін оқыту негізінде туризм индустриясы ұйымдарын басқарудың біліктілік іскерліктері мен дағдыларын қалыптастыру. Курстың қысқаша мазмұны: Кәсіби бағытталған шет тілі-бұл мамандықтың пәндік саласына шет тіліндегі кіріспе және кәсіби қарым-қатынас мақсаттарын жүзеге асыру үшін қажетті тілдік құзыреттілік деңгейіне қол</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) P-OIYz 3304 Наименование дисциплины: Профессионально-ориентированный иностранный язык Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Баймұханов Д. С. магистр, ст. преподаватель Пререквизиты: Иностранный язык 1,2 Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов Цель изучения дисциплины: сформировать у обучающихся системные, профессиональные знания, квалификационные умения и навыки управления организациями индустрии туризма на основе изучения иностранного языка.</p>	<p>Discipline code: (CCh) P-OFL 3304 Name of the discipline: Professionally-oriented foreign language Number of academic credits: 5 Course author : Baimukhanov D. S. Master, senior lecturer Prerequisites: Foreign language 1,2 Postrequisites: Service of official and diplomatik reception Purpose of studying of the discipline: to form students' system, professional knowledge, qualification skills and management skills of tourism industry organizations based on learning a foreign language. Brief description of the course: a professionally-oriented foreign language is an introduction to the subject area of a specialty in a foreign language and is focused on the</p>

<p>жеткізуді қамтамасыз ететін кәсіби маңызды білім, Дағдылар мен дағдыларды қалыптастыруға бағытталған, ең алдымен іскерлік және кәсіби қарым-қатынасқа тән терминологияны, тілдік құрылымдарды зерттеу</p> <p>Оқыту нәтижесі: Білімі: Кәсіби маман болып қалыптасуда, шетел туристеріне сапалы қызмет көрсету кезінде шетел тілін білу Іскерлігі: негізгі қызмет білдіретін туристік нысандар арасында градация қабілетті сату Дағдысы: практикалық дағдылар қонақжайлық индустриясында және туристік қызметтер көрсету Қүзіреттілігі: туристік ұсыныс дайындау және тур қалыптастыру туризм нысандарын талдау және іріктеу практикалық құзыретін көрсету.</p>	<p>Краткое содержание: профессионально-ориентированный иностранный язык является введением в предметную область специальности на иностранном языке и ориентирован на формирование профессионально значимых знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение уровня языковой компетенции, необходимого для реализации целей профессиональной коммуникации, прежде всего, изучение терминологии, языковых конструкций, характерных для делового и профессионального общения</p> <p>Результат обучения: Знания: Знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов Умения: уметь продить градацию между туристскими объектами, представляющими основные виды услуг. Навыки: навыками практической деятельности в сфере гостеприимства и оказания туристских услуг, Компетенции: Демонстрирует практическую компетенцию в области анализа и подбора объектов туризма при составлении туристского предложения и формирования тура.</p>	<p>formation of professionally significant knowledge, skills and abilities that ensure the achievement of the level of language competence necessary for the implementation of professional communication goals, first of all, the study of terminology, language structures characteristic of business and professional communication</p> <p>Learning result: Knowing: Becoming a professional, knowledge of a foreign language while providing high-quality services to foreign tourists Abilities: be able to carry out a gradation between the tourist objects represented basic services Skills: practical skills in the hospitality industry and providing tourist services, Competencies: Demonstrate practical competence in the analysis and selection of tourism facilities in the preparation of the tourist offer and the formation of the tour.</p>
<p>3 Пәннің коды: (ТК) ВІ 3305 Пән атауы: Бар ісі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: э.ғ.к., доцент Мизамбекова Ж.К. Пререквизиттер: «Сервис және қызмет көрсету технологиясы». «Мейманхана сервисі және</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ВD3305 Наименование дисциплины: Барное дело Количество академических кредитов: 5 Автор курса : Мизамбекова Ж.К., к.э.н., доцент Пререквизиты: «Технология обслуживания и</p>	<p>Discipline code: (CCh) ВВ 3305 Name of the discipline: Bar business Number of academic credits: 5 Course author : k.e.s Mizambekova Zh.K. Prerequisites:«Technology maintenance and service». «Culture of restaurant and hotel service»</p>

мейрамхана мәдениеті».

Постреквизиттер: «Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы»

Пәнді оқытудың мақсаты: мейрамхананы басқарудың негізгі әдістерін және мейрамхана тұжырымдамасын қалыптастыру, қабылдау және қызмет көрсету әдістерін оқыту

Курстың қысқаша мазмұны:

Мейрамхананың сипаттамасы, бары және олардың мамандануы. Ыдыс-аяқтар, аспаптар мен зығыр маталар. Кесте параметрі. Қызмет көрсету пункттерін оларды пайдалану үшін дайындау ережесі. Қонақ аумағында жұмыс істейтін қызметкерлерге арналған «жақты» дайындау тәртібі. Мейрамхананың қызметкерлері. Жұмыстың сипаттамасы: тағайындау, жинақтау ережелері, іске асыруға бақылауды ұйымдастыру. Мейрамхана түріндегі тамақтандыру кәсіпорындарындағы бағыныстылық иерархиясының түрлері. Официанттар жұмысын ұйымдастыру әдістері.

Оқыту нәтижесі

Білімі: мейрамхана менеджментінің негізгі әдістері мен мейрамхана бизнесінде қабылдау және қызмет көрсету әдістері, менеджмент және маркетинг ерекшеліктері тұжырымдамасын қалыптастыруды білу

Іскерлігі: шарап дәмін ажырата жұмыс орнында бармен ұйымдастыруға қабілеті, жабдыктармен, құрал-саймандар, ыдыс, құралдар, негізінен otechestvennyh.znat түрлері коктейльдер, сондай-ақ оларды дайындау мен беру әдістері

Дағдысы: түрлі барлардағы қызмет дағдылары.

Күзиреттілігі: өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.

сервис».

Постреквизиты: «Технология производства продуктов питания в ресторанном деле».

Цель изучения дисциплины: изучение основных приемов и методов управления рестораном, формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания

Краткое описание курса:

Характеристика ресторана, бара и их специализация. Столовая посуда, приборы и бельё. Сервировка стола. Правила подготовки предметов сервировки к их использованию. Порядок составления «sideduties» для персонала, работающего в гостевой зоне. Обслуживающий персонал зала ресторана. Должностные инструкции: назначение, правила составления, организация контроля за выполнением. Виды иерархии подчинённости на предприятиях питания ресторанного типа. Методы организации труда официантов.

Результат обучения:

Знания: 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.

Умения: умение организовать рабочее место бармена, оснащать оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами, различать вкусовые достоинства вин, главным образом отечественных.знать виды коктейлей, а также способы их приготовления и подачи

Навыки: иметь навыки обслуживания в различных барах.

Postrequisites:«Technology of food production in the restaurant business»

Purpose of studying of the discipline: learning basic techniques and restaurant management, the formation of the concept of the restaurant, reception and maintenance methods

Brief description of the course:

Characteristics of the restaurant, bar and their specialization. Tableware, appliances and linen. Table setting. Rules for the preparation of serving items for their use. The procedure for the preparation of "sideduties" for staff working in the guest area. The staff of the restaurant hall. Job descriptions: appointment, rules of compilation, organization of control over implementation. Types of hierarchy of subordination in catering enterprises of a restaurant type. Methods of organizing the work of waiters.

Learning result

Knowing: basic techniques and restaurant management, the formation of the concept of the restaurant, reception and maintenance methods, management and marketing features in the restaurant business, the basics of interaction catering with other enterprises hospitality industry.

Abilities: the ability to organize a workplace bartender, equip equipment, tools, utensils, tools, to distinguish the taste of wine, mainly otechestvennyh.znat types of cocktails, as well as methods for their preparation and filing

Skills: have the skills of service in the various bars.

Competencies: understand the nature and the social importance of their future profession, to

	<p>Компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	show to her sustained interest
<p>Пәннің коды (ТК) ВАРА 3305 Пән атауы: Басқарудың әлеуметтік-психологиялық әдістері. Академиялық кредиттер көлемі:5 Курс авторы: Э.Ғ.К., доцент Курманкулова Н.Ж. Пререквизиттер: «Туристік қызметті ұйымдастыру», «Имидж және іскерлік қарым-қатынас», «Мейрамхана бизнесін жоспарлау» Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс Оқыту мақсаты: басқарудың әлеуметтік-психологиялық әдістері туралы студенттердің білімін қалыптастыру Курстың қысқаша мазмұны: Әлеуметтік топтардың жіктелуі. Әлеуметтік-психологиялық әдістер. Зерттеу нәтижелерін өңдеу. Социометрия (J. Moreno). Ранжирлеу әдістері, масштабтау. Ми шабуылы. Әлеуметтік авиобатиканы ұйымдастыру Оқыту нәтижесі: дағдылар туралы білімді қалыптастыру жүйелі зерттеулер мен жағдайларды талдау, қойылған міндеттер, мақсаттар мен міндеттер міндеттерін, тұжырымдамаларын, стратегияларын, жоспарларын, жағдайын талдауды және жүйені зерттеуді, мәселелерді, мақсаттарды және міндеттерді қойды міндеттерін, тұжырымдамаларын, стратегияларын, жоспарларын әзірлейді</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) SPMU 3305 Наименование дисциплины: Социально-психологические методы управления. Количество академических кредитов: 5 Автор курса: к.э.н., доцент Курманкулова Н.Ж. Пререквизиты: «Организация туристской деятельности». «Имидж и деловое общение» Постреквизиты: дипломная работа Цель изучения: формирование у студентов знаний о социально-психологических методах управления Краткое описание курса: Особенности процесса коммуникации в управлении. Классификация социальных групп. Социально-психологические методы. Обработка результатов исследования. Социометрия (Дж. Морено). Методы опроса. Методы ранжирования, шкалирования. Брейнсторминг. Организация социологического пилотажа. Результат обучения: формирование знаний о навыках ,проводить системные исследования и анализ ситуаций, ставить проблемы, цели и задачи, разрабатывать концепции, стратегии, планы, системные исследования и анализ ситуаций, ставить проблемы, цели и задачи, разрабатывать концепции, стратегии, планы. Знания: психология и поведение людей Умения: проводить психологический анализ, тестирование.</p>	<p>Discipline code: (CCh) SPMU 3305 Name of the discipline: Socio-psychological methods of management. Number of academic credits: 5 Course author: k.e.s., Kurmankulova N.Zh. Purpose of studying of the discipline: the formation of students knowledge about the socio-psychological methods of management Brief description of the course: Features of the communication process in management. Classification of social groups. Socio-psychological methods. Processing research results. Sociometry (J. Moreno). Survey methods. Methods of ranking, scaling. Brainstorming. The organization of sociological aerobatics. Learning result: Knowing: the formation of knowledge about skills, conduct system research and analysis of situations, set problems, goals and tasks, develop concepts, strategies, plans, system research and analysis of situations, set problems, goals and tasks, develop concepts, strategies, plans : psychology and behavior of people</p>

	<p>Білімі: адамдардың психологиясы мен мінез-құлқы Іскерлігі: психологиялық талдау, тестілеу жүргізу. Дағдысы: қақтығыстарсыз түрлі әлеуметтік топтардан адамдарды басқара білу Күзiреттiлiгi: кәсiбилiк, тәжiрибелiк</p>	<p>Навыки: уметь без конфликтноуправлять людьми с разных социальных групп Компетенции: практическая, профессиональная</p>	<p>Abilities: to conduct a psychological analysis, testing. Skills: be able to manage people from different social groups without conflict Competences: practical, professional</p>
4	<p>Пәннің коды: (ТК) МММ 4306 Пән атауы: Мейманхана және мейрамхана менеджменті Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Ахметова Г.Б. Пререквизиттер: Экономикалық теория Постреквизиттер: Менеджменттің теориясы мен практикасы, Өндірістік менеджмент Пәнді оқытудың мақсаты: Кәсіпкерлік қызмет саласында нақты басқарушылық үрдіс ретінде менеджмент туралы білімді қалыптастыру. Курстың қысқаша мазмұны: Тәртіп туристік бизнестің жалпы теориялық және практикалық негіздері мен даму негіздерін, оның мемлекеттік реттеуінің негіздерін, қонақжайлық индустриясында операциялық және стратегиялық басқарудың формалары мен әдістерін қоса алғанда, қонақ үй және мейрамхана бизнесі саласында кәсіби басқару үшін қажетті білім мен дағдылар кешені болып табылады. Оқыту нәтижесі: Білімдер: басқару ғылымының теориялық құрылымы Іскерліктер: кәсіпорында басқару құрылымын талдау Дағдылар: экономика секторында басқару қызметін оптимизациялау Күзiреттiлiгi: кәсiби, практикалық</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) MGR 4306 Наименование дисциплины: Менеджмент гостиниц и ресторанов Количество академических кредитов : 5 Автор курса: ст.преподаватель Ахметова Г.Б. Пререквизиты: Экономическая теория Постреквизиты: Теория и практика менеджмента, Производственный менеджмент Цель изучения дисциплины: Формирование знаний о менеджменте как реальном управленческом процессе в области предпринимательской деятельности. Краткое описание курса: Дисциплина формирует комплекс знаний, умений и навыков, необходимых для профессиональной управленческой деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, включая общие теоретико-практические основы и закономерности развития туристского бизнеса, основы его государственного регулирования, формы и методы оперативного и стратегического менеджмента в индустрии гостеприимства. Результат обучения: Знания: теоретические конструкции управленческой науки Умения: анализ управленческой структуры на предприятии</p>	<p>Discipline code: (CCh) MHR 4306 Name of the discipline: Management of hotels and restaurants Number of academic credits: 5 Course author: master Ahmetova G.B. Prerequisites: Economic theory Postrequisites: Theory and Practice Management, Production management The purpose of studying of the discipline: Learning Search-based ways to use the enormous potential of management as a science about the most rational organization and management Brief description of the course: Discipline forms a complex of knowledge and skills necessary for professional management in the hotel and restaurant business, including general theoretical and practical foundations and patterns of development of tourism business, the basis of its state regulation, forms and methods of operational and strategic management in the hospitality industry. Learning result: Knowing: principles of management, management of schools, management revolution Abilities: analyzing the situation Skills: self-collection and processing of the necessary economic information Competencies: professional, practical</p>

		<p>Навыки: оптимизация управленческой функции в секторах экономики Компетенции: профессиональная, практическая</p>	
	<p>Пәннің коды: (ТК) КВ 4306 Пән атауы: Корпоративтік басқару Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Жайлаубаев Е.Н. Пререквизиттер: «Кешендік мейманхана құрал-жабдықтары», «Қонақжайлық индустриясы негіздері» Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс Оқыту мақсаты: студенттерге қонақтарға қызмет көрсету мәдениетін үйрету. Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты корпоративтік басқарудың теориялық негіздерін қарастырудан тұрады. Бұл пәнді оқу студенттерге талдау және талдау дағдыларын алуға және дамытуға мүмкіндік береді. корпоративтік басқару проблемаларын, проблемаларды шешудің қазіргі заманғы әдістерін сондай-ақ корпоративтік басқарудың қазіргі ерекшелігімен танысу отандық және шетелдік ұйымдардағы басқару Оқыту нәтижесі: Білімі: модульді оқыту нәтижесінде студенттер қонақ үй және мейрамханалық бизнес саласындағы психологиялық, этикалық, эстетикалық, ұйымдастырушылық мәдениет негіздерін білу Іскерлігі: іскерлік қарым-қатынастың әр түрлі құралдарын пайдалана алу; кездесу, қабылдау және орналастыруды ұйымдастыру; қызметкерлердің қызметін ұйымдастыру және бақылау. Дағдысы: кездесу, қабылдау және орналастыру, іскерлік және мерекелік іс-шаралар ұйымдастыру дағдысы. Күзиреттілігі: өзінің болашақ мамандығының мәні</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) КУ 4306 Наименование дисциплины: Корпоративное управление Количество академических кредитов: 5 Автор курса: ст.преподаватель магистр Жайлаубаев Е.Н. Пререквизиты: «Оборудование гостиничных комплексов». «Основы индустрии гостеприимства». Постреквизиты: Дипломная работа Цель изучения дисциплины : научить студентов культуре обслуживания гостей Краткое описание курса: Цель курса состоит в рассмотрении теоретических основ корпоративного управления. Изучение данной дисциплины позволит студентам получить и развить навыки анализа и диагностики проблем корпоративного управления, современных методов решения проблем корпоративного управления, а также ознакомиться с современной спецификой корпоративного управления в отечественных и зарубежных организациях Результат обучения: Знания: студенты должны продемонстрировать знания и представления основ психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса Умения: уметь использовать различные средства делового общения; организовывать встречу, прием и размещение гостей;</p>	<p>Discipline code: (CCh) CG 4306 Name of the discipline: Corporate governance Number of credits: 5 Course author: Master Zhaylaubaev E.N. Prerequisites: «Equipment of hotel complexes», «Fundamentals of the hospitality industry» Postrequisites: Graduate work Purpose of studying of the discipline: teach students Desk culture Summary: The aim of the course is to examine the theoretical foundations of corporate governance. The study of this discipline will allow students to obtain and develop the skills of analysis and diagnostics of corporate governance problems, modern methods of problem solving corporate governance, as well as to get acquainted with the modern specifics of corporate governance management in domestic and foreign organizations Expected results of study: Knowing: students must demonstrate knowledge and understanding of the foundations of the psychological, ethical, aesthetic, organizational culture of service in the field of hotel and restaurant business Abilities: be able to use various means of business communication; to organize a meeting, reception and accommodation; organize and oversee the activities of the staff. Skills: have a skill to organize the meeting, reception and accommodation, business and festive events Competencies: understand the nature and the social importance of their future profession, to</p>

	мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту. Бағдарлама жетекшісі: аға оқытушы,	организовывать и осуществлять контроль за деятельностью обслуживающего персонала. Навыки: иметь навык организовывать встречу, прием и размещение гостей, деловые и праздничные мероприятия. Компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	show to her sustained interest.
5	Пәннің коды: (ТК) HRM 4307 Пән атауы: HR менеджмент Академиялық кредиттер көлемі: 5 Курс авторы: аға оқытушы, магистр Жайлаубаев Е.Н. Пререквизиттер: «Қонақжайлылық кәсіпорынның экономикасы» «Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері» Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс Пәнді оқытудың мақсаты: Тұтастай алғанда ұйымдастырушылық басқару жүйесінің маңызды элементі, сондай-ақ басқару персоналына студенті ұйымдастыру дағдыларымен қабілеттерін дамыту ұйымының адам ресурстарын басқару жүйесінің қалыптасуымен дамуы заңдылықтарын студенті білім интеграцияланған жүйесін, басқару кадрлар ерекшеліктерін қалыптастыру Курстың қысқаша мазмұны: Қызметкерді жұмысқа қабылдаудан бастап, оның қызмет бабымен өсуі, ұйымның дамуына, табысқа жетуіне үлес қосуы, осы жолда бар білімі мен тәжірибесін пайдалануы, оқуы, жетілуі, дамуы – психология, әлеуметтану және менеджмент тоғысындағы ілімнің зерттеу нысаны. Оқыту нәтижесі: Білімі: персоналды басқару тұжырымдамасын, принциптерін, функцияларын, персоналды басқару,	Код дисциплины: (КВ) HRM 4307 Название дисциплины: HR менеджмент Количество академических кредитов : 5 Пререквизиты: «Экономика предприятия гостеприимства» «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе» Постреквизиты: Дипломная работа Автор курса: ст.преподаватель, магистр Жайлаубаев Е.Н. Цель изучения дисциплины: формирование у студента целостной системы знаний о закономерностях становления и развития подсистемы управления человеческими ресурсами организации как важнейшего элемента системы управления организацией в целом, а также освоение студентом навыков и умений управления персоналом организации. специфика управления персоналом Краткое описание курса: Объектом изучения является психология, социология и менеджмент, которая охватывает прием на работу сотрудника, его карьерного роста, вклада в развитие и успех организации, использования имеющихся знаний и опыта, обучения, зрелости, развития. Результат обучения:	Discipline code: (CCh) HRM 4307 Name of the discipline: HR management Number of credits: 5 Course author : Master Zhaylaubaev E.N. Prerequisites: «Hospitality Business Economics» «Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business» Postrequisites: Graduate work Purpose of studying of the discipline: formation of an integrated system of student knowledge of the laws governing the formation and development of human resource management subsystem of the organization as an essential element of organizational management system as a whole, as well as the development of skills and abilities of the student organization of management personnel, management personnel specifics Brief description of the course: The object of study is psychology, sociology and management, which covers the hiring of an employee, his career growth, contribution to the development and success of the organization, the use of existing knowledge and experience, training, maturity, development. Expected results of study: Knowing: know the concept of personnel management, principles, functions, personnel management, personnel management factors and

	<p>персоналды басқару факторлары және актерлер, ұйымның басқару қызметкерлері үшін нормативтік және әдістемелік қамтамасыз ету немесе мекемені білу</p> <p>Іскерлігі: іргелі және қолданбалы арнайы әдебиеттермен жұмыс істеу; персоналды басқару қызметтері арқылы пайдаланылатын стандартты құжаттарды әзірлейді, ұйымдастырады, қорытындылау, адам ресурстарын басқару мәселелері бойынша нақты ақпаратты талдау.</p> <p>Дағдысы: кадрлық қамтамасыз талаптарды есептеу дағдыларын әдістемесін, басқару персоналдың тиімділігін деңгейін анықтау, ұйымдастыру және оны пайдалану тиімділігін қызметшілердің мәртебесі мен динамикасы негізгі көрсеткіштерін есептеу.</p> <p>Қүзіреттілігі: жоспарлау және адам ресурстарын іске асыру стратегиялары, мотивация, жұмыспен қамту, оқыту және дамыту, конфликтология, және еңбек даулары</p>	<p>Знания: знать концепцию управления персоналом, принципы, функции, методы управления персоналом, факторы и субъекты управления персоналом, нормативно-методическое обеспечение управления персоналом организации или учреждения</p> <p>Умения: работать со специальной литературой фундаментального и прикладного характера; разрабатывать типовые документы, используемые службами управления персоналом, систематизировать, обобщать, анализировать фактический материал по проблемам управления персоналом.</p> <p>Навыки: иметь навыки методики расчета потребности в персонале, определения уровня эффективности управления персоналом, расчета основных показателей состояния и динамики персонала организации и эффективности его использования.</p> <p>Компетенции: планирования и реализации кадровой стратегии, мотивации трудовой деятельности, обучения и развития персонала, регулирования конфликтов и трудовых споров</p>	<p>actors, regulatory and methodological support for management staff of the organization or institution</p> <p>Abilities: work with special literature fundamental and applied; develop standard documents used by personnel management services, organize, summarize, analyze factual information on human resource management issues.</p> <p>Skills: have the skills methodology for calculating staffing requirements, determine the level of efficiency of management personnel, the calculation of basic indicators of the status and dynamics of the personnel of the organization and the efficiency of its use.</p> <p>Competencies: planning and implementation of human resources strategies, motivation, employment, training and development, conflict management, and labor disputes</p>
	<p>Пәннің коды: (ТК) ITmen 4207</p> <p>Пән атауы: Ітм енеджмент</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: аға оқытушы, магистр Максұтова К.М.</p> <p>Пререквизиттер: Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар</p> <p>Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс</p> <p>Оқыту мақсаты:</p> <p>Пәннің мақсаты - студенттердің мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында қолданылатын ақпараттық жүйелер мен технологиялар саласындағы білім, білік және біліктілік жүйесін</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ITmen 4207</p> <p>Наименование дисциплины: IT менеджмент</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: старший преподаватель Максұтова К.М.</p> <p>Пререквизиты: Информационно-коммуникационные технологии</p> <p>Постреквизиты: Дипломная работа</p> <p>Цель изучения:</p> <p>Цель дисциплины - сформировать у студентов систему знаний, навыков и компетенции по информационным системам</p>	<p>Discipline code: (CCh) ITmen 4207</p> <p>Name of the discipline: IT management</p> <p>Number of academic credits – 5</p> <p>Course author: high teacher, master Maksutova K.M</p> <p>Prerequisites: Information and communication technologies</p> <p>Postrequisites: Graduate work</p> <p>The purpose of studying the discipline: The purpose of the discipline is to form a students' system of knowledge, skills and competencies in information systems and technologies used in the enterprises of the restaurant and hotel</p>

<p>калыптастыру, басқару шешімдерін қолдау үшін ақпараттық жүйелерді оңтайландыруды қамтамасыз ету.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: АЖ тұтынушысы кәсіпорында АЖ жоспарлауды ұйымдастыру. АЖ стратегиялық жоспарлау. Өндірушінің АЖ қасиеттерін талдау. ІР алу әдісін және даму бағытын жоспарлау. Автоматтандырудың болжамды салдары: қайта құру және бизнес-процестерді қайта құру. ІТ менеджерінің міндеттері. Тұтынушы кәсіпорында ІР таңдау мен сатып алуды ұйымдастырудағы менеджмент және АТ басқару функциялары. Ақпараттық жүйелер қайталанған және ерекше. Ақпараттық жүйелер қайталанған және ерекше. ІР таңдаудың негізгі критерийлері. Жүйені таңдау бойынша ұсыныстар. Сатып алу әдістері. Тендерді ұйымдастыру. ІР-тұтынушы-кәсіпорын үшін ІР-нің бағасы мен сапасы. АЖ енгізуді ұйымдастыру бойынша менеджмент және ІТ-менеджмент қызметі. АЖ қызмет көрсетуді ұйымдастыру бойынша менеджмент және ІТ-менеджмент қызметі.</p> <p>Оқыту нәтижесі: Білімі: - 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.</p> <p>Іскерлігі: басқарушылық мәселелерді шешуде корпоративтік ақпараттық жүйелерді тиімді пайдалану, ұйымдағы коммуникациялық процестерді талдау және жаңа ақпараттық технологиялар арқылы олардың</p>	<p>и технологиям, применяемым на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса, обеспечивающих оптимизацию информационных систем поддержки принятия управленческих решений.</p> <p>Краткое описание курса: Организация планирования ИС на предприятии-потребителе ИС. Стратегическое планирование ИС. Анализ свойств ИС предприятия-производителя. Планирование способа приобретения и направления развития ИС. Предполагаемые последствия автоматизации: реорганизация и реинжиниринг бизнес-процессов. Задачи ИТ-менеджера. Функции менеджмента и ИТ-менеджмента при организации выбора и приобретения ИС на предприятии-потребителе. Тиражируемые и уникальные информационные системы. Основные критерии выбора ИС. Рекомендации по выбору системы. Способы приобретения. Организация тендера. Цена и качество ИС для предприятия-потребителя ИС. Деятельность менеджмента и ИТ-менеджмента по организации внедрения ИС. Деятельность менеджмента и ИТ-менеджмента по организации сопровождения ИС.</p> <p>Результат обучения: Знать: современные информационные системы и технологии для обеспечения эффективного использования корпоративных информационных систем, для обеспечения конкурентного преимущества организации за счет внедрения новых информационных технологий.</p>	<p>business, ensuring the optimization of information systems for supporting management.</p> <p>Brief description of the cours: Organization of planning of IS at the enterprise-consumer of IS. Strategic planning of IP. Analysis of the properties of the IS of the manufacturer. Planning the method of acquisition and direction of IP development. Anticipated consequences of automation: reorganization and reengineering of business processes. Tasks of the IT manager. Management and IT management functions in organizing the selection and acquisition of IP at the consumer enterprise. Replicated and unique information systems. The main criteria for choosing an IP. Recommendations for choosing a system. Acquisition methods. Organization of the tender. Price and quality of IP for an enterprise-consumer of IP. Activities of management and IT-management to organize the implementation of IS. Activity of management and IT-management on the organization of IS maintenance.</p> <p>Learning result: Knowledge: 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. Abilities: programming, knowing the network protocols, the basics of database processing Skills: Has programming skills, working in</p>
---	--	--

	<p>тиімділігін арттыру бойынша ұсыныстар әзірлеу. Дағдысы: жобаны басқарудың меншікті әдістері және заманауи бағдарламалық және ақпараттық технологияларды қолдана отырып оларды іске асыруға дайын болу; Құзыреттілігі: Желілік технологиялар мен деректер базасын дамыту саласындағы білімді көрсетеді</p>	<p>Уметь: эффективно использовать корпоративные информационные системы для решения управленческих задач, анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности за счет новых информационных технологий. Владеть: методами и программными средствами обработки деловой информации, навыками деловых коммуникаций с использованием современных информационных технологий.. Компетенции: - владеть методами управления проектами и готовностью к их реализации с использованием современного программного обеспечения и информационных технологий; - готовностью участвовать во внедрении технологических и продуктовых инноваций в части информационных систем и технологий; - владеть методами и программными средствами обработки деловой информации, способностью взаимодействовать со службами информационных технологий и эффективно использовать корпоративные информационные системы.</p>	<p>networks, database processing. Competencies: - own project management methods and readiness for their implementation using modern software and 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.</p>
6	<p>Пәннің коды: (ТК) ККСС 4308 Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы статистика Академиялық кредиттер көлемі:5 Курс авторы : э.ғ.к., доцент Ярдякова И.В Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты жазу және қорғау Пәнді оқытудың мақсаты:</p>	<p>Код дисциплины: KB SSU 4308 Наименование дисциплины: Статистика в сфере услуг Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Ярдякова И.В., к.э.н., доцент Пререквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы</p>	<p>Discipline code: (CCh) SSS 4308 Name of the discipline: Statistics in the service sector Number of academic credits: 5 Course author: k.e.s Erdyakova I.V. Prerequisites: Marketing in the restaurant and hotel business Postrequisites: Writing and defense of diploma work or preparation The purpose of studying the discipline:</p>

<p>- рекреациялық қызмет; - әлеуметтік-педагогикалық түзету;</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қызмет көрсету секторындағы статистиканың субъектісі, әдістері мен міндеттері. Қызмет көрсету секторындағы статистиканың сипаттама әдістері. Қызмет көрсету секторындағы таңдаулы әдіс. Қызмет көрсету секторындағы баға статистикасы. Өнімді бөлу және айналымы статистикасы. Қызмет көрсету секторындағы экономикалық және қаржылық тиімділік статистикасы</p> <p>Қызмет көрсету саласы қызметін қызмет көрсету бағытталған өндірістерді, материалдық тауарлар мен қызметтердің әр түрлі халықтың қажеттіліктерін бірқатар кәсіпорындарды, мекемелер мен ұйымдар кіреді.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: Rosstat жинайды және денсаулық сақтау объектілерін, қоғамдық денсаулық сақтау, әлеуметтік қызмет көрсету мекемелер, мемлекеттік мүгедектік, өндірістегі жазатайым оқиғалардың бойынша статистиканы қорытындылайды.</p> <p>Іскерлігі: - білім алуға жәрдемдесу; - жұмысқа орналасуына көмек көрсету.</p> <p>Дағдысы: Ақпарат көздері федералдық статистикалық байқау мерзімді және жылдық нысандары, бастапқы есепке алу, медициналық және басқа да бухгалтерлік жазбалар, бір жолғы зерттеу іріктемелі зерттеу болып табылады.</p> <p>Қүзіреттілігі: өзінің болашақ мамандығының мәні мен әлеуметтік маңыздылығын түсіну, оған тұрақты қызығушылық таныту.</p>	<p>Цель изучения дисциплины: организация досуга;социально-педагогическая коррекция;</p> <p>Краткое описание курса: Предмет, методы и задачи статистики в сфере услуг. Описательные методы статистики в сфере услуг. Выборочный метод в сфере услуг. Статистика цен в сфере услуг. Статистика товародвижения и товарооборота. Статистика экономической и финансовой эффективности в сфере услугСфера обслуживания включает предприятия, учреждения и организации ряда отраслей, деятельность которых направлена на обслуживание, удовлетворение потребностей населения в различных материальных благах и услугах.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: Rosstat собирает и обобщает статистические данные об учреждениях здравоохранения, состоянии здоровья населения, учреждениях социального обслуживания, состоянии инвалидности, травматизме на производстве.</p> <p>Умения: - оказание помощи в получении образования; - оказание помощи в трудоустройстве.</p> <p>Навыки: Источниками информации являются периодические и годовые формы федерального государственного статистического наблюдения, первичная учетная медицинская и другая учетная документация, единовременные учеты, выборочные обследования.</p> <p>Компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- organization of leisure; - socio-educational correction;</p> <p>Brief description of the course: The subject, methods and objectives of statistics in the service sector. Descriptive methods of statistics in the service sector. Selective method in the service sector. Price statistics in the service sector. Statistics of product distribution and turnover. Statistics of economic and financial efficiency in the service sectorThe service sector includes enterprises, institutions and organizations of a number of industries, whose activities are aimed at servicing, meeting the needs of the population in various material goods and services.</p> <p>Learning result:</p> <p>Knowing: Rosstat collects and summarizes statistical data on health care institutions, the health status of the population, social service institutions, the state of disability, and occupational injuries.</p> <p>Abilities: - Assistance in obtaining education; - assistance in employment.</p> <p>Skills:The sources of information are periodic and annual forms of federal state statistical observation, primary medical records and other records, one-time accounting, sample surveys.</p> <p>Competencies: understand the nature and the social importance of their future profession, to show to her sustained interest.</p>
--	---	---

<p>Пәннің коды: (TK) KRSK 4308 Пән атауы: Қазақстан Республикасындағы сервистік қызмет Академиялық кредит көлемі: 5 Курс авторы: Г.Ф.К., профессор Джангельдина Д.И. Пререквизиттер: «Қонақжайлық индустриясы негіздері» Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты жазу және қорғау Пәнді оқытудың мақсаты: Қазақстан Республикасында техникалық қызмет көрсету және қызмет көрсету кәсіпорындарының тұжырымдамасын және бағыты зерттеу Курстың қысқаша мазмұны: Ел экономикасындағы қызмет саласының рөлі. Сервистік қызметтің тарихи дамуы. Қызмет нарығы. Тауарлар нарығы. Қызмет нарығының ерекшеліктері. Қазақстан Республикасындағы қызмет, негізгі ұғымдары теориялық негізі. Дамыту, сервистік қызмет қазіргі жағдайы. Оқыту нәтижесі: Білімі: Сервистік қызмет, қызмет қызмет көрсету аймағын, негізінен туризм және мейрамхана және қонақ үй кешенінде қызметтердің түрлерін ұғымдарымен таныстыру. Іскерлігі: Техникалық қызмет көрсету компанияларының оқыды түрлердің пайдалану. Дағдысы: мейрамхана және қонақ үй бизнес дағдыларын және техникалық қызмет көрсету қызметтерін ұсыну сатып алу Қүзиреттілігі: Кәсіпорындардың көзделген қағидаттары мен қызмет түрлері шарлап.Пайдалану және техникалық қызмет көрсету бойынша қызмет көрсету туралы өтініш ережелері.</p>	<p>Код дисциплины: (KB) SDRK 4308 Название дисциплины: Сервисная деятельность в РК Количество академических кредитов: 5 Автор курса: Джангельдина Д.И. к.г.н., профессор Пререквизиты: «Основы индустрии гостеприимства». Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы Цель изучения дисциплины: изучение понятия и направления обслуживания сервисных предприятиях в Республике Казахстан Краткое описание курса: Роль сферы услуг в экономике страны. Историческое развитие сервисной деятельности. Рынок услуг. Рынок товаров. Особенности рынка услуг. Теоретические основы сервисной деятельности, основные понятия. Развитие, современное состояние сервисной деятельности в РК. Результат обучения: Знания: ознакомление с понятиями сервисная деятельность, направления сервисной деятельности, видов обслуживания преимущественно в туристских и ресторано-гостиничных комплексах. Умения: применение изученных видов обслуживания в сервисных предприятиях. Навыки: приобретение навыков работы обслуживания и предоставления сервиса в ресторано-гостиничных предприятиях Компетенции: уметь ориентироваться в принципах и видах предоставляемого сервиса</p>	<p>Discipline code: (CCh) SARK 4308 Name of the discipline: Service activity in the Republic of Kazakhstan Number of credits: 5 The author of the course: Candidate of Geographical Sciences, professor Dzhangildina D. Prerequisites: Fundamentals of the hospitality industry». Postrequisites: Writing and defense of diploma work or preparation Purpose of studying of the discipline: Study of the concept and direction of maintenance and service enterprises in the Republic of Kazakhstan Brief description of the course: The role of the service sector in the economy. Historical development of service activities. services market. Market goods. Features of the services market. Teoreticheskie basics of service activities, the basic concepts. The development, current status of service activities in the Republic of Kazakhstan. Learning result: Knowing: familiarization with the concepts of service activities, service areas of activity, types of services mainly in the tourism and restaurant and hotel complex. Abilities: the use of the species studied in the maintenance service companies. Skills: acquisition of skills and the provision of maintenance services in the restaurant and hotel businesses Competencies: be able to navigate in the principles and types of service provided in the enterprises.Application service rules for</p>
--	--	--

		в предприятиях. Применение правил сервиса при работе и обслуживании.	operation and maintenance.
7	<p>Пәннің коды МҒООТ 4309 Пән атауы: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы Академиялық кредит көлемі: 5 Курс авторы: қауымд.профессор Сафуани Ж.Е. Пререквизиттер: «Мейманхана және мейрамхана менеджмент». «Мейрамхана және мейманхана бизнесі». «Бар ісі». «Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы» Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс Пәнді оқытудың мақсаты: мақсаты - шикізат қасиеттерін, аспаздық өнімдерінің негізгі ауқымын, пісірілген кезде орын алуы, әсіресе технологиялық әдістер мен процестер туралы білімін үйрену. Курстың қысқаша мазмұны: Қарастырылады мейрамхана шаруашылығы мекемелерінде өнім өндірудің технологиялық процесінің негізгі кезеңдері: азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдау; тамақ өнімдерін сақтау; шикізатты механикалық және гидромеханикалық өңдеу; жартылай фабрикаттарды термиялық өңдеу және дайын тағамды дайындау; дайын өнімді сақтау; тамақ тұтынуды ұйымдастыру. Аспаздық өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету; тағамның негізгі компоненттері бойынша теңдестірілген аспаздық өнімдерді шығару. Шикізатты механикалық және аспаздық өңдеу технологиясы және жартылай фабрикаттарды дайындау. Технологияның теориялық негіздері. Аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процестері. Ұн ыдыс-аяқ пен бүйір тағамдар. Оқыту нәтижесі: Білімі: азық-түлік және азық-түлік өнімдерінің жіктелуі; технологиялар мен топтарда тағамдары және аспаздық өнімдердің ассортименті; Сапасына қойылатын талаптар және ыдыс-аяқтың жүзеге асыру</p>	<p>Код дисциплины (КВ) ТППRD 4309 Наименование дисциплины: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле Количество академических кредитов: 5 Автор курса: асс.профессор Сафуани Ж.Е. Пререквизиты: «Менеджмент гостиниц и ресторанов». «Ресторанный и гостиничный бизнес». «Барное дело». «Технология производства продуктов питания в ресторанном деле». Постреквизиты: Дипломная работа. Цель изучения дисциплины: целью изучения дисциплины является усвоить знания о свойствах сырья, основного ассортимента кулинарной продукции, особенностях технологических приемов и процессах, протекающих при кулинарной обработке. Краткое описание курса: Рассматриваются основные стадии технологического процесса производства продукции в заведениях ресторанного хозяйства следующие: прием продовольственного сырья и пищевых продуктов; хранение пищевых продуктов; механическая и гидромеханическая обработка сырья; тепловая обработка полуфабрикатов и приготовления готовой пищи; хранение готовой продукции; организация потребления пищи. Обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции; выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи. Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Теоретические основы</p>	<p>Discipline code: (CCh) TFPRB 4309 Name of the discipline: Technology of food production in the restaurant business Number of credits: 5 Course author: associate Professor Safuani Zh. Ye. Prerequisites: «Management of hotels and restaurant». «Catering and Hospitality» «Bar business». «The technology of food production in the restaurant business» Postrequisites: Graduate work Purpose of studying of the discipline: The purpose of discipline is to learn knowledge about the properties of raw materials, the basic range of culinary products, especially technological methods and processes that take place when cooked. Brief description of the course Considered the main stages of the technological process of production in restaurant establishments are as follows: reception of food raw materials and food products; storage of food products; mechanical and hydromechanical processing of raw materials; heat treatment of semi-finished products and cooking of finished food; storage of finished products; organization of food consumption. Ensuring the quality and safety of culinary products; production of culinary products balanced by the main components of food. Technological processes of mechanical and culinary processing of raw materials and the preparation of semi-finished products. Theoretical foundations of technology. Technological processes of cooking culinary products. Flour dishes and side dishes. Expected results of study: Knowing: know the classification of food and food</p>

	<p>шарттарын білу.</p> <p>Іскерлігі: шикізат сапасын талдау жүйелі көзқарас негізінде ағымдағы процестерді жетілдіру</p> <p>Дағдысы: Пісіру технологиясы негізгі дағдыларын меңгеру.</p> <p>Құзыреттілігі: түлек келесідей кәсіби құзыреттіліктерге ие болуы қажет - сервистік процесс сапасының бақылануын жүзеге асыру, қолданылатын материалдық ресурстардың, технологиялық процесстердің параметрлерін жүзеге асыру құзыреттіліктері</p>	<p>технологии. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Мучные блюда и гарниры.</p> <p>Результат обучения:</p> <p>Знания: знать классификацию блюд и кулинарных изделий; технологию и ассортимент блюд и кулинарных изделий по группам; требования к качеству и условиям реализации блюд.</p> <p>Умения: уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья</p> <p>Навыки: овладеть основными профессиональными навыками технологии приготовления блюд.</p> <p>Компетенции: выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями - готовностью к осуществлению сквозного контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых материальных ресурсов</p>	<p>products; technology and the range of dishes and culinary products in groups; quality requirements and conditions of realization of dishes.</p> <p>Abilities: to be able to improve and optimize existing processes on the basis of a systematic approach to the analysis of quality of raw materials</p> <p>Skills: master the basic skills of cooking technology.</p> <p>Competencies: graduate should possess the following professional competences</p> <p>- Readiness for the implementation of quality control through the service process, process parameters used material resources</p>
	<p>Пәннің коды (ТК) МВКОУ 4309</p> <p>Пән атауы: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі:5</p> <p>Курс авторы: қауымд.профессорСафуани Ж.Е.</p> <p>Пререквизиттер: «МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау»</p> <p>Постреквизиттер: «Қорытынды аттестация»</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты: аспаздық өнімдер өндірісін ұйымдастырудың заманауи, прогрессивті әдістері мен нысандары саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеру, сондай-ақ мейрамханалық бизнес кәсіпорындарында тұтынушыларға қызмет көрсету.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі. Мейрамхана нарығының форматтары. Қазіргі жағдайда қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын материалдық-</p>	<p>Код дисциплины (КВ) ОPPERB 4309</p> <p>Наименование дисциплины: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: асс.профессор Сафуани Ж.Е.</p> <p>Пререквизиты: «Бизнес-планирование в РДГБ»</p> <p>Постреквизиты: «Итоговая аттестация»</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства предприятий общественного питания, а также обслуживания потребителей на предприятиях ресторанного бизнеса.</p> <p>Краткое описание курса: Классификация предприятий общественного</p>	<p>Discipline code: (CCh) OPRBE 4309</p> <p>Name of the discipline: Organization of production and service in the restaurant business</p> <p>Number of credits:5</p> <p>Course author: associate Professor SafuaniZh.Ye.</p> <p>Prerequisites: «Business planning in RDGB».</p> <p>Postrequisites «Final assessment»</p> <p>Purpose of studying of the discipline: acquisition of theoretical knowledge and practical skills in the field of modern, progressive methods and forms of organization of production of culinary products, as well as customer service in the restaurant business</p> <p>Brief description of the course: Classification of public catering enterprises. Restaurant market formats. Features of the supply of catering enterprises with means of material and technical equipment in modern conditions. Recommendations for the</p>


	<p>техникалық жабдыктармен жабдықтау ерекшеліктері. Асхана ыдыстарын, аспаптарды, асүй мүкәммалын, жиһазды сатып алу бойынша ұсынымдар.</p> <p>Мейрамхана бизнесіндегі технологиялар. Қызмет көрсету стандарттарын әзірлеу және енгізу, сервистік қызметті Құжаттамалық қамтамасыз ету. Қызметкерлерді оқыту, этика және қызмет көрсету ережелері. Кәсіпорынды құру, оны бәсекелестік ортаның нарықтық қатынастар жүйесіне енгізу, ұйымдастыру нысандары мен әдістерін таңдау бойынша оңтайлы шешімдер, оларды жүзеге асыру мейрамхана кәсіпорындарының тиімді қызметін қамтамасыз етеді.</p> <p>Оқыту нәтижесі: Білімі: өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету принциптерін білу Іскерлігі: практикада білімді қолдана білу: тамақтану өндірісін ұйымдастыру, әкімшілік және қызмет көрсетуші персоналдың қызметін ұйымдастыру бойынша Дағдысы: өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру саласында коммуникативтік технологияларды меңгерудің практикалық дағдысы болу Компетенциялары: ұйымның келушілерді қабылдауға дайындығын ұйымдастыру және бақылау, жабдыктардың саны мен атауын, цехтар бойынша жабдыктардың орналасуын анықтау, цехтар мен кәсіпорындардың алаңдарын анықтау, өндірістің өзін және келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру үшін дағдысы болу, өндірістің тиімділігін және келушілерге қызмет көрсетуді талдау.</p>	<p>питания. Форматы ресторанного рынка. Особенности снабжения предприятий общественного питания средствами материально-технического оснащения в современных условиях. Рекомендации по закупке столовой посуды, приборов, кухонного инвентаря, мебели. Технологии в ресторанном бизнесе. Разработка и внедрение стандартов обслуживания, документальное сопровождение сервисной деятельности. Обучение персонала, нормы этики и правил сервиса. Оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, выбор организационных форм и методов, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятий ресторанного бизнеса.</p> <p>Результат обучения: Знания: знать принципы организации производства и обслуживания Умения: уметь на практике применять знания: по организации производства питания, организации деятельности административного и обслуживающего персонала Навыки: иметь практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере организации производства и обслуживания Компетенции: организовывать и контролировать подготовку организации к приему посетителей, определять количество и наименование оборудования, расстановку оборудования по цехам, определять площади цехов и предприятия, иметь навыки для организации самого производства и обслуживания посетителей, анализировать эффективность производства и обслуживание посетителей.</p>	<p>purchase of tableware, appliances, kitchen equipment, furniture. Technologies in the restaurant business. Development and implementation of service standards, documentary support of service activities. Staff training, ethics standards and service rules. Optimal solutions for the creation of an enterprise, its introduction into the system of market relations of a competitive environment, the choice of organizational forms and methods, the implementation of which will ensure the effective operation of restaurant businesses.</p> <p>Expected results of study: Knowing: know the principles of production and service organization Abilities: be able to apply knowledge in practice: on the organization of food production, the organization of administrative and service personnel Skills: have practical skills in communication technologies in the field of production and service organization Competencies: organize and control the organization's preparation for receiving visitors, determine the number and name of equipment, arrange equipment in workshops, determine the area of workshops and enterprises, have the skills to organize the production and customer service, analyze the effectiveness of production and customer service.</p>
8	<p>Пәннің коды: (ТК) SSB 4310 Пән атауы: Сервис саласындағы брондаудың және тапсырыс берудің электронды жүйелері Академиялық кредиттер көлемі: 5 (2+1+0), ECTS</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ESB 4310 Наименование дисциплины: Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе</p>	<p>Discipline code: (CCh) AGS 4310 Name of the discipline: Advertising of goods and services Number of credits: 5</p>

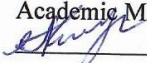
	<p>кредитте - 5.</p> <p>Курс авторы: аға оқытушы, магистр Толоубай М.Т</p> <p>Пререквизиттер: «Мейманхана және мейрамхана менеджмент». «Мейрамхана және мейманхана бизнесі».</p> <p>Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты : пән сервистегі электронды брондау және брондау жүйелерінің мәнін, негізгі сипаттамаларын игеруге, зерттеуге арналған</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Электрондық брондау жүйесі. Amadeus брондау жүйесі. Galileo брондау жүйесі. Worldspan брондау жүйесі. Saber брондау жүйесі. Басқа брондау жүйесі.</p> <p>Оқыту нәтижесі:</p> <p>Білімі: білуі керек: электрондық жүйелер туралы негізгі категориялар мен ұғымдарды; мейрамхана және қонақ үй бизнесінде брондау мен резервтеудің электрондық жүйелері негіздерінің ерекше талаптарын.</p> <p>Іскерлігі: білу және істей алу керек: сервисте брондау мен резервтеудің электрондық жүйелерін пайдалану ережесін білу</p> <p>Дағдысы: дағдысы болу керек: сервисте электронды брондау және резервтеу жүйелерін пайдалану</p> <p>Күзиреттілігі: пәнді оқу барысында келесі күзиреттер игеріледі: – мейрамхана және қонақ үй бизнесінде электронды брондау және брондау дағдыларына ие.</p>	<p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: ст.преподаватель Толоубай М.Т</p> <p>Пререквизиты: «Менеджмент гостиниц и ресторанов». «Ресторанный и гостиничный бизнес».</p> <p>Постреквизиты: Дипломная работа</p> <p>Цель изучения дисциплины: дисциплина предназначена для освоения, изучения сущности, основных характеристик электронных систем бронирования и резервирования в сервисе</p> <p>Краткое описание курса: Системы электронного бронирования. Система бронирования Amadeus. Система бронирования Galileo. Система бронирования Worldspan. Система бронирования Sabre. Другие зарубежные системы бронирования.</p> <p>Результат обучения: Знания: знать: основные категории и понятия об электронных системах; специфические требования основ электронных систем бронирования и резервирования в ресторанном и гостиничном бизнесе;</p> <p>Умения: знать и уметь: правила пользования электронными системами бронирования и резервирования в сервисе</p> <p>Навыки: иметь навыки: пользования электронными системами бронирования и резервирования в сервисе</p> <p>Компетенции: в ходе изучения дисциплины осваивают следующие компетенции: обладает базовыми навыками электронного бронирования и резервирования в ресторанном и гостиничном бизнесе</p>	<p>Course author: master Toloubai M.T</p> <p>Prerequisites:«Management of hotels and restaurant». «Catering and Hospitality»</p> <p>Postrequisites: Graduate work</p> <p>purpose of studying of the discipline:discipline is to develop, explore nature, the main characteristics of advertising in modern society</p> <p>Brief description of the course: Electronic booking systems. Amadeus reservation system. Galileo reservation system. Worldspan reservation system. Saber reservation system. Other foreign booking systems.</p> <p>Expected results of study: Knowing: know: basic categories and concepts of electronic systems; specific requirements of the basics of electronic booking and reservation systems in the restaurant and hotel business;</p> <p>Abilities: know and be able to: rules for using electronic booking and reservation systems in the service</p> <p>Skills: have the skills to: use electronic booking and reservation systems in the service</p> <p>Competencies: 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>
	<p>Пәннің коды: (ТК) TF 4310</p> <p>Пән атауы: Туристік формалдықтар</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) TF 4310</p> <p>Наименование дисциплины: Туристские</p>	<p>Discipline code: (CCh) TF 4310</p> <p>Name of the discipline: Tourist formalities</p>

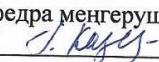
<p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Курс авторы: аға оқытушы, магистр Бакербекова А.Т.</p> <p>Пререквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті</p> <p>Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты жазу және қорғау.</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты : туристік формальдылықтардың негізгі түсініктерін ашу, визалық құжаттарды рәсімдеу ережелерін анықтау сақтандыру полистерінің рәсімделу ережелерін анықтау болып табылады.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Формальдылықтар туралы жалпы түсінік. Қозғалыс еркіндігі туризмнің негізі және туристік формальдылық саласы ретінде. ЮНВТО-ның туристік формальдылықтарды оңайлату жөніндегі ұсынымдары. Туристік шындықтың көздері. Әр түрлі елдерге кіру ережелері. Туристік формальдылықтар типологиясы. Паспорттық, визалық, кедендік, валюталық, медициналық-биологиялық, өзге де формальдылықтар. Турды сатып алу үшін клиентпен келісім. Әлем елдеріне саяхат кезінде туристердің жүріс-тұрыс ережелері. Мысалдар-құжаттардың сипаттамасы.</p> <p>Оқыту нәтижесі: Білімі: туристік қызметтің сипаттамалары мен ерекшеліктерін білу. Іскерлігі: туристік қызметті ұйымдастыру, басқарушылық және қызмет көрсетуші персонал қызметін ұйымдастыру бойынша білімін тәжірибеде қолдана білу. Дағдысы: туристік қызмет саласындағы коммуникациялық технологияларды игеру Қүзіреттілігі: түлек мынадай жалпы мәдени құзыреттілігіне ие болуы тиіс: Интеллектуалдық, мәдени, адамгершілік, дене және кәсіби өзін-өзі дамыту және өзін-өзі жетілдіру.</p>	<p>формальности</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Автор курса: Бакербекова А.Т. магистр, ст. преподаватель</p> <p>Пререквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов</p> <p>Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы</p> <p>Цель изучения дисциплины: изучить сущность и формы организации туристской деятельности, принципы организации туристской деятельности.</p> <p>Краткое описание курса: Общие представления о турформальностях. Свобода передвижения как основа туризма и сфера турформальностей. Рекомендации ЮНВТО по упрощению туристских формальностей. Источники турправа. Правила въезда в разные страны. Типология турформальностей. Паспортные, визовые, таможенные, валютные, медико-биологические, прочие формальности. Договор с клиентом на приобретение тура. Правила поведения туристов в путешествиях по странам мира. Примеры-описания документов.</p> <p>Результат обучения: Знания: знает принципы организации туристской деятельности Умения: умеетна практике применять знания: по организации туристской деятельности, организации деятельности административного и обслуживающего персонала Навыки: имеет практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере туристской деятельности Компетенции: демонстрирует базовые</p>	<p>Number of credits: 5</p> <p>Course author: Bakerbekova A.T. Master, senior lecturer</p> <p>Prerequisites: Management of hotels and restaurants</p> <p>Post-requisites: Writing and defense of diploma work or preparation</p> <p>Purpose of studying of the discipline: explore nature and form of the organization of tourist activities, the principles of organization of tourist activity.</p> <p>Brief description of the course: In the discipline of Tour Operating, students get acquainted with the main directions of development of tour operator activity in tourism in the Republic of Kazakhstan and abroad, the functions and tasks of a tour operator, as well as in teaching students to design tours and service programs, prepare tour operating programs and conclude contracts with service providers.</p> <p>Learning result: Knowing: know the principles of the organization of tourist activity Abilities: to be able to put into practice the knowledge on the organization of tourist activities, organization of managerial and staff Skills: Own communicative technologies in the sphere of tourist activity Competencies: graduate should possess the following</p>
---	--	--

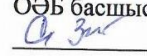
		знания в области организации туристской деятельности, обладает общекультурными компетенциями: способностью к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию.	
--	--	---	--

Келісілген / Согласовано / Approved by

Факультет деканы / Декан факультета / Dean of the Fac
 А.Ш. Нурғалиева / A.Nurgalieva

ООӘЖАҰжөніндегі проректоры / Проректор по УУМРиАМ /
Vice-rector for Academic, Teaching and Methodological Work and
Academic Mobility
 М. Толымгожинова / M. Tolymgozhinova

Кафедра менеджменті / Заведующий кафедрой / Head of the Department
 Г.К.Казбеков / G.Kazbekov

ОӘБ басшысы / руководитель УМО / Head of the EMD
 С.Абдыкаримова / S. Abdykarimova