

«ЖАНСУГUROB АТЫНДАҒЫ ЖЕТІСУ УНИВЕРСИТЕТІ» КЕ АҚ
НАО «ЖЕТЫСУСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИЛЪЯСА ЖАНСУГУРОВА»
NP JSC «ZHETYSU UNIVERSITY OF THE NAME OF ILYAS ZHANSUGUROV»

БЕКІТІЛДІ/ УТВЕРЖДЕНА/ APPROVED

университеттің Ғылыми Кеңесі отырысында/
на заседании Ученого совета университета/
at the meeting of the Academic Council of the University
Хаттама/ Протокол/ Protocol № 4 «7» 04 2021
Басқарма төрағасы/ Ректор/ Председатель Правления
Ректор/ Chairman of the Board- Rector

г.ғ.д. профессор Қ.Баймырзаев/

д.ғ.д. профессор К. Баймырзаев/

d.g.d. Professor K. Baimyrzayev



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

6В11102 – «Қонақ үй – мейрамхана бизнесі» оқу бағдарламасы бойынша
қабылдау жылы: 2021

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

по образовательной программе 6В11102 – «Гостинично – ресторанный бизнес»
год приема: 2021

CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

on educational program 6В11102 – «Hotel – restaurant business»
year of admission: 2021

Талдықорған/ Талдықорған/ Taldykorgan, 2021

Элективті пәндер каталогы білім алушылардың жеке білім траекториясын қалыптастыру үшін элективті оқу пәндерінің жүйелендірілген тізбесі болып табылады/ Каталог элективных дисциплин представляет собой систематизированный перечень элективных учебных дисциплин для формирования индивидуальной образовательной траектории обучающихся / The Catalog of elective disciplines represents the systematic list of elective academic disciplines to form an individual educational trajectory of learners.

Экономика және сервис кафедрасының отырысында қарастырылды және талқыланды/ Рассмотрен и обсужден на заседании кафедры экономики и сервиса / Considered and discussed at the meeting of the Departments of Economics and Service.
(Хаттама/ Протокол/ Protocol № 5, «27» 01 2021).

Кафедра меңгерушісі/
Заведующий кафедрой/
Head of department:



э.ғ.к., доцент Г.Тулешова / к.э.п.,
доцент Тулешова Г./ candidate of
economic science, associate
professor G.Tuleshova

Жұмыс берушілермен және студенттік активтің өкілдерімен келісілген/ Согласован с работодателями и представителями студенческого актива/ Agreed with the employers and student activity representatives:

«Алматы облысының туризм және
ақпараттық қызмет көрсету орталығы»
МҚКК туристік қызметтер саласын
дамыту бөлімінің меңгерушісі /
Начальник отдела развития сферы
туристских услуг ГККП «Алматинский
областной центр туризма и
информационных услуг»/
Head of Department of development of
sphere of tourist services of GKCP
«Almaty regional centre of tourism and
information services»



М.Карасов / Карасов М. /
M. Karasov

«Текесу» ЖНПС /
ТОО «Текесу» /
LLP «Tekesu»

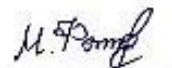


К. Байтаракова / Байтаракова К. /
Baitarakova K.

Студенттік активтің өкілі /
Представитель студенческого актива /
Student activity representative:

Ж.Махадай/
Махадай Ж./
Mahadai Zh.

Студенттік активтің өкілі /
Представитель студенческого актива /
Student activity representative:



Ф.Жолдасбаева/
Жолдасбаева Ф./
Zholdasbaeva F.

Модуль коды: ӘГ-1 Модуль атауы: Әлеуметтік-гуманитарлық Пән атауы: Қоғамтану білімі (пәнаралық білім) Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет Пререквизиттер: Мектеп курстары: Адам, қоғам, құқық Постреквизиттер: Философия Мақсаты: заң ғылымының нәтижелерімен, қоғамдық қатынастардың дамуындағы мемлекеттің және құқықтың рөлімен таныстыру, нормативтік заң актілерін білуге үйрету және сыбайлас жемқорлыққа қарсы азаматтық ұстанымды жүйелі білім арқылы қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Қазақстандық конституциялық, әкімшілік, азаматтық, қаржы, қылмыстық, процессуалды, еңбек, кәсіпкерлік, экологиялық құқықтық институттар мен оның негізгі салаларын сипаттайды. Қазақстан республикасы сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетінің заңнамалық негіздерін зерттейді. Білімгердің құқықтық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетін қалыптастыруға бағытталған. Ұлттық құқық және жемқорлыққа қарсы іс-қимыл саласындағы құқықтық қатынастардың ерекшелігін айқындайды. Оқыту нәтижелері: Курсты оқып болғаннан кейін студент біледі: - Мемлекет пен құқықтың өзара әрекеттесуінің негізгі заңдылықтарын; • негізгі теориялық ұғымдар және заң ғылымының категорияларын; - Заң қызметінде психологиялық білімді қолданудың құқықтық	Код модуля: СГ-1 Название модуля: Социально-гуманитарный Название дисциплины: Обществоведческие знания (междисциплинарный курс) Основы права и антикоррупционная культура Пререквизиты: Школьные курсы: Человек, общество, право Постреквизиты: Философия Цель: ознакомление с результатами юридической науки, ролью государства и права в развитии общественных отношений, изучение нормативных правовых актов и формирование гражданской антикоррупционной позиции посредством регулярного образования. Краткое описание: Описывает основные отрасли и институты казахстанского права: конституционного; административного; гражданского; финансового; уголовного; процессуального; трудового; предпринимательского; экологического. Изучает законодательные основы антикоррупционной культуры Республики Казахстан. Направлена на формирование правовой и антикоррупционной культуры обучающегося. Раскрывает особенности правоотношений в отраслях национального права и сфере противодействия коррупции Результаты обучения: После изучения курса студент будет знать: - основные закономерности взаимодействия государства и права; - базовые теоретические	Code of module: SH-1 Name of module: Social and humanitarian Name of discipline: Social studies knowledge (interdisciplinary course) Basics of law and anti-corruption culture Prerequisites: School courses: Person, society, law Postrequisites: Philosophy Purpose: to familiarize with the results of legal science, the role of state and law in the development of social relations, the study of normative legal acts and the formation of civil anti-corruption position through regular education. Brief description: Describes the main branches and institutions of Kazakhstan law: constitutional; administrative; civil; financial; criminal; procedural; labor; business; environmental. Studies the legislative basis of the anti-corruption culture of the Republic of Kazakhstan. Aimed at the formation of legal and anti-corruption culture of the student. Reveals the features of legal relations in the fields of national law and the sphere of anti-corruption Learning outcomes: After studying the course the student will know: - the main patterns of interaction between state and law; -basic theoretical concepts and categories of jurisprudence; - legal basis for the use of psychological knowledge in legal activity;
---	---	--

негіздерін; -Заңгердің кәсіби қызметінің тиімділігін арттырудағы құқықтық психологияның рөлі туралы. Студент жасай алады: - Заңгердің кәсіби қызметінің тиімділігін арттыруға бағытталған құқықтық психологияның ұсыныстарына жүгінуді; - Заңгердің күнделікті кәсіби міндеттерін шешуде құқықтық психологияның ғылыми негізделген ұсыныстарын дұрыс қолдана білуді; - кәсіби психологиялық қызмет саласындағы құқықтық психологияның жетістіктерін практикалық қолдану дағдыларын жетілдіруді. Қалыптасатын құзыреттер: Пәнді оқу процесі келесі құзіреттерді қалыптастыруға бағытталған: - өзінің болашақ кәсібінің ерекше маңыздылығын түсінеді, кәсіби құқықтық сананың жеткілікті деңгейіне ие болады; - дамыған құқықтық сана, құқықтық ойлау және құқықтық мәдениет негізінде кәсіби қызметті жүзеге асыра білу.	понятия и категории юриспруденции; - правовые основы использования психологических знаний в юридической деятельности; - о роли юридической психологии в повышении эффективности профессиональной деятельности юриста. Студент будет уметь: - ориентироваться в разработанных юридической психологией рекомендациях, предназначенных для повышения эффективности профессиональной деятельности юриста; - правильно применять научно обоснованные рекомендации юридической психологии в решении повседневных профессиональных задач юриста; - совершенствовать навыки по практическому применению достижений юридической психологии в сфере профессиональной юридической деятельности. Формируемые компетенции: - осознаёт специальную значимость своей будущей профессии, обладает достаточным уровнем профессионального правосознания; - способен осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры.	- the role of legal psychology in improving the efficiency of professional activity of a lawyer. The student will be able to: - to be guided in the recommendations developed by legal psychology intended for increase of efficiency of professional activity of the lawyer; - correctly apply scientifically based recommendations of legal psychology in solving everyday professional tasks of a lawyer; - to improve skills on practical application of achievements of legal psychology in the sphere of professional legal activity. Formed competencies: The process of studying the discipline is aimed at the formation of the following competencies: - is aware of the special importance of his future profession, has a sufficient level of professional legal awareness; - able to carry out professional activities on the basis of a developed sense of justice, legal thinking and legal culture.
Модуль коды: ӘГ-1 Модуль атауы: Әлеуметтік-гуманитарлық Пән атауы: Қоғамтану білімі (пәнаралық білім) Экономика және кәсіпкерлік негіздері Пререквизиттер:	Код модуля: СГ-1 Название модуля: Социально-гуманитарный Название дисциплины: Обществоведческие знания (междисциплинарный курс) Основы экономики и предпринимательства	Code of module: SH-1 Name of module: Social and humanitarian Name of discipline: Social studies knowledge (interdisciplinary course) Bases of economy and entrepreneurship

Постреквизиттер: Мақсаты: «Экономика және кәсіпкерлік негіздері» пәнін оқудың мақсаты - өндірістік салада кәсіпкерлік саласында сәтті жұмыс жасау, нарықта инновациялық қызметті жүзеге асыру және материалды өндіріске инвестицияларды басқару үшін студенттердің қажетті дағдылары мен құзыреттерін дамыту. Қысқаша сипаттамасы: Пән студенттердің экономиканың қызмет ету заңдылықтары жайлы кешенді түсініктерін қалыптастыруға, кәсіпкерлік қызметтің әртүрлі саласындағы қолданбалы құзыреттіліктерді игеруіне бағытталған іскерлік білім алуына бағдарланған, өз бизнесін ашу және оны сәтті жүргізудің ерекшеліктерін айқындайды Оқыту нәтижелері: Пән студент міндетті түрде зерттеу нәтижесінде: білуі керек: Экономикалық дамудың қазіргі тенденциялары мен түрлері; Экономиканы әлеуметтік түрлендіру мәселелері және осы процесті басқару; Кәсіпкерліктің мәні және оның өндіргіш күштердің дамуына шешуші әсері; Ұйымдастырудың негізгі ережелері және инновациялық менеджменттің әдістері; Кәсіпорындар мен ұйымдарды құру принциптері мен әдістері. Түсінуі тиіс: Тәуекелдер және кәсіпкерлік мәмілелердің мазмұны Меңгеруі тиіс: Фирманың қаржылық жағдайын бағалау әдістерін; ЖК, ЖШС есебі мен салық төлеудің әдістемесін; Инновациялық кәсіпкерліктің тиімділігін анықтау әдістерін.	Пререквизиты: Постреквизиты: Цель: Целью изучения дисциплины «Основы экономики и предпринимательства» является формирование у студентов необходимых навыков и компетенций для успешной работы в области предпринимательства в производственной сфере, осуществления инновационной деятельности в условиях рынка, управления рисковыми инвестициями в материальное производство. Краткое описание: Дисциплина ориентирована на формирование у студентов комплексного представления о закономерностях функционирования экономики, получение делового образования, направленного на приобретение прикладных компетенций в разных сферах предпринимательской деятельности, раскрывает особенности создания и успешного ведения собственного бизнеса. Результаты обучения: В результате изучения дисциплины студент должен: Знать: Современные тенденции и разновидности экономического развития; Проблемы социальной конверсии экономики и управления этим процессом; Сущность предпринимательства и его решающее влияние на развитие производительных сил; Основные положения организации и методы управления нововведениями; Принципы и методы создания	Prerequisites: Postrequisites: Purpose: The purpose of studying the discipline "Fundamentals of Economics and Entrepreneurship" is to develop the necessary skills and competencies of students for successful work in the field of entrepreneurship in the manufacturing sector, the implementation of innovative activities in the market, and the management of risky investments in material production. Brief description: Discipline focused on the formation of students' complex ideas about the regularities of the functioning of the economy, obtaining a business education focused on the acquisition of applied competencies in different spheres of entrepreneurial activity, reveals the features of creating and successfully running your own business Learning outcomes: As a result of studying the discipline, the student must: Know: Current trends and varieties of economic development; Problems of social conversion of the economy and management of this process; The essence of entrepreneurship and its decisive influence on the development of productive forces; The main provisions of the organization and methods of innovation management; Principles and methods of
--	--	---

Істей алуы тиіс: Нарықтағы экономикалық субъектінің жағдайын бағалау және бәсекелестік артықшылықтарды алуға және қолдауға мүмкіндік беретін инновациялық мінез-құлық стратегиясы мен тактикасын таңдау; Модельдік инновациялар, бағдарламалық инновациялық бизнес; Қажетті инвестициялар көлемін, болашақ ағымдағы шығындарды анықтау, олардың өтелуін, инновациялардың әлеуметтік-экономикалық тиімділігі мен тәуекелдер көлемін есептеу; Қалыптасатын құзыреттер: Кәсіпкерліктің мәні мен рөлі туралы білімді игерді, Қазақстандағы кәсіпкерліктің даму ерекшеліктерін түсінеді, нақты жағдайда өз ісін құру және жүргізу дағдыларын қолданады; бизнестің негізгі көрсеткіштерін есептей алады: пайда, өзіндік құн, пайдалылық, шығындар, өнімділік	предприятий и организаций. Уметь: Оценивать экономическое положение хозяйствующего субъекта на рынке и выбирать стратегию и тактику инновационного поведения, позволяющего получить и сохранить конкурентные преимущества; Моделировать нововведения, программировать инновационный бизнес; Определять величину необходимых капиталовложений, будущих текущих затрат, рассчитывать их окупаемость, социально-экономическую эффективность нововведений и величины рисков; Формируемые компетенции: Владеет знаниями о сущности и роли предпринимательства, понимает особенности развития предпринимательства в Казахстане, имеет прикладные навыки по созданию и ведению собственного бизнеса в реальных условиях; умеет рассчитывать основные предпринимательские показатели: прибыль, себестоимость, рентабельность, издержки, производительность	creating enterprises and organizations. Be able to: Assess the economic situation of an economic entity in the market and choose a strategy and tactics of innovative behavior that allows you to obtain and maintain competitive advantages; Model innovations, program innovative business; Determine the amount of necessary investment, future current costs, calculate their payback, the socio-economic effectiveness of innovations and the magnitude of risks; Formed competencies: Owns knowledge of the nature and role of entrepreneurship, understands the features of entrepreneurship development in Kazakhstan, has applied skills to create and conduct its own business in real conditions; can calculate the main business indicators: profit, cost, profitability, costs, productivity
Модуль коды: ӘГ-1 Модуль атауы: Әлеуметтік-гуманитарлық Пән атауы: Қоғамтану білімі (пәнаралық білім) Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері Пререквизиттер: Постреквизиттер: Мақсаты: адам мен табиғат арасындағы үйлесім негізінде экологиялық мәдениет негіздерін және жердің әлемдік экологиясының негізгі бағыттарын қалыптастыру,	Код модуля: СГ-1 Название модуля: Социально-гуманитарный Название дисциплины: Обществоведческие знания (междисциплинарный курс) Экология и ОБЖ Пререквизиты: Постреквизиты: Цель: формирование основ экологической культуры и основных направлений мировой экологии Земли на основе гармонии между человеком и природой, а	Code of module: SH-1 Name of module: Social and humanitarian Name of discipline: Social studies knowledge (interdisciplinary course) Ecology and life safety basics Prerequisites: Postrequisites: Purpose: formation of bases of ecological culture and the main directions of the world ecology of the Earth on the basis of

сондай-ақ сыртқы факторлар мен себептерден адамдардың өлім-жітімі мен денсаулығының жоғалуын азайтуға бағытталған білімді насихаттау Қысқаша сипаттамасы: Тірі ағзаның, әртүрлі деңгейдегі ұйымдар экожүйесінің, жалпы биосфераның қызмет етуінің негізгі заңдылықтарын және олардың тұрақтылығын қарастырады. Тіршілік қауіпсіздігінің теориялық негіздерін, тіршілік қауіпсіздігінің құқықтық, нормативтік-техникалық және ұйымдастырушылық негіздерін және техникалық құралдар мен технологиялық үдерістердің қауіпсіздігін арттыру әдістерін қамтиды. Оқыту нәтижелері: Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері саласы бойынша білімге ие; Табиғатты қорғаудың іс-шараларының маңыздылығын түсінеді, Экологиялық процестерді талдау, антропогендік әсердің әлеуметтік-экологиялық салдарларын бағалау және төтенше жағдайларда қорғау тәсілдері мен технологияларын, қоршаған ортаны қорғау және қауіпсіздікті қамтамасыз ету мақсатында кәсіби қызметті ұтымды ету дағдыларына ие. Қалыптасатын құзыреттер: Қоршаған ортаның әмбебап құндылығын мойындай отырып оған жауапкершілікпен қарау, өзінің іс-әрекетінің нәтижелері мен салдарларын табиғатқа келтіретін зиянды шектеу немесе азайту мақсатымен бағалау қабілеті; техносферадағы адам мен табиғи ортаның қауіпсіздігін қамтамасыз етудің мақсаттары мен міндеттерін насихаттау;	также пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин Краткое описание: Рассматривает основные закономерности функционирования живых организмов, экосистем различного уровня организации, биосферы в целом и их устойчивости. Содержит теоретические основы безопасности жизнедеятельности; правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов Результаты обучения: Владеет знаниями в области экологии и ОБЖ, Понимает важность природоохранной деятельности, Владеет навыками анализа экологических процессов, оценки социально-экологических последствий антропогенной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях, навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды. Формируемые компетенции: Ответственное отношение к природной среде на основе признания её универсальной ценности, способность оценивать результаты и последствия своей деятельности с точки зрения природосообразности, ненанесения или минимизации	harmony between man and nature, as well as the promotion of knowledge, aimed at reduction of mortality and loss of health from external factors and causes Brief description: Deals with the basic laws of functioning of living organisms, ecosystems of different levels of organization, the biosphere as a whole and their stability. Contains theoretical bases of safety of activity; legal, normative-technical and organizational bases of safety of activity and methods of increase of safety of technical means and technological processes Learning outcomes: The student has environmental knowledge, The student understands the importance of environmental activities, The student has the skills of analyze environmental processes and assessment the social and environmental consequences of human activities; owns methods and technologies of protection in emergency situations, skills of rationalization of professional activity for the purpose of safety and environmental protection Formed competencies: Responsible attitude to environment based on the recognition of its universal value, ability to assess the results and consequences of own activities in terms of nature, minimizing harm to nature; to promote the goals and
---	--	--

төтенше жағдайларда әртүрлі өндірістік процестердің қауіпсіздік негіздерін білу	вреда природе; пропагандировать цели и задачи обеспечения безопасности человека и природной среды в техносфере; использовать знания основ безопасности различных производственных процессов в чрезвычайных ситуациях	objectives of human and environmental safety in the technosphere; to use knowledge of the basics of safety of various production processes in emergency situations
Модуль коды: ӘГ-1 Модуль атауы: Әлеуметтік-гуманитарлық Пән атауы: Қоғамтану білімі (пәнаралық білім) Көшбасшылық қасиет және инновацияның сезімталдығы Пререквизиттер: Мектеп курстары: Өзін-өзі тану Постреквизиттер: Философия Мақсаты: студенттердің ұйымдастырушылық мақсаттарға жету үшін адамдармен өзара қарым-қатынас жасау кезінде түрлі ықпал ету көздерін тиімді пайдалану дағдыларын қалыптастыру, сондай-ақ олардың тұлғалық көшбасшылық қасиеттерін дамыту. Қысқаша сипаттамасы: Көшбасшылық қасиет пен инновациялық әрекет дағдысын қалыптастыру мәселелерін қарастырады. Инновацияны қабылдауды ақпаратты қабылдау және өзгерту үдерісі ретіндегі мәнін ашады. Көшбасшының өз қызметінің құрылымына инновациялық үдеріс нәтижесінде туындаған өзгерістерді енгізу қабілетін қалыптастыруға бағытталған. Көшбасшылық қасиетті дамытудың басымдықтары мен басқарудағы адам факторының қазіргі жағдайын зерттейді. Оқыту нәтижелері: құқықтық, кәсіпкерлік, өндірістік, экологиялық ортадағы қоғамдық әлеуметтік	Код модуля: СГ-1 Название модуля: Социально-гуманитарный Название дисциплины: Обществоведческие знания (междисциплинарный курс) Лидерские качества и восприимчивость инноваций Пререквизиты: Школьные курсы: Самопознание Постреквизиты: Философия Цель: формирование навыка у студентов эффективно использовать различные источники влияния во взаимодействии с людьми для достижения организационных целей, а также развитие их личностных лидерских качеств. Краткое описание: Рассматривает проблемы формирования лидерских качеств и навыков инновационной деятельности. Раскрывает суть инновационной восприимчивости как процесса приема и преобразования информации. Направлена на формирование способности лидера включать в структуру своей деятельности изменения, вызванные инновационным процессом. Изучает современное состояние и перспективы развития лидерских качеств и человеческого фактора в управлении. Результаты обучения:	Code of module: SH-1 Name of module: Social and humanitarian Name of discipline: Social studies knowledge (interdisciplinary course) Leadership and Susceptibility of Innovation Prerequisites: School courses: Self-knowledge Postrequisites: Philosophy Purpose: formation of students' skills to effectively use various sources of influence in interaction with people to achieve organizational goals, as well as the development of their personal leadership qualities. Brief description: Deals with the problems of formation of leadership qualities and skills of innovation. Reveals the essence of innovative susceptibility as a process of reception and transformation of information. It is aimed at the formation of the leader's ability to include in the structure of its activities the changes caused by the innovation process. Studies the current state and prospects of development of leadership qualities and the human factor in the management.

маңызды құбылыстар мен процестерді ұғынуға инновациялық тәсілдерді бағалау және қолдану қабілетіне ие Қалыптасатын құзыреттер: мәліметтерді өңдеу мен талдау, дағдыларды жинақтауды меңгереді; әлеуметтік мобилділік және стратификацияларды, әлеуметтік құрылымның заманауи тұжырымдамаларын, қоғам даму кезеңдері мен заңдылықтарын біледі.	Обладает способностью оценивать и применять инновационные подходы к осмыслению общественных социально значимых явлений и процессов в правовой, предпринимательской, производственной, экологической среде Формируемые компетенции: знает закономерности и этапы развития общества, современные концепции социальной структуры, стратификации и социальной мобильности; владеет навыками сбора, анализа и обработки данных.	Learning outcomes: Has the ability to evaluate and apply innovative approaches to understanding socially significant phenomena and processes in the legal, entrepreneurial, industrial, environmental environment Formed competencies: knows the patterns and stages of development of society, the modern concepts of social structure, stratification and social mobility; owns the skills of collecting, analyzing and processing data.
Модуль коды: ЭГ-1 Модуль атауы: Әлеуметтік-гуманитарлық Пән атауы: Қоғамтану білімі (пәнаралық білім) Ілиястану Пререквизиттер: Мектеп курстары: Қазақ әдебиеті Постреквизиттер: Мақсаты: Классик ақын, жазушы, публицист, драматург, аудармашы, фольклорист, әдебиет зерттеушісі, тарихшы, фельетон жанрының негізін салған көп қырлы талант Ілияс Жансүгіровтің зертханасына «енгізіп», шеберлік мектебін саралау, таразылау, суреткердің сырын түсіндіру. Қысқаша сипаттамасы: Ілияс Жансүгіровтің шығармашылық өмірбаяны, сөз өнерін игеру жолындағы алғашқы ізденістері, қоғамдық және мемлекеттік қызметтері, әртүрлі өнер саласына ат салысуы, поэмалар жазуы, прозаның дамуына қосқан үлесі, драматургиясы, ауыз әдебиеті үлгілерін жинап, жариялап, зерттеуі қамтылған. Оқу нәтижесі: - Ілияс Жансүгіров мұраларын біледі;	Код модуля: СГ-1 Название модуля: Социально-гуманитарный Название дисциплины: Обществоведческие знания (междисциплинарный курс) Илиястану Пререквизиты: Казахская литература (школьный курс) Постреквизиты: Цель: Ввести в многогранную творческую лабораторию Ильяса Жансугурова – поэта-классика, писателя, драматурга, переводчика, фольклориста, исследователя литературы, историка, основоположника жанра фельетона. Краткое описание: В изучение курса входит: биография И.Жансугурова, первые исследования на пути изучения искусства слова, общественная и государственная деятельность, его место в различных областях искусства, казахской литературоведческой науке, неоценимый вклад в формирование художественных принципов нашей литературы, написание поэм, вклад в развитие прозы,	Code of module: SH-1 Name of module: Social and humanitarian Name of discipline: Social studies knowledge (interdisciplinary course) Ilyastanu Prerequisites: Kazakh literature (school course) Postrequisites: Purpose: Introduce Ilyas Zhansugurov, a classical poet, writer, playwright, translator, folklorist, literature researcher, historian, founder of the feuilleton genre into the multifaceted creative laboratory. Brief description: The course includes: I.Zhansugurov's biography, first studies on the way to study the word art, public and state activities, his place in various fields of art, Kazakh literary scholarship, an invaluable contribution to the formation of artistic principles of our literature, writing poems, contribution to the development of prose , drama, the development of the Kazakh literary

- ақынның шығармаларын талдайды; - шығармалардың идеялық-көркемдігін анықтайды; - І.Жансүгіровтің әдеби мұрасының даралығын түсіне алады. Қалыптасатын құзыреттер: Ілияс Жансүгіровтің әдеби мұрасын меңгерген; ұлттық рухани құндылықтарды қастерлеуге және интеллектуалдық-шығармашылық ойлау мәдениетіне дағдыланған.	драматургии, развитие казахского литературного языка. Результат обучения: - знает литературное наследие И.Жансугурова; - анализирует произведения поэта; - определяет идейно-художественные особенности произведения. - понимает индивидуальность литературного наследия И.Жансугурова. Формируемые компетенции: Владеет пониманием специфики литературного наследия Ильаса Жансугурова; обладает навыками интеллектуально-творческого мышления и способностями дорожить ценностями национально-духовного наследия.	language. Learning outcome: - knows the literary heritage of I. Zhansugurov; - analyzes the works of the poet; - defines the ideological and artistic features of the work. - understands the individuality of the literary heritage of I. Zhansugurov. Formed competencies: Owns the understanding of the specificity of the literary heritage of Ilyas Zhansugurov; possesses the skills of intellectual and creative thinking and the ability to cherish the values of the national and spiritual heritage.
Модуль коды: ҚИҚКН 4.1/ Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету негіздері Пән атауы: Мейрамхана және қонақ үй ісінің негіздері Пререквизиттер: Постреквизиттер: Сервистік қызмет Мақсаты: мейрамхана және қонақ үй бизнесі саласындағы мамандарды даярлау. Сондай-ақ студенттердің тарих туралы теориялық білім алуы әлемдік тәжірибені, ұлттық және мәдени Қазақстан дәстүрлерін, әлемдік және басқа елдерден қонақтар қабылдауды ұйымдастыруға отандық ғылым жаһандану және әлемде үлкен қызығушылық жағдайында туризм мен қонақжайлылық индустриясын дамыту, сервистік кәсіпорынның тиімді жұмысы кәсіпорында адами капитал, негізгі және айналым капиталы және қажетті ақпарат	Код модуля: ООИГ 4.1 Название модуля: Основы обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Основы ресторанного и гостиничного дела Пререквизиты: Постреквизиты: Сервисная деятельность Цель: показать, что эффективная работа любого сервисного предприятия зависит от экономического потенциала предприятия выраженного в наличии на предприятии человеческого капитала, основного и оборотного капитала и необходимой информации, а также рациональной организации и разумного управления деятельностью сервисного предприятия. Краткое описание: Направлена на знание международных стандартов в гостиничном и ресторанном	Code of module: BMHI 4.1 Name of module: Basics of service in the hospitality industry Name of discipline: Fundamentals of restaurant and hotel business Prerequisites: Postrequisites: Service activity Purpose: to show that the effective operation of any service enterprise depends on the economic potential of the enterprise expressed in the presence of human capital, fixed and working capital and the necessary information, as well as rational organization and reasonable management of the service enterprise. Brief description: It is aimed at knowledge of international standards in the hotel and restaurant business. Examines the standards of service in the

бар кәсіпорынның экономикалық әлеуетіне, сондай-ақ сервистік кәсіпорынның қызметін ұтымды ұйымдастыру мен ақылға қонымды басқаруға байланысты екенін көрсету. Қысқаша сипаттамасы: Қонақ үй және мейрамхана саласындағы халықаралық стандарттарды білуге бағытталған. Қонақжайлылық саласындағы қызмет көрсету стандарттарын қарастырады. Қонақ үй және мейрамхана саласындағы кадрлық саясатты зерттейді. Қонақ үй және мейрамхана істеріндегі кірістерді басқару әдістерін талдайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - қонақ үй шаруашылығының негізгі ұғымдары мен санаттарын, қонақ үйлердің және номерлердің жіктелуін; - қонақ үй шаруашылығын ұйымдастырудың теориялық, ұйымдық-құқықтық негіздерін; - қонақ үйлерінде туристерге қызмет көрсету мәселелерін; - қызмет көрсету сферасындағы сапалы қызметтерді қалыптастыратын нақты жағдайларды; - қонақ үйдегі негізгі қызметтерді және т.б. жасай білуі тиіс: - қонақ үй іс- әрекетін үйлестіру; - қонақтарды қарсы алуға үнемі дайын болу; - саяхатшылардың жанұясына, іскер адамдарға, саяхаттаушылардың басқа да санаттарына қызмет көрсету. меңгеруі тиіс: - шетелдегі және ҚР-дағы қонақ үй шаруашылығының	деле. Рассматривает стандарты обслуживания в сфере гостеприимства. Изучает кадровую политику в гостиничном и ресторанном деле. Анализирует методы управления доходами в гостиничном и ресторанном деле. Результат обучения: В результате освоения дисциплины студент: должен знать: - знать содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности, классификацию гостиниц и других средств размещения, а также классификацию гостиничных номеров; - теоретические и организационно-правовые основы организации гостиничного дела; - проблемы обслуживания туристов в гостиницах; - конкретные условия, при которых формируется качество услуг в данной сфере обслуживания; - основные службы в гостинице и др. должен уметь: - осуществлять координацию гостиничной деятельности; - обеспечить постоянную готовность к встрече гостей; - предоставлять услуги семьям, деловым людям и другим категориям путешествующих. должен владеть: - теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в РК и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия	field of hospitality. Studies personnel policy in the hotel and restaurant business. Analyzes revenue management methods in the hotel and restaurant business. Learning outcome: as a result of the development of the discipline student: need to know: - know the content of key concepts and categories of hotel activities, classification of hotels and other accommodation facilities, as well as the classification of hotel rooms; - theoretical and organizational and legal basis of the organization of hotel business; - problems of tourist service in hotels; - specific conditions under which the quality of services in this service sector is formed; - basic services in the hotel, etc. must be able: - to coordinate hotel activities; - to ensure constant readiness to meet guests; - provide services to families, business people and other categories of travelers. must own: - theoretical knowledge of the history of the hotel industry in Kazakhstan and beyond abroad, on the organizational and management structure of the world hotel complex, about the main services of the hotel and features of interaction of these services;
--	---	---

даму тарихы, әлемдік қонақ үй шаруашылығының ұйымдық-басқарушылық құрылымы, қонақ үйдің негізгі қызметтері және олардың өзара іс-әрекеті жайлы теориялық білімді; - қонақ үй шаруашылығын жүргізу барысында клиенттермен тиімді қарым-қатынас жасау дағдысын. Қалыптасатын құзыреттер: жалпы құзіреттіліктер: - қонақ үй шаруашылығында нормативті-құқықтық құжаттарды қолдана білуге дайын болу; - үнемі өзін-өзі дамытуға және жетілдіруге, өз іскерлік біліктілігін және кәсіби шеберлігін арттыруға қабілетті; - өз тұлғасын сыни бағалай алады, өзін-өзі дамыту жолдарын белгілей алады. кәсіби құзіреттіліктер: - қонақ үйлер мен басқа да орналастыру орындарының қызметін, тұтынушыларға қызмет көрсету үрдісін бақылау жүйесін ұйымдастыра алады; - қонақ үйлер мен басқа да орналастыру орындарының қызметін, тұтынушыларға қызмет көрсету үрдісін жоспарлай, талдай және нәтижесін бағалай алады; - заманауи ғылыми әдістерді қолдана отырып қонақ үй нарығына кешенді зерттеу жүргізуге қабілетті; - қонақ үй индустриясындағы инновациялардың тиімділігін зерттей және бағалай алады.	этих служб; - приобрести навыки эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности. Формируемые компетенции: общие компетенции: - готовность к использованию нормативных-правовых документов в гостиничной деятельности; - готовность к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей деловой квалификации и профессионального мастерства; - способен критически оценить собственную личность, наметить пути саморазвития. профессиональные компетенции: - готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов; - готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии.	- to acquire skills of effective communication with clients in the process of implementation hotel activities. Formed competencies: generic competence: - ready to use legal documents in hotel industry; - readiness for continuous improvement and self-development, improvement of their business skills and professional skills; - he is able to critically assess his own personality, to outline the ways of self-development. professional competence: - readiness to organize a control system activities of hotels and other accommodation facilities, customer service; - willingness to plan, analyze and evaluate the performance of hotels and - ability to conduct comprehensive research of the hotel market using modern scientific methods; - willingness to research and evaluate the effectiveness of innovations in the hotel industry
Модуль коды: ҚИҚКН 4.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету негіздері Пән атауы: Сервистік қызмет Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй ісінің негіздері	Код модуля: ООИГ 4.1 Название модуля: Основы обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Сервисная деятельность Пререквизиты: Основы ресторанного и гостиничного	Code of module: BMHI 4.1 Name of module: Basic maintenance in the hospitality industry Name of discipline: Service activity Prerequisites: Basics of restaurant and hotel

Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Мақсаты: болашақ бакалаврда қызмет көрсету, қызметтер, оның нысандары және прогрессивті қызмет көрсету әдістері туралы білім жүйесін құру. Сервистік қызметтің міндеттері, бағыттары мен әдістері туралы жан-жақты түсінік беру, заманауи қызметтер нарығымен таныстыру. Қысқаша сипаттамасы: Адамның қажеттіліктерін қанағаттандыру нысаны ретінде сервистік қызметті білуге бағытталған. Сервистік қызметтің ұйымдары мен түрлерін сипаттайды. Халыққа қызмет көрсететін кәсіпорындарды қарайды. Қызметтің қызмет көрсетудің нақты өнімі ретіндегі мәнін ашады. Қызметтердің жіктелуін келтіреді. Қызмет көрсету сапасы мен қызмет көрсету деңгейінің көрсеткіштерін талдайды. Сервистік қызметті жүзеге асыру саласы ретінде «байланыс аймағын» жоспарлайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: сервистік қызметтің түсінігі, мәні және ерекшеліктері; сервистік қызметтің маңызды сипаты; сервистік қызметтің ерекшеліктері; байланыс аймағын ұйымдастыру ерекшеліктері; жасай алуы тиіс: өз еңбегін ұйымдастыруды; қызмет көрсетудегі кемшіліктерді анықтауды; байланыс аймағында жұмысты ұйымдастыруды; дағдыларды меңгеруі тиіс: кәсіпорынның байланыс аймағын басқару және ұйымдастыру саласындағы; жаңа технологияларды әзірлеу	дела Постреквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Цель: создать у будущего бакалавра систему знаний о сервисной деятельности, услугах, формах и прогрессивных методах обслуживания. Дать комплексное представление о задачах, направлениях и методах сервисной деятельности, ознакомить с современным рынком услуг. Краткое описание: Направлена на знание сервисной деятельности как форму удовлетворения потребностей человека. Описывает организации и виды сервисной деятельности. Рассматривает предприятия, оказывающие услуги населению. Раскрывает значение услуги как специфический продукт сервисной деятельности. Приводит классификацию услуг. Анализирует показатели качества услуг и уровня обслуживания. Планирует «контактную зону» как сфера реализации сервисной деятельности. Результат обучения: должен знать: понятие, предмет и особенности сервисной деятельности; сущностный характер сервисной деятельности; особенности сервисной деятельности; особенности организации контактной зоны; уметь: организовать свой труд; выявить недостатки в обслуживании; организовать работу в контактной зоне; владеть: навыками в области	business Postrequisites: Hotel and restaurant management Purpose: to create a system of knowledge about service activities, services, forms and progressive methods of service for the future bachelor. To give a comprehensive idea of the tasks, directions and methods of service activities, to familiarize with the modern market of services. Brief description: It is aimed at the knowledge of service activities as a form of satisfaction of human needs. Describes organizations and types of service activities. Considers enterprises that provide services to the public. Reveals the value of the service as a specific product of service activity. Provides a classification of services. Analyzes indicators of service quality and service level. Plans a «contact zone» as a sphere of implementation of service activities. Learning outcome: must know: the concept, subject and features of service activities; the essential nature of service activities; features of service activities; features of the organization of the contact area; be able to: organize your work; identify service deficiencies; organize work in the contact area; possess: skills in the field of management and organization of the contact
---	---	--

және іске асыру. Қалыптасатын құзыреттер: этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес сервистік қызметке дайын; тұтынушының қажеттіліктерін анықтауға, сервистік өнімді, клиенттік қатынастарды қалыптастыруға дайын; тұтынушымен жұмыста сервистік қызметтің заманауи технологияларын қолдануға дайын;	управления и организации контактной зоны предприятия; в формировании клиентурных отношений; в разработке и реализации новых технологий в сервисе. Формируемые компетенции: готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию сервисного продукта, клиентурных отношений; готовность применять современные технологии сервисной деятельности в работе с потребителем;	zone of the enterprise; in the formation of client relations; in the development and implementation of new technologies in the service. Formed competencies: readiness for service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions; readiness to identify the needs of the consumer, the formation of a service product, client relations; willingness to apply modern technologies of service activities in working with the consumer;
Модуль коды: ҚИЭБ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы экономика және басқару Пән атауы: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй ісінің негіздері Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Мақсаты: қызмет көрсету салаларында басқару шешімдерін нақты әдістері мен алгоритмдерін пайдалану дағдыларын қалыптастыру үшін меншік және өнеркәсіп секторының түрлі нысандарын сервистік ұйымдардың басқару қызметтері өндіру және жеткізуге қатысты, олардың ерекшелігін түсіну негізінде менеджмент жүйесін, негізгі элементтерін зерттеу. Қысқаша сипаттамасы: Қонақжайлылық индустриясындағы менеджменттің ерекшеліктерін зерттейді. ҚР қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарын басқару құрылымын	Код модуля: ЭУИГ 6.1 Название модуля: Экономика и управление в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Гостиничный и ресторанный менеджмент Пререквизиты: Основы ресторанного и гостиничного дела Постреквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Цель: изучение основных систем менеджмента, основных элементов, разъяснение их особенностей, отношение к производству и поставке услуг управления сервисными организациями объектов видов собственности и промышленного сектора для формирования навыков использования конкретных методов и алгоритмов управленческих решений в сфере услуг. Краткое описание: Изучает особенности менеджмента в индустрии гостеприимства. Рассматривает структуру	Code of module: EMHI 6.1 Name of module: Economics and Management in the hospitality industry Name of discipline: Hotel and restaurant management Prerequisites: Basics of restaurant and hotel business Postrequisites: Hotel and restaurant marketing Purpose: study of the main elements of the management system, based on understanding their specificity in relation to the production and supply of management services of service organizations of various forms of property and industrial sector, in order to form skills in the use of specific methods and algorithms of management decisions in the service sectors. Brief description: Studies the peculiarities of management in the hospitality industry.

қарастырады. Персоналды басқару стильдерін талдайды. Кәсіпорынның бәсекеге қабілеттілігінің негізі ретінде қызмет көрсету сапасын қарастыруды жоспарлайды. Қонақ үй және мейрамхана стратегияларын, маркетингтік коммуникация стратегияларын, қонақ үй қауіпсіздігін басқаруды болжайды. Оқу нәтижесі: Пәнді оқыту нәтижесінде студенттер меңгеру керек: Білу – қызмет көрсету салаларында басқару үдерісінің ерекшеліктерін; іске асыру сервистік кәсіпорын әдістерін қалыптастыруға негізгі тәсілдерін, кәсіпорын қызметтеріне мақсатты және ресурстық компоненттерін ерекшеліктерін ескере отыру, басқару функционалдық бағыттарын жүзеге асыру . Істей алу – қызмет көрсету кәсіпорында ұсынылатын қызметтің спецификасын ескере отырып қызмет көрсету жүйесін қалыптастыру, кәсіпорындарын мақсаты және ресурстары; сервис жоспарын жасау және қолдану; қызмет көрсету кәсіпорындарында функционалдық менеджмент тәсілдерін қолданудың спецификалық қадамы. Қалыптасатын құзыреттер: Білім алушының құзыреті: - ұйымдық құрылымды жобалау, өкілеттік пен жауапкершілікті оларды беру негізінде бөлу мүмкіндігі; - басқарушылық міндеттерді шешу үшін мотивацияның, көшбасшылықтың және биліктің негізгі теорияларын қолдану мүмкіндігі; - топтық динамика процестерін және команданы қалыптастыру принциптерін білу негізінде топтық жұмысты тиімді	управления гостиничным и ресторанным предприятием в РК. Анализирует стили управления персоналом. Планирует рассмотрение качества обслуживания как основа конкурентоспособности предприятия. Прогнозирует стратегии гостиницы и ресторана, стратегии маркетинговых коммуникаций, управление безопасностью гостиницы. Результат обучения: В результате изучения дисциплины студенты должны овладеть: Знать-особенности процесса управления в сферах услуг; основные подходы к формированию методов сервисного предприятия, реализацию функциональных направлений управления, учитывая специфику целевых и ресурсных компонентов деятельности предприятия . Уметь-формировать систему обслуживания с учетом специфики предоставляемых услуг на предприятии, цели и ресурсы предприятий; составлять и применять сервисный план; специфический шаг применения подходов функционального менеджмента на предприятиях обслуживания. Формируемые компетенции: - умение проектировать организационную структуру, распределять полномочия и ответственность на основе их делегирования; - возможность использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения управленческих задач; - способность эффективно	Considers the management structure of a hotel and restaurant enterprise in the Republic of Kazakhstan. Analyzes the styles of personnel management. Plans to consider the quality of service as the basis of the competitiveness of the enterprise. Predicts hotel and restaurant strategies, marketing communications strategies, hotel security management. Learning outcome: As a result of studying the discipline, students should master: Knowledge of the specifics of the management process in the service sector; the main approaches to the formation of methods of implementation of the service enterprise, the specifics of the target and resource components of the enterprise's activities, the implementation of functional areas of management . - Formation of a service system taking into account the specifics of the service provided at the service enterprise, the purpose and resources of its enterprises; development and application of a service plan; a specific step in applying functional management approaches at service enterprises. Formed competencies: - the ability to design an organizational structure, distribute powers and responsibilities based on their transfer; - ability to apply basic theories of motivation, leadership and power to
---	--	--

ұйымдастыру қабілеті; - жанжалды жағдайларды шешудің әртүрлі тәсілдерін меңгеру; - - қабылданатын ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдердің шарттары мен салдарын бағалау қабілеті; - персоналды басқарудың заманауи технологияларын меңгеру; - ұйымдастырушылық өзгерістер бағдарламасын іске асыруға қатысуға дайын болу, өзгерістерге жергілікті қарсылықты жеңе білу.	организовывать групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды; - овладение различными способами разрешения конфликтных ситуаций; - - способность оценивать условия и последствия принимаемых организационно-управленческих решений; - освоение современных технологий управления персоналом; - готовность участвовать в реализации программы организационных изменений, умение преодолевать локальное сопротивление изменениям.	solve managerial tasks; - the ability to effectively organize teamwork based on knowledge of the processes of group dynamics and the principles of team formation; - mastering various ways to resolve conflict situations; - - ability to assess the conditions and consequences of organizational and managerial decisions made; - knowledge of modern personnel management technologies; - willingness to participate in the implementation of the program of organizational changes, the ability to overcome local resistance to changes.
Модуль коды: ҚКМС 9.1 / Модуль атауы: Қызмет көрсету мәдениеті мен сапасы Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету сапасын басқару Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй ісінің негіздері Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана қызметтерін автоматтандыру Мақсаты: қызметтерді тұтыну нарығында ұйымның бәсекеге қабілеттілігін арттыруды қамтамасыз ететін сапа менеджменті жүйесін құру арқылы қонақжайлылық индустриясы ұйымдарының қызметтерінің сапасын басқаруды ұйымдастыру бойынша теориялық негіздер мен практикалық ұсыныстар беру. Қысқаша сипаттамасы: Орналастыру кәсіпорындарын және олардың қызметінің нәтижелерін қарайды. Қызмет көрсету шарттары мен процесін зерттейді. Қызмет сапасының	Код модуля: ККО 9.1 Название модуля: Культура и качество обслуживания Название дисциплины: Управление качеством обслуживания в индустрии гостеприимства Пререквизиты: Основы ресторанного и гостиничного дела Постреквизиты: Автоматизация гостиничных и ресторанных услуг Цель: дать теоретические основы и практические рекомендации по организации управления качеством услуг организаций индустрии гостеприимства путем создания системы менеджмента качества, обеспечивающей повышение конкурентоспособности организации на потребительском рынке услуг. Краткое описание: Рассматривает предприятия размещения и результаты их деятельности. Изучает	Code of module: CQS 9.1 Name of module: Culture and quality of service Name of discipline: Service quality management in the hospitality industry Prerequisites: Fundamentals of restaurant and hotel business Postrequisites: Automation of hotel and restaurant services Purpose: to give theoretical foundations and practical recommendations on the organization of quality management of services of hospitality industry organizations by creating a quality management system that ensures an increase in the competitiveness of the organization in the consumer market of services. Brief description: Examines the placement companies and the results of their activities. Examines

өлшемдерін келтіреді. Сапаны басқарудың шетелдік тәжірибесін ашады; сапаны басқарудың әмбебап идеясы (TQM) және оның принциптері. Әр түрлі қызмет топтарының сапа өлшемдері мен көрсеткіштерінің ерекшеліктерін талдайды. Қызмет көрсету шарттары мен процестерін; тұтынушының қызмет сапасын қабылдауын талдауды бағалайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: басқарудың негізгі ұғымдары, категориялары мен тәсілдері, сапа менеджменті жүйесінің модельдері; сапаны басқарудың құқықтық тетіктері: өнімді сертификаттау, СМЖ, стандарттау, тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы заң. жасай алуы тиіс: - сапаны басқару бойынша нормативтік құқықтық құжаттарды пайдалану; - ақпаратпен жұмыс істей білу; - қолда бар деректер негізінде сапаны басқару бойынша ұйымдастыру-басқару шешімдерін табу; менгеруі тиіс: - ойлау мәдениеті, ақпаратты қабылдауға, жалпылауға және талдауға қабілетті болу, сапа саласындағы мақсаттарды қою және оларға қол жеткізу жолдарын таңдау; - сапаны басқарудың негізгі құралдары, ақпараттық технологиялар; сапасын қамтамасыз ету; - сапа жүйесін зерттеу, жоспарлау, басқару және аудит әдістері. Қалыптасатын құзыреттер: - сапаны үздіксіз жақсартуға бағытталған іс-әрекеттерді ұйымдастыру бойынша барлық бөлімшелердің қызметкерлерін жоспарлау, дағдыландыру және	условия и процесс обслуживания. Приводит критерии качества услуг. Раскрывает зарубежный опыт управления качеством; идея Всеобщего управления качеством (TQM) и его принципы. Анализирует особенности критериев и показателей качества различных групп услуг. Оценивает условия и процессы обслуживания; анализ восприятия потребителем качества услуг. Результат обучения: должен знать: основные понятия, категории и подходы к управлению качеством; модели современных систем управления качеством; правовые механизмы управления качеством: сертификация продукции, СМК, стандартизация, закон о защите прав потребителей. уметь: - использовать нормативные правовые документы по управлению качеством; - быть способным работать с информацией; - находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных; владеть: - культурой мышления, быть способным к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке целей в области качества и выбору путей их достижения; - основными инструментами управления качеством, информационными технологиями в обеспечении качества; - методами изучения,	the conditions and the service process. Provides criteria for the quality of services. Reveals the foreign experience of quality management; the idea of Universal Quality Management (TQM) and its principles. Analyzes the features of criteria and quality indicators of various groups of services. Evaluates the conditions and processes of service; analysis of the consumer's perception of the quality of services. Learning outcome: must know: basic concepts, categories and approaches to quality management; models of modern quality management systems; legal mechanisms of quality management: product certification, QMS, standardization, consumer protection law. be able to: - use regulatory legal documents on quality management; - be able to work with information; - to find organizational and managerial solutions for quality management based on available data; own: - a culture of thinking, be able to perceive, generalize and analyze information, set quality goals and choose ways to achieve them; - the main tools of quality management, information technologies in quality assurance; - methods of studying, planning, managing and auditing quality systems.
---	---	---

кеңес беру қабілеті; - сапаны басқару саласындағы ұйымның стратегиясын әзірлеуге қатысуға дайындық; - қабылданған басқарушылық шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын болу; - әріптестермен ынтымақтастыққа және ұжымда жұмыс істеуге дайын болу.	планирования, управления и аудита систем качества. Формируемые компетенции: - способность планировать, прививать навыки и консультировать работников всех подразделений по организации действий, направленных на непрерывное улучшение качества; - готовность участвовать в разработке стратегии организации в области управления качеством; - готовность нести ответственность за принятые управленческие решения; - готовность к кооперации с коллегами и работе в коллективе.	Formed competencies: - the ability to plan, instill skills and advise employees of all departments on the organization of actions aimed at continuous quality improvement; - willingness to participate in the development of the organization's strategy in the field of quality management; - willingness to be responsible for the management decisions made; - willingness to cooperate with colleagues and work in a team.
Модуль коды: ҚИЭБ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы экономика және басқару Пән атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй ісінің негіздері Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Мақсаты: студенттерді кәсіпкерлікті әлеуметтік-экономикалық басқару саласында теориялық және практикалық біліммен қамтамасыз ету, студенттердің Қазақстанда кәсіпкерлік қызметтің басым бағыттары бойынша білім кешенін қалыптастыру және кәсіпкерлік қызметті табысты жүргізуде практикалық дағдыларды алуға көмектесу. Қысқаша сипаттамасы: Кәсіпкерлік қызметтің мәні мен мазмұнын зерттейді. Қызмет көрсету саласында өз ісін ұйымдастыру және дамыту ерекшеліктерін қарастырады. Түрлі ұйымдық-құқықтық	Код модуля: ЭУИГ 6.1 Название модуля: Экономика и управление в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Пререквизиты: Основы ресторанного и гостиничного дела Постреквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Цель: обеспечить студентов теоретическими и практическими знаниями в области социально-экономического управления предпринимательством, сформировать у студентов комплекс знаний по приоритетным направлениям предпринимательской деятельности в Казахстане и помочь приобрести практически навыки в успешном ведении предпринимательской деятельности. Краткое описание: Изучает сущность и содержание	Code of module: EMHI 6.1 Name of module: Economics and Management in the hospitality industry Name of discipline: Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business Prerequisites: Fundamentals of restaurant and hotel business Postrequisites: Hotel and restaurant marketing Purpose: to provide students with theoretical and practical knowledge in the field of socio-economic management of entrepreneurship, to form a set of knowledge among students in priority areas of entrepreneurial activity in Kazakhstan and to help acquire practical skills in the successful conduct of entrepreneurial activity. Brief description: Studies the essence and content of entrepreneurial activity. Examines the specifics of the organization and

нысандағы қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындары жұмыс істеуін сипаттайды. Қонақжайлылық индустриясы саласындағы кәсіпкерлік қызметті қаржылық қолдау нысандарын талдайды. Кәсіпкерлік қызметті дамытудағы кадр саясатының рөлін болжайды. Қонақжайлылық индустриясындағы кәсіпкерлік мәдениеті мен этикасының ерекшеліктерін жоспарлайды. Оқу нәтижесі: Мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздерін меңгеру; кәсіпкерлік, кәсіпкерлік капитал сияқты ұғымдарды меңгеру; Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі саласындағы шаруашылық жүргізуші субъектілердің өзара іс-қимыл процесін зерделеу; мейрамхана және қонақ үй бизнесі кәсіпорындары үшін бизнес-жоспар құру негіздерін, қызметкерлермен жұмыс істеу ерекшеліктерін, маркетингтік қызметтің ерекшеліктерін және осындай кәсіпорындардағы бухгалтерлік есепті білу. Қалыптасатын құзыреттер: - қонақ үй кәсіпорны мен мейрамхананың жұмыс істеуіне дайындық қабілеті; - баға саясатын қалыптастыру және нақты өнімдер мен қызметтердің бағасын есептеу мүмкіндігі; - қалыпты қызметті қамтамасыз ететін барлық ресурстарды жоспарлаудың ең оңтайлы нұсқаларын анықтау мүмкіндігі; - қаржы-шаруашылық қызметіне жалпы талдау жүргізу қабілеті; - қонақ үй кәсіпорны мен мейрамхананың бизнес-	предпринимательской деятельности. Рассматривает особенности организации и развития собственного дела в сфере услуг. Описывает функционирование предприятий индустрии гостеприимства различных организационно-правовых форм. Анализирует формы финансовой поддержки предпринимательской деятельности в сфере индустрии гостеприимства. Прогнозирует роль кадровой политики в развитии предпринимательской деятельности. Планирует особенности культуры и этики предпринимательства в индустрии гостеприимства. Результат обучения: овладеть знаниями основ предпринимательской деятельности в ресторанном деле и гостиничном бизнесе; усвоить такие понятия, как предпринимательство, предпринимательский капитал; изучить процесс взаимодействия хозяйствующих субъектов в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса; знать основы составления бизнес плана для предприятий ресторанного дела и гостиничного бизнеса, особенности работы с персоналом особенности маркетинговой деятельности и учета в таких предприятиях. Формируемые компетенции: - способность подготовить к функционированию гостиничное предприятие и ресторан; - способность формировать ценовую политику и рассчитать цену на конкретные продукты и	development of their own business in the service sector. Describes the functioning of the hospitality industry enterprises of various organizational and legal forms. Analyzes the forms of financial support for entrepreneurship in the hospitality industry. Predicts the role of personnel policy in the development of entrepreneurship. Plans the peculiarities of the culture and ethics of entrepreneurship in the hospitality industry. Learning outcome: master the knowledge of the basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business; to master such concepts as entrepreneurship, entrepreneurial capital; to study the process of interaction of economic entities in the field of restaurant business and hotel business; to know the basics of drawing up a business plan for restaurant and hotel business enterprises, the specifics of working with personnel, the specifics of marketing activities and accounting in such enterprises. Formed competencies: - the ability to prepare a hotel company and a restaurant for operation; - the ability to form a pricing policy and calculate the price of specific products and services; - the ability to determine the most optimal options for planning all resources that ensure normal activity;
--	--	--

жоспарын жасау мүмкіндігі.	услуги; - способность определять наиболее оптимальные варианты планирования всех ресурсов,обеспечивающих нормальную деятельность; - способность провести общий анализ финансово-хозяйственной деятельности; - способность разработать бизнес-план гостиничного предприятия и ресторана.	- - ability to conduct a general analysis of financial and economic activities; - the ability to develop a business plan for a hotel company and restaurant.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Қонақ үй және мейрамхана қызметтерін автоматтандыру Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы цифрландыру Мақсаты: Студенттерге қонақжайлылық индустриясын автоматтандыру саласында теориялық білім беру, сонымен қатар жаңа ақпараттық технологиялар негізінде менеджердің күнделікті қызметін шығармашылық деңгейде жетілдіруге мүмкіндік беретін практикалық дағдылар беру. Қысқаша сипаттамасы: Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарын басқарудың автоматтандырылған жүйелерін қарастырады. Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында Интернетті, интранетті және WEB-технологияларды зерттейді. Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында Күнтізбелік жоспарлау және жобаларды басқару саласындағы заманауи бағдарламалық қамтамасыз етудің мүмкіндіктерін ашады. Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында деректерді статистикалық өңдеуді	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Автоматизация гостиничных и ресторанных услуг Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Постреквизиты: Цифровизация в сфере услуг Цель: Дать студентам теоретические знания в области автоматизации индустрии гостеприимства, а также практические навыки, позволяющие на творческом уровне совершенствовать повседневную деятельность экономиста-менеджера на базе новых информационных технологий. Краткое описание: Рассматривает автоматизированные системы управления предприятиями индустрии гостеприимства. Изучает Интернет, интранет и WEB-технологии на предприятиях индустрии гостеприимства. Раскрывает возможности современного программного обеспечения в области календарного планирования и управления проектами на предприятиях индустрии гостеприимства. Анализирует статистическую обработку данных на предприятиях индустрии гостеприимства.	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Automation of hotel and restaurant services Prerequisites: Hotel and restaurant management Postrequisites: Digitalization in the service sector Purpose: To provide students with theoretical knowledge in the field of automation of the hospitality industry, as well as practical skills that allow them to improve the daily activities of a manager on the basis of new information technologies at a creative level Brief description: Considers automated management systems of enterprises of the hospitality industry. Studies the Internet, Intranet and WEB technologies at enterprises of the hospitality industry. Reveals the possibilities of modern software in the field of calendar planning and project management at enterprises of the hospitality industry. Analyzes statistical data processing at the enterprises of the hospitality industry. Learning outcome:

талдайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - қонақжайлылық индустриясын ақпараттандырудың теориялық негіздері, тұжырымдамалық бағыттары; - автоматтандырылған жүйелерді қамтамасыз етудің мақсаты, құрамы және түрлері, олардың жіктелуі; - кәсіпорынды басқаруда заманауи ақпараттық технологиялар беретін мүмкіндіктер; жасай алуы тиіс: - алынған білім мен дағдыларды қойылған міндеттерді табысты шешу мүддесінде өз бетінше және шығармашылықпен қолдану. - мейрамхана-қонақ үй бизнесіндегі ақпараттық технологиялар бойынша жаңа білімдерді өз бетінше меңгеру жолдарын анықтау; меңгеруі тиіс: - мейрамхана және қонақ үй бизнесінде басқарудың жеке функцияларын автоматтандыруға мүмкіндік беретін стандартты бағдарламалық пакеттердегі жұмыс негіздері. Қалыптасатын құзыреттер: мейрамхана-қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында өндірістік және басқару процестерін автоматтандыруда заманауи компьютерлік технологияны қолдану және кейіннен қолданыстағы және жобаланған технологиялық процестерге оның жүйелері мен кешендерін енгізу мүмкіндігі.	Результат обучения: знать: - теоретические основы, концептуальные направления информатизации индустрии гостеприимства; - назначение, состав и виды обеспечения автоматизированных систем, их классификацию; - возможности, которые дают современные информационные технологии в управлении предприятием; уметь: - самостоятельно и творчески применять полученные знания и умения в интересах успешного решения поставленных задач. - определять пути самостоятельного овладения новыми знаниями по информационным технологиям в ресторанно-гостиничном бизнесе; владеть - основами работы в стандартных пакетах программ, позволяющих автоматизировать отдельные функции управления в ресторанно-гостиничном бизнесе. Формируемые компетенции: способность к применению современной вычислительной техники в автоматизации производственных и управляющих процессов на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса и последующего внедрения ее систем и комплексов в существующие и проектируемые технологические процессы.	To know: - theoretical foundations, conceptual directions of informatization of the hospitality industry; - purpose, composition and types of support for automated systems, their classification; - opportunities provided by modern information technologies in enterprise management; be able to: - independently and creatively apply the acquired knowledge and skills in the interests of successfully solving the tasks. - identify ways to independently acquire new information technology knowledge in the restaurant and hotel business; own - the basics of working in standard software packages that allow you to automate individual management functions in the restaurant and hotel business. Formed competencies: the ability to use modern computer technology in the automation of production and control processes at the enterprises of the restaurant and hotel business and the subsequent introduction of its systems and complexes into existing and projected technological processes.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Қызмет көрсету саласындағы цифрландыру	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Цифровизация в сфере услуг	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Digitalization in the service

Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана қызметтерін автоматтандыру Постреквизиттер: Қызмет саласындағы тәуекелдер Мақсаты: әлемдік экономиканың, атап айтқанда қызмет көрсету саласының цифрлық трансформация процестерінің ерекшеліктері туралы білім алу Қысқаша сипаттамасы: Сандық өнімдер мен қызметтерді цифрландыру негіздері мен қасиеттерін қарастырады. Қызметтер саласындағы цифрландырудың пайдасы мен тәуекелдерін салыстырады. «Digital divide» тұжырымдамасын ашады. Цифрлық экономикадағы қызметтерді тұтынушының ерекшеліктерін талдайды. Қызмет көрсету кәсіпорындарында сандық технологияларды енгізудің тиімділігін бағалайды. Сандық экономикадағы қызмет көрсету кәсіпорындарының жаңа құзыреттерін болжайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - ғылыми-техникалық прогресс әсерінен қоғамдық өмірдің түрлі салаларының өзгеруінің негізгі заңдылықтары; - негізгі экономикалық процестерді цифрландырудың алғышарттары мен салдары; жасай алуы тиіс: - бағдарламалық құралдардың көмегімен ақпаратты өңдеу; - ақпараттық технологиялар негізінде басқарушылық және экономикалық шешімдер қабылдау; - ақпараттық технологияның көмегімен кәсіпорын қызметін ұйымдастыру; менгеруі тиіс: - экономикалық ақпаратты өңдеу әдістерін;	Пререквизиты: Автоматизация гостиничных и ресторанных услуг Постреквизиты: Риски в сфере услуг Цель: приобретение знаний об особенностях процессов цифровой трансформации мировой экономики в целом, в частности сферы услуг Краткое описание: Рассматривает основы цифровизации и свойства цифровых продуктов и услуг. Сравнивает выгоды и риски цифровизации в сфере услуг. Раскрывает концепцию «Digital divide». Анализирует особенности потребителя услуг в цифровой экономике. Приводит оценку эффективности внедрения цифровых технологий на предприятиях обслуживания. Прогнозирует новые компетенции предприятия услуг в цифровой экономике. Результат обучения: должен Знать: - основные закономерности трансформации различных сфер общественной жизни под действием научно-технического прогресса; - предпосылки и последствия цифровизации основных экономических процессов; Уметь: - обрабатывать информацию с помощью программных средств; - принимать управленческие и экономические решения на базе информационных технологий; - организовывать деятельность предприятия с помощью информационной технологии; - владеть: - методами обработки экономической информации; - современными наиболее	sector Prerequisites: Automation of hotel and restaurant services Postrequisites: Risks in the service sector Purpose: acquisition of knowledge about the features of the processes of digital transformation of the world economy as a whole, in particular the service sector Brief description: Examines the basics of digitalization and the properties of digital products and services. Compares the benefits and risks of digitalization in the service sector. Reveals the concept of «Digital divide». Analyzes the features of the consumer of services in the digital economy. Provides an assessment of the effectiveness of the introduction of digital technologies at service enterprises. Predicts new competencies of the service provider in the digital economy. Learning outcome: To know: - the main patterns of transformation of various spheres of public life under the influence of scientific and technological progress; - prerequisites and consequences of digitalization of the main economic processes; Be able to: - process information using software tools; - to make managerial and economic decisions based on information technology; - organize the activities of the enterprise with the help
--	--	--

- экономикалық мәселелерді шешуді автоматтандырудың заманауи кең таралған құралдарын. Қалыптасатын құзыреттер: - ҚР және шет елдердегі цифрлық экономиканың қазіргі жағдайын, проблемалары мен даму перспективаларын талдай білу; - сандық, ақылды және виртуалды фабрикалардың дамуынан экономикалық тиімділікті бағалауға қабілетті;; - бизнесті дамытудың заманауи цифрлық технологияларын енгізу қажеттілігін талдауға қабілетті.	распространенными средствами автоматизации решения экономических задач. Формируемые компетенции: - способен анализировать современное состояние, проблемы и перспективы развития цифровой экономики в РК и за рубежом; - способен оценивать экономическую эффективность от развития цифровых, умных и виртуальных фабрик; - способен анализировать необходимость внедрения современных цифровых технологии развития бизнеса.	of information technology; own: - methods of processing economic information; - the modern most common means of automating the solution of economic problems. Formed competencies: - able to analyze the current state, problems and prospects for the development of the digital economy in Kazakhstan and abroad; - able to assess the economic efficiency of the development of digital, smart and virtual factories; - able to analyze the need for the introduction of modern digital technologies for business development.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясында бизнес жоспарды құру механизмдері Мақсаты: студенттерді қонақжайлылық индустриясын ұйымдастыру мен басқарудың негізгі принциптері мен әдістерімен таныстыру және күрделі заманауи жағдайларда бизнесті сәтті енгізу үшін қажетті практикалық дағдыларды игеру. Қысқаша сипаттамасы: Курс өндірістің материалдық-техникалық және әлеуметтік-экономикалық жағдайларының қонақжайлылық кәсіпорындары жұмысының техникалық-экономикалық	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Экономика предприятий гостеприимства Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Механизмы построения бизнес-плана в индустрии гостеприимства Цель: ознакомить студентов с основными принципами и методами организации и управления предприятием индустрии гостеприимства и приобретение практических навыков, необходимых для успешного введения бизнеса в сложных современных условиях. Краткое описание: Курс рассматривает формирование комплексных знаний о связях материально-технических и социально-экономических условий производства с	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Economics of hospitality enterprises Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business Postrequisites: Mechanisms for building a business plan in the hospitality industry Purpose: to acquaint students with the basic principles and methods of organization and management of the enterprise of the hospitality industry and the acquisition of practical skills necessary for the successful introduction of business in difficult modern conditions. Brief description: The course examines the formation of comprehensive knowledge about the

көрсеткіштерімен байланысы туралы кешенді білімді қалыптастыруды қарастырады. Қонақжайлылық кәсіпорнының ресурстарын пайдаланудың тиімді нысандары мен тәсілдерін негіздеу, кәсіпорынның шаруашылық қызметінің оңтайлы нұсқаларын таңдау бойынша экономикалық есептеулерді орындау үшін қажетті кәсіби білім мен есептеу-талдау дағдыларын алуға ықпал етеді. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - қонақжайлылық индустриясы кәсіпорны экономикасының негізгі ұғымдары мен категорияларының мазмұны. жасай алуы тиіс: - қызмет көрсету саласы кәсіпорындары қызметінің ұғымы, мәні және функциялары туралы теориялық экономикалық білімді практикада қолдану; - басқару-ұйымдастыру шешімдерін табу және олар үшін жауапты болу. меңгеруі тиіс: - қонақ үй сервисі технологияларының негіздерін, қонақ үй шаруашылығын басқару тәсілдерін; - кәсіпорын экономикасының негіздері бойынша алған білімдерін тәжірибеде қолдану, өзін-өзі дамытуға, біліктілік пен шеберлікті арттыруға қабілеттілігі мен дайындығы. Қалыптасатын құзыреттер: - экономикалық білім негіздерін өмірдің түрлі салаларында қолдануға қабілетті; - қонақ үй кәсіпорнының және басқа орналастыру құралдарының шығындарын анықтау және талдау дағдыларын игеру; - қонақжайлылық индустриясы	техничко-экономическими показателями работы предприятий гостеприимства. Способствует приобретению необходимых профессиональных знаний и расчетно-аналитических навыков для выполнения экономических расчетов по обоснованию эффективных форм и способов использования ресурсов предприятия гостеприимства, выбора оптимальных вариантов хозяйственной деятельности предприятия. Результат обучения: Знать: - содержание ключевых понятий и категорий экономики предприятия индустрии гостеприимства. уметь: - применять теоретические экономические знания о понятии, сущности и функциях деятельности предприятий сферы услуг на практике; - находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность владеть: - основами технологий гостиничного сервиса, приемами управления гостиничным хозяйством; - применять полученные знания по основам экономики предприятия на практике, способность и готовность к саморазвитию, повышению квалификации и мастерства. Формируемые компетенции: - способен использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; - владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и	relationship of material and technical and socio-economic conditions of production with the technical and economic performance of hospitality enterprises. Promotes the acquisition of the necessary professional knowledge and computational and analytical skills to perform economic calculations to substantiate effective forms and methods of using the resources of the hospitality enterprise, the choice of optimal options for the economic activities of the enterprise. Learning outcome: To know: - the content of the key concepts and categories of the economy of the enterprise of the hospitality industry. be able to: - apply theoretical economic knowledge about the concept, essence and functions of the activities of service enterprises in practice; - to find organizational and managerial solutions in non - standard situations and be responsible for them to own: - fundamentals of hotel service technologies, hotel management techniques; - apply the acquired knowledge on the basics of enterprise economics in practice, the ability and readiness for self-development, professional development and mastery. Formed competencies: - able to use the basics of economic knowledge in various spheres of life;
---	--	--

кәсіпорнының экономикалық өмірінің негіздерін түсінуге қабілетті.	других средств размещения; - способен разбираться в основах экономической жизни предприятия индустрии гостеприимства.	- proficiency in determining and analyzing the costs of a hotel company and other accommodation facilities; - able to understand the basics of the economic life of the enterprise of the hospitality industry.
Модуль коды: ҚСЖТ 8.1 Модуль атауы: Қызметтерді сату және жылжыту технологиясы Пән атауы: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясында бизнес жоспарды құру механизмдері Мақсаты: қызмет көрсетуді ұйымдастырудың заманауи тәсілдерін ескере отырып, студенттерге қонақ үй индустриясындағы маркетинг негіздері туралы жан-жақты түсінік қалыптастыру, клиенттерге қызмет көрсету бағдарламаларын жасау ерекшеліктерін ашу. Қысқаша сипаттамасы: Ол маркетингтің қазіргі тенденцияларын және қонақүйлер мен мейрамханаларда оның тұжырымдамасын жүзеге асыру технологиясын зерттейді, сонымен қатар оларды маркетингтік зерттеу және қызмет көрсету нарығының жағдайын бағалау дағдыларына үйретеді. Қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының маркетингтік азық-түлік, баға, сату, коммуникациялық стратегиясын қалыптастыру туралы жүйелі идеяны қарастырады. Мақсатты нарықты таңдау және оны басып алу құралы ретінде нарықты сегментациялауды	Код модуля: ТППУ 8.1 Название модуля: Технология продаж и продвижения услуг Название дисциплины: Гостиничный и ресторанный маркетинг Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Постреквизиты: Механизмы построения бизнес-плана в индустрии гостеприимства Цель: сформировать у обучающегося комплексное представление об основах маркетинга в гостиничной индустрии с учетом современных подходов к организации обслуживания, раскрытию специфики разработки программ обслуживания клиентов. Краткое описание: Изучает современные тенденции развития маркетинга и технологии реализации его концепции на гостиницах и ресторанах, так же обучить их навыкам маркетинговых исследований и оценки конъюнктуры рынка услуг. Рассматривает системное представление о формировании маркетинговой продуктовой, ценовой, сбытовой, коммуникационной стратегий гостиничного и ресторанного предприятия. Анализирует сегментацию рынка как средства выбора целевого рынка и его захвата. Планирует конкурентоспособность и пути ее повышения.	Code of module: SSTP 8.1 Name of module: Service sales technology and promotion Name of discipline: Hotel and restaurant marketing Prerequisites: Hotel and restaurant management Postrequisites: Mechanisms for building a business plan in the hospitality industry Purpose: to form a comprehensive understanding of the basics of marketing in the hotel industry, taking into account modern approaches to the organization of service, disclosure of the specifics of the development of customer service programs. Brief description: Studies modern trends in the development of marketing and technology for the implementation of its concept in hotels and restaurants, as well as teach them the skills of marketing research and assessment of the market conditions of services. Considers a systematic view of the formation of a marketing product, price, sales, communication strategy of a hotel and restaurant enterprise. Analyzes market segmentation as a means of selecting the target market and capturing it. Plans competitiveness and ways to improve it.

талдайды. Бәсекеге қабілеттілік пен оны арттыру жолдарын жоспарлайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - қонақжайлылық саласындағы ұйымдардың қызметтерін ілгерілетуге әсер ететін факторларды талдау ерекшелігі; - Интернет ортасында қонақжайлылық саласындағы ұйымдардың қызметтерін жылжыту бағдарламалары; жасай алуы тиіс: - қонақжайлылық ұйымдарының қызметтерін ілгерілетуге әсер ететін факторларды талдау; - Интернет ортасында қонақжайлылық саласындағы ұйымдардың қызметтерін жылжыту бағдарламасын әзірлеу; меңгеруі тиіс: - қонақжайлық ұйымдарының қызметтерін ілгерілетуге әсер ететін факторларды талдау дағдылары; - Интернет ортасында қонақжайлық саласындағы ұйымдардың қызметтерін жылжыту дағдылары; - қонақжайлылық ұйымдарының қызметтерін интернет арқылы жылжыту бағдарламаларының тиімділігін бағалау әдістері. Қалыптасатын құзыреттер: - нарықты зерттеуді жүзеге асыруға, қонақжайлық және қоғамдық тамақтану саласындағы ұйымдардың қызметтерін сатуды және ілгерілетуді ұйымдастыруға қабілетті; - қонақжайлылық және қоғамдық тамақтану ұйымдарының баға және өткізу саясатының заманауи технологияларын қолдануға қабілетті;	Результат обучения: знать: - специфику анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства; - программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; уметь: - анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства; - разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; владеть: - навыками анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства; - навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства в среде интернет; - методами оценки эффективности программ интернет продвижения услуг организаций сферы гостеприимства. Формируемые компетенции: - способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - способен к интернет	Learning outcome: To know: - specifics of the analysis of factors influencing the promotion of services of hospitality organizations; - programs to promote the services of hospitality organizations in the Internet environment; be able to: - analyze the factors influencing the promotion of services of hospitality organizations; - develop a program to promote the services of hospitality organizations in the Internet environment; own: - skills in analyzing factors that influence the promotion of services of hospitality organizations; - skills in promoting the services of hospitality organizations in the Internet environment; - methods of evaluating the effectiveness of Internet promotion programs for the services of hospitality organizations. Formed competencies: - able to carry out market research, organize sales and promotion of services of organizations in the field of hospitality and catering; - able to apply modern technologies of pricing and marketing policy of organizations in the field of hospitality and catering; - capable of Internet promotion of services of organizations in the field of hospitality and catering
--	---	---

- қонақжайлық және қоғамдық тамақтану саласындағы ұйымдардың қызметтерін Интернетте жылжытуға қабілетті	продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Модуль коды: ҚКМС 9.1 Модуль атауы: Қонақжайлық индустриясындағы экономика және басқару Пән атауы: Қонақжайлық индустриясында бизнес жоспарды құру механизмдері Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Өндірістік іс-тәжірибе Мақсаты: Кәсіпорынның перспективалық және ағымдағы жоспарлауының әлеуметтік-экономикалық, ұйымдастырушылық және қаржылық аспектілерін зерттеу, оның негізі тауарлар мен қызметтерді өндірушіден тұтынушыға айырбастау арқылы жылжыту болып табылады. Қысқаша сипаттамасы: Бизнес-жоспарлаудың мәні мен мазмұнын зерттейді. Кәсіпорынның ішкі ортасын талдайды, нарық құрылымын талдайды және нарық сыйымдылығын есептейді. Бәсекелестік ортаға зерттеу жүргізеді. Туристік тауарлар мен қызметтерді дамыту процесін сипаттайды. Тарату және өткізу жүйесін, маркетингтік коммуникацияларды, жылжыту мен жарнаманы талдайды. Қаржы жоспарының рөлін жоспарлайды. Тиімділікті бағалау және тәуекелдерді басқару. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - өнімдер мен қызметтер нарығын маркетингтік зерттеу пәні.	Код модуля: ЭУИГ 9.1 Название модуля: Экономика и управление в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Механизмы построения бизнес-плана в индустрии гостеприимства Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Производственная практика Цель: Изучение социально-экономических, организационных и финансовых аспектов перспективного и текущего планирования предприятия, основой которого является продвижение товаров и услуг от производителя к потребителю посредством обмена. Краткое описание: Изучает сущность и содержание бизнес-планирования. Приводит анализ внутренней среды предприятия, анализ структуры рынка и расчет емкости рынка. Проводит исследование конкурентной среды. Описывает процесс разработки туристских товаров и услуг. Анализирует систему распределения и сбыта, маркетинговые коммуникации, продвижение и реклама. Планирует роль финансового плана. Приводит оценку эффективности и управление рисками. Результат обучения: должен знать: - предмет маркетингового исследования рынка продуктов и услуг. - сущность маркетинговой	Code of module: CQS 9.1 Name of module: Economics and Management in the hospitality industry Name of discipline: Mechanisms for building a business plan in the hospitality industry Prerequisites: Hotel and restaurant marketing Postrequisites: industrial practice Purpose: The study of socio-economic, organizational and financial aspects of long-term and current enterprise planning, the basis of which is the promotion of goods and services from the manufacturer to the consumer through exchange. Brief description: Studies the essence and content of business planning. Provides an analysis of the internal environment of the enterprise, analysis of the market structure and calculation of market capacity. Conducts research on the competitive environment. Describes the process of developing tourist goods and services. Analyzes the distribution and sales system, marketing communications, promotion and advertising. Plans the role of the financial plan. Provides performance assessment and risk management. Learning outcome: To know:

- маркетингтік ортаның мәні және нарық конъюнктурасын талдау. - тұтынушылардың мінез-құлқының ерекшеліктері және тұтынушылардың сипаттамалары. жасай алуы тиіс: - кәсіпорынның даму стратегиясын анықтау. - жаңа туристік өнімдер мен қызметтерді дамыту. - туристік нарықтың сыйымдылығын есептеу. меңгеруі тиіс: - дайын бизнес жоспарларды талдау және бағалау дағдылары - бизнес жоспарларды өз бетінше дайындау дағдылары - сатылымның өсуін болжау және талдау дағдылары - жобаны қаржыландыру көздерін таңдау дағдылары - жобаның тәуекелдерін бағалау дағдылары - бизнес-идея нәтижелерін талдау дағдылары Қалыптасатын құзыреттер: - ақпараттық қоғамды қалыптастыру және дамыту жағдайында ақпаратты пайдалануға, қорытуға және талдауға, мақсаттар қоюға және оларға қол жеткізу жолдарын табуға қабілетті; - практикалық қызметте жаңа білім мен дағдыларды өз бетінше алуға және пайдалануға қабілетті, өзін-өзі дамытуға ұмтылады; - заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалана отырып, қолданбалы міндеттерді қоюға және шешуге қабілетті.	среды и анализа конъюнктуры рынка. - особенности потребительского поведения и характеристику потребителей. уметь: - определить стратегию развития предприятия. - разработать новые туристские продукты и услуги. - рассчитать емкость туристского рынка. владеть: - навыками анализа и оценки готовых бизнес планов - навыками самостоятельной подготовки бизнес планов - навыками анализа и прогнозирования роста продаж - навыками выбора источников финансирования проекта - навыками оценки рисков проекта - навыками анализа результатов бизнес идеи. Формируемые компетенции: - способен использовать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и находить пути их достижения в условиях формирования и развития информационного общества; - способен самостоятельно приобретать и использовать в практической деятельности новые знания и умения, стремится к саморазвитию; - способен ставить и решать прикладные задачи с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.	- the subject of marketing research of the market of products and services. - the essence of the marketing environment and market analysis. - features of consumer behavior and characteristics of consumers. be able to: - determine the company's development strategy. - develop new tourism products and services. - calculate the capacity of the tourist market. own: - skills of analysis and evaluation of ready-made business plans - skills of self-preparation of business plans - skills of analysis and forecasting of sales growth - skills in choosing sources of project financing - project risk assessment skills - skills of analyzing the results of a business idea Formed competencies: - is able to use, generalize and analyze information, set goals and find ways to achieve them in the conditions of formation and development of the information society; - is able to independently acquire and use new knowledge and skills in practice, strives for self-development; - able to set and solve applied tasks using modern information and communication technologies.
Модуль коды: ҚИҚКЕ 10.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы	Код модуля: ОБИГ 10.1 Название модуля: Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства	Code of module: SHI 10.1 Name of module: Security in the hospitality industry Name of discipline: Risks

қауіпсіздікті қамтамасыз ету Пән атауы: Қызмет саласындағы тәуекелдер Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі қауіпсіздікті қамтамасыз ету Мақсаты: тәуекелдердің пайда болу тұжырымдамасын, табиғаты мен заңдылықтарын, анықтау әдістерін, коммерциялық кәсіпорынның экономикалық тәуекелдерін, бағалау әдістерін, сондай-ақ экономикалық тәуекелдерді басқару және азайту әдістерін зерттеу. Қысқаша сипаттамасы: Тәуекел кәсіпкерлік қызметтің сөзсіз факторы ретінде қарастырылады. Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдерге жүйелі талдау жасайды. Кәсіпкерлік тәуекелдердің жіктелуін келтіреді. Кәсіпкерлік тәуекелдер менеджментін қарастырады. Тәуекелдерді басқару стратегиясын сипаттайды. Қызмет көрсету саласындағы қауіп факторларын және оларды азайту тәсілдерін талдайды. Қаржылық тәуекелдердің түрлерін келтіреді. Қызмет көрсету саласындағы тәуекел-менеджментті болжайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - экономикалық тәуекелдерді басқарудың заманауи ғылыми тәсілдері; - тәуекелдерді басқарудың заманауи технологиялары; - тәуекелдерді басқару жүйесін құру мәселелері. жасай алуы тиіс: - тәуекел жағдайының модельдерін құру; - осы тәуекел жағдайына сәйкес келетін тәуекелді анықтау және	Название дисциплины: Риски в сфере услуг Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Обеспечение безопасности в гостиничном и ресторанном бизнесе Цель: изучение понятия, природы и закономерностей возникновения рисков, приемов выявления, экономических рисков коммерческого предприятия, способы оценки, а так же методов управления и минимизации экономических рисков. Краткое описание: Риск рассматривается как неизбежный фактор предпринимательской деятельности. Дает системный анализ рисков в сфере услуг. Приводит классификацию предпринимательских рисков. Рассматривает менеджмент предпринимательских рисков. Описывает стратегию управления рисками. Анализирует факторы риска в сфере услуг и способы их уменьшения. Приводит виды финансовых рисков. Прогнозирует риск-менеджмент в сфере услуг. Результат обучения: знать: - современные научные подходы к управлению экономическими рисками; - современные технологии управления рисками; - проблемы построения систем управления рисками. уметь: - строить модели рисков ситуации; - определять методы идентификации и оценки риска, которые соответствуют данной рисков ситуации; - уметь использовать	in the service sector Prerequisites: Hotel and restaurant marketing Postrequisites: Security in the hotel and restaurant business Purpose: the study of the concept, nature and patterns of risks, methods of identification, economic risks of a commercial enterprise, methods of assessment, as well as methods of management and minimization of economic risks. Brief description: Risk is considered as an unavoidable factor of entrepreneurial activity. Provides a systematic risk analysis in the service sector. Provides a classification of business risks. Considers the management of entrepreneurial risks. Describes the risk management strategy. Analyzes risk factors in the service sector and ways to reduce them. Provides types of financial risks. Predicts risk management in the service sector. Learning outcome: To know: - modern scientific approaches to economic risk management; - modern risk management technologies; - problems of building risk management systems. be able to: - build models of a risky situation; - to determine the methods of identification and risk assessment that correspond to this risk situation; - be able to use modern
--	--	--

бағалау әдістерін анықтау; - қауіпті бағалау мен сәйкестендірудің заманауи тәсілдерін қолдана білу; менгеруі тиіс: - тәуекел-менеджменттің қазіргі заманғы әдістерін. Қалыптасатын құзыреттер: - зерттеу міндеттерін шешу кезінде тәуекелдерді басқару әдістері мен технологияларын қолдануға қабілетті;; - алынған білім мен дағдыларды тәуекелдерді басқару жүйелерін құруда қолдануға қабілетті.	современные способы идентификации и оценки риска; владеть: - современными методами риск-менеджмента. Формируемые компетенции: - способен использовать методы и технологии управления рисками при решении исследовательских задач; - способен применять полученные знания и навыки в создании систем по управлению рисками.	methods of identification and risk assessment; own: - modern methods of risk management. Formed competencies: - able to use risk management methods and technologies in solving research tasks; - is able to apply the acquired knowledge and skills in the creation of risk management systems.
Модуль коды: ҚИҚҚЕ 10.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қауіпсіздікті қамтамасыз ету Пән атауы: Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі қауіпсіздікті қамтамасыз ету Пререквизиттер: Қызмет саласындағы тәуекелдер Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: студенттерді қонақ үй мен мейрамханада қауіпсіздікті ұйымдастырудың негіздерімен таныстыру, қонақ үй мен мейрамханада қауіпсіздікті қамтамасыз етудің ұйымдастырушылық аспектілерін зерттеу. Қысқаша сипаттамасы: Қауіпсіздікті қамтамасыз етудің құқықтық негіздерін; қауіпсіздіктің өңірлік аспектілерін зерделейді. Мемлекеттің экономикалық қауіпсіздігінің мәні мен жүйесін қарастырады. Кәсіпорынның тәуекелдерін басқаруды ашады. Мүмкіндіктер, тәуекелдер мен қауіптерді анықтау және талдау үшін модельдер ұсынады. Болжамды жоспарлауды сипаттайды: тәуекелдерді анықтау және мүмкіндіктерді	Код модуля: ОБИГ 10.1 Название модуля: Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Обеспечение безопасности в гостиничном и ресторанном бизнесе Пререквизиты: Риски в сфере услуг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: ознакомление студентов с основами организации безопасности в гостинице и ресторане, изучить организационные аспекты обеспечения безопасности в гостинице и ресторане. Краткое описание: Изучает правовые основы обеспечения безопасности; региональные аспекты безопасности. Рассматривает сущность и система экономической безопасности государства. Раскрывает управление рисками предприятия. Приводит модели для выявления и анализа возможностей, рисков и угроз. Описывает прогнозные планирование: определение рисков и поиск возможностей.	Code of module: SHI 10.1 Name of module: Security in the hospitality industry Name of discipline: Security in the hotel and restaurant business Prerequisites: Risks in the service sector Postrequisites: Industrial and pre-graduate practice Purpose: familiarization of students with the basics of the organization of security in a hotel and restaurant, to study the organizational aspects of security in a hotel and restaurant. Brief description: Studies the legal foundations of security; regional aspects of security. Examines the essence and system of economic security of the state. Discloses enterprise risk management. Provides models for identifying and analyzing opportunities, risks and threats. Describes predictive planning: identifying risks and searching for opportunities. Predicts typical economic and legal situations in business; personal financial security. Learning outcome: As a

іздеу. Бизнесітегі типтік экономикалық және құқықтық жағдайларды болжайды; жеке қаржылық қауіпсіздік. Оқу нәтижесі: Пәнді оқу нәтижесінде студенттер білуі тиіс: қонақ үй және мейрамхана шаруашылығының қауіпсіздігін ұйымдастырудың теориялық, әдіснамалық және құқықтық негіздері, оны қамтамасыз ету жүйесі, әртүрлі ішкі жүйелердің жұмыс істеуін және қауіпсіздік қызметінің жұмысын ұйымдастырудың ерекшелігі, техникалық құралдар мен қауіпсіздік жүйелері; жасай алуы тиіс: қызметкерлердің қауіпсіз жұмысын және қонақтарды қонақ үй мен мейрамханадағы сеніп тапсырылған қызмет учаскесінде түрлі қауіп-қатерлерден сенімді қорғауды ұйымдастыру. меңгеруі тиіс: мейманханада және мейрамханада қауіпсіз жүріс-тұрыс дағдыларын, қонақтарды шығу тегінің әртүрлі қауіп-қатерлерінен қорғау тәсілдерін, қауіпсіздікті қамтамасыз етудің техникалық құралдарын. Қалыптасатын құзыреттер: төтенше жағдайларда алғашқы көмек әдістерін, қорғау әдістерін қолдануға қабілетті; мейрамханалар, қонақ үйлер және басқа да орналастыру құралдарының қызметкерлері мен клиенттерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің заманауи әдістерін қолдануға қабілетті.	Прогнозирует типичные экономико-правовые ситуации в бизнесе; личная финансовая безопасность. Результат обучения: В результате изучения дисциплины студенты должны знать: теоретические, методологические и правовые основы организации безопасности гостиничного и ресторанного хозяйства, систему ее обеспечения, специфику организации функционирования различных подсистем и работы службы безопасности, технические средства и системы обеспечения безопасности. уметь: организовать безопасную работу персонала и надежную защиту гостей от угроз различного происхождения на вверенном участке деятельности в гостинице и ресторане. владеть: навыками безопасного поведения в гостинице и ресторане, приемами защиты гостей от угроз различного происхождения, техническими средствами обеспечения безопасности. Формируемые компетенции: способен использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; способен к применению современных методов обеспечения безопасности персонала и клиентов ресторанов, гостиниц и других средств размещения.	result of studying the discipline, students should know: theoretical, methodological and legal foundations of the organization of security of the hotel and restaurant economy, the system of its provision, the specifics of the organization of the functioning of various subsystems and the work of the security service, technical means and security systems. be able to: organize the safe work of staff and reliable protection of guests from threats of various origins in the entrusted area of activity in the hotel and restaurant. possess: skills of safe behavior in a hotel and restaurant, methods of protecting guests from threats of various origins, technical means of ensuring security. Formed competencies: able to use first aid techniques, methods of protection in emergency situations; capable of applying modern methods of ensuring the safety of staff and customers of restaurants, hotels and other accommodation facilities.
Модуль коды: ҚИҚКН 4.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету негіздері	Код модуля: ООИГ 4.1 Название модуля: Основы обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины:	Code of module: BMHI 4.1 Name of module: Basics of service in the hospitality industry Name of discipline: Hotel

Пән атауы: Қонақ үй шаруашылығы Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй ісінің негіздері Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету технологиясы Мақсаты: студенттерді халықаралық туризмде маңызды орын алатын қонақ үй шаруашылығы туралы біліммен таныстыру Қысқаша сипаттамасы: Әлемдік қонақ үй индустриясының даму тарихы мен қазіргі жағдайын зерттейді. Қонақтарды қабылдау және орналастыру қызметінің ұйымдастырылуы мен технологиясын сипаттайды. Қонақтарға тағаммен қызмет көрсету технологиясын ашады. Қонақүйлердегі қауіпсіздік қызметін қарастырады. Қонақ үйде қосымша қызмет көрсетудің ұйымдастырылуы мен технологиясын талдайды. Қонақ үй шаруашылығындағы қызметкерлердің рөлін болжайды. Оқу нәтижесі: Пәнді игеру барысында білімгердің: білуі тиіс: - қонақ үй шаруашылығының негізгі ұғымдары мен санаттарын, қонақ үйлердің және номердің классификациясын; - қонақ үй шаруашылығын ұйымдастырудың теориялық, ұйымдық-құқықтық негіздерін; - қонақ үйдегі негізгі қызметтерді. жасай білуі тиіс: - қонақ үй іс-әрекетін үйлестіру; - қонақтарды қарсы алуға үнемі дайын болу; - саяхатшылардың жанұясына, іскер адамдарға,	Гостиничное хозяйство Пререквизиты: Основы ресторанного и гостиничного дела Постреквизиты: Технология обслуживания в индустрии гостеприимства Цель: вооружение студентов знаниями по гостиничному хозяйству, которое занимает важное место в международном туризме. Краткое описание: Изучает историю развития и современное состояние мировой гостиничной индустрии. Описывает организацию и технология работы службы приема и размещения гостей. Раскрывает технологию обслуживания гостей питанием. Рассматривает службу безопасности в гостиницах. Анализирует организацию и технологию предоставления дополнительных услуг в гостинице. Прогнозирует роль персонала в гостиничном хозяйстве. Результат обучения: В процессе освоения дисциплины обучающийся должен знать: - Основные понятия и категории гостиничного хозяйства, классификация гостиниц и номеров; - теоретические, организационно-правовые основы организации гостиничного хозяйства; - основные услуги в гостинице. уметь: - координация гостиничной деятельности; - постоянная готовность к встрече гостей; - обслуживание семей путешественников, деловых	industry Prerequisites: Fundamentals of restaurant and hotel business Postrequisites: Service technology in the hospitality industry Purpose: arming students with knowledge of hotel management, which occupies an important place in international tourism Brief description: Studies the history of development and the current state of the global hotel industry. Describes the organization and technology of the reception and accommodation service. Reveals the technology of catering for guests. Considers the security service in hotels. Analyzes the organization and technology of providing additional services in the hotel. Predicts the role of staff in the hotel industry. Learning outcome: In the process of mastering the discipline, the student should know: - Basic concepts and categories of hotel management, classification of hotels and rooms; - theoretical, organizational and legal foundations of the organization of the hotel industry; - basic hotel services, etc. be able to: - coordination of hotel activities; - constant readiness to meet guests; - service for families of travelers, business people, and other categories of travelers. own:
--	--	---

саяхаттаушылардың басқа да санаттарына қызмет көрсету. меңгеруі тиіс: - әлемдік қонақ үй шаруашылығының ұйымдық-басқарушылық құрылымы, қонақ үйдің негізгі қызметтері және олардың өзара іс-әрекеті жайлы теориялық білімді; - қонақ үй шаруашылығын жүргізу барысында клиенттермен тиімді қарым-қатынас жасау дағдысын. Қалыптасатын құзыреттер: жалпы құзіреттіліктер: - қонақ үй шаруашылығында нормативті-құқықтық құжаттарды қолдана білуге дайын; - үнемі өзін-өзі дамытуға және жетілдіруге, өз іскерлік біліктілігін және кәсіби шеберлігін арттыруға қабілетті; - өз тұлғасын сыни бағалай алады, өзін-өзі дамыту жолдарын белгілей алады. кәсіби құзіреттіліктер: - қонақ үйлер мен басқа да орналастыру орындарының қызметін, тұтынушыларға қызмет көрсету үрдісін бақылау жүйесін ұйымдастыра алады; - қонақ үйлер мен басқа да орналастыру орындарының қызметін, тұтынушыларға қызмет көрсету үрдісін жоспарлай, талдай және нәтижесін бағалай алады; - заманауи ғылыми әдістерді қолдана отырып қонақ үй нарығына кешенді зерттеу жүргізуге қабілетті; - қонақ үй индустриясындағы инновациялардың тиімділігін зерттей және бағалай алады.	людей, других категорий путешественников. владеть: - теоретические знания об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного хозяйства, основных функциях гостиницы и их взаимодействии; - навыки эффективного общения с клиентами при ведении гостиничного хозяйства. Формируемые компетенции: общие компетенции: - готов к использованию нормативных правовых документов в гостиничной деятельности; - готов к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей деловой квалификации и профессионального мастерства; - способен критически оценить собственную личность, наметить пути саморазвития. профессиональные компетенции: - способен организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - способен проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов; - способен исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии.	- theoretical knowledge about the organizational and managerial structure of the global hotel industry, the main functions of the hotel and their interaction; - skills of effective communication with clients in the management of the hotel industry. Formed competencies: general competencies: - ready to use regulatory legal documents in hotel activities; - - I am ready for continuous improvement and self-development, improvement of my business qualifications and professional skills; - is able to critically evaluate his own personality, outline ways of self-development. professional competencies: - able to organize a system of monitoring the activities of hotels and other accommodation facilities, customer service; - able to plan, analyze and evaluate the performance of hotels and other accommodation facilities, customer service; - able to conduct comprehensive research of the hotel market using modern scientific methods; - able to research and evaluate the effectiveness of innovations in the hotel industry.
---	---	--

Модуль коды: ҚИҚКН 4.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету негіздері Пән атауы: Мейрамхана шаруашылығы Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй ісінің негіздері Постреквизиттер: Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы Мақсаты: мейрамхана бизнесі саласы кәсіпорындарының қызметтері жайлы теориялық білім беру және оларды жасау, жылжыту және сату бойынша тәжірибелік дағдыларға ие болу. Қысқаша сипаттамасы: Мейрамхана ұғымын, жіктелуін, тұжырымдамасы мен профилін зерттейді. Мейрамханадағы технологиялық процесті сипаттайды. Мейрамхананың жұмыс тобын және оның құрылымын қарастырады. Қонақтарға дайындық пен қызмет көрсету процесін жүргізеді. Мейрамхана қызметтерінің түрлері мен формаларын талдайды. Мейрамхана қызметкерінің корпоративтік мәдениеті мен кәсіби этикасын жоспарлайды. Мейрамхананың фирмалық стилі мен имидждік саясатын болжайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: әр түрлі типтегі және нысандағы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік және сервистік қызметін ұйымдастыру принциптерін; жасай алуы тиіс: кәсіпорын басшысы, сервистік қызмет ұйымдастырушысы, зал менеджері, даяшы мен әкімші, хостесс пен стюарт ретінде іс	Код модуля: ООИГ 4.1 Название модуля: Основы обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Ресторанное хозяйство Пререквизиты: Основы ресторанного и гостиничного дела Постреквизиты: Экономика предприятий гостеприимства Цель: получение студентами теоретических знаний и приобретение практических навыков разработки, продвижения и реализации услуг предприятий сферы ресторанного бизнеса. Краткое описание: Изучает понятие, классификацию, концепцию и профиль ресторана. Описывает технологический процесс в ресторане. Рассматривает трудовой коллектив ресторана и его структуру. Приводит подготовку и процесс обслуживания гостей. Анализирует типы и формы ресторанного обслуживания. Планирует корпоративную культуру и профессиональную этику работника ресторана. Прогнозирует фирменный стиль и имиджевую политику ресторана. Результат обучения: должны: Знать: принципы организации работы производственной и сервисной службы предприятий общественного питания различных типов и форм. Уметь: на практике применять знания: руководителя предприятия, организатора сервисной деятельности, менеджера зала, официанта и администратора, хостесс и стюарта. Владеть: различными	Code of module: BMHI 4.1 Name of module: Basics of service in the hospitality industry Name of discipline: Restaurant facilities Prerequisites: Fundamentals of restaurant and hotel business Postrequisites: Economics of hospitality enterprises Purpose: students gain theoretical knowledge and practical skills in the development, promotion and implementation of services of enterprises in the restaurant business. Brief description: Studies the concept, classification, concept and profile of the restaurant. Describes the technological process in the restaurant. Examines the restaurant's workforce and its structure. Leads the preparation and the process of serving guests. Analyzes the types and forms of restaurant service. Plans the corporate culture and professional ethics of the restaurant employee. Predicts the corporate identity and image policy of the restaurant. Learning outcome: should: Know: the principles of organization of production and service of catering enterprises of various types and forms. To be able to: in practice to apply knowledge: the head of the enterprise, the organizer of service activity, the manager of the hall, the waiter and the administrator, hostesses and stuart. Own: a variety of
--	---	--

жүзінде білімін қолдануды. менгеруі тиіс: келушілерге қызмет көрсетудің әр түрлі технологияларын, қызмет көрсетуші персоналдың ауысымын қалыптастыру және қажеттілігін есептеуді, әр түрлі форматтағы көпшілік іс-шараларға қызмет көрсетуді ұйымдастыруды. Қалыптасатын құзыреттер: Студент мейрамхана бизнесінің формасы және әр түрлі сферасының ерекшеліктерін біледі; мейрамхана кешені кәсіпорындарының қызметін стратегиялық жоспарлау әдістерін пайдалануға қабілетті, мейрамхана кешендері кәсіпорындарының ішкі және сыртқы орталарға арналған SWOT талдауды жасай алады; кәсіпорынды құрудағы бизнес-жоспардың құрылымы және мазмұнын құруға қабілетті.	технологиями обслуживания посетителей, формирования смен и расчета потребности в обслуживающем персонале, организовывать обслуживание массовых мероприятий различного формата. Формируемые компетенции: студент знает особенности различных сфер и форм ресторанного бизнеса; способен использовать методы стратегического планирования деятельности предприятий ресторанного комплекса; умеет использовать SWOT анализ для оценки внутренней и внешней среды предприятий ресторанного комплекса; способен создать структуру и содержание бизнес-плана создания предприятия.	technologies to serve visitors, the formation of shifts and the calculation of the need for service personnel, to organize maintenance of mass events of various formats. Formed competencies: student knows the peculiarities of various spheres and forms of the restaurant business; is able to use methods of strategic planning of the activities of the enterprises of the restaurant complex; is able to use SWOT analysis to assess the internal and external environment of the enterprises of the restaurant complex; is able to create the structure and content of the business plan for the establishment of the enterprise.
Модуль коды: ҚИҚКН 4.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету негіздері Пән атауы: Қонақ үй сервисі Пререквизиттер: Сервистік қызмет Постреквизиттер: Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы Мақсаты: студенттерге қонақ үй индустриясы кәсіпорындарының жұмысы, ұйымдық құрылымы, қонақ үйлер мен туристік кешендердегі жұмыс тәжірибесіне сүйене отырып, қызмет көрсету нысандары мен әдістері туралы жалпы түсінік беру. Қысқаша сипаттамасы: Қонақ үй өнімін қызметтер кешені ретінде қарастырады. лицензиялау, стандарттау,	Код модуля: ООИГ 4.1 Название модуля: Основы обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Гостиничный сервис Пререквизиты: Сервисная деятельность Постреквизиты: Экономика предприятий гостеприимства Цель: дать студентам общее представление о функционировании предприятий гостиничной индустрии, организационной структуре, формах и методах обслуживания, исходя из практики работы в гостиницах и туристских комплексах. Краткое описание: Рассматривает гостиничный продукт как комплекс услуг. Описывает лицензирование, стандартизация, сертификация, показатели качества гостиничных услуг.	Code of module: BSHI 4.1 Name of module: Basics of service in the hospitality industry Name of discipline: Hotel services Prerequisites: Service activity Postrequisites: Economics of hospitality enterprises Purpose: to give students a general idea of the functioning of the hotel industry enterprises, the organizational structure, forms and methods of service, based on the practice of working in hotels and tourist complexes. Brief description: Considers a hotel product as a set of services. Describes licensing, standardization, certification, quality indicators of hotel services.

сертификаттау, қонақ үй қызметтерінің сапа көрсеткіштерін сипаттайды. Қонақ үй кәсіпорындары қызметкерлерінің кәсіби этикасын зерттейді. Қонақ үй кәсіпорындары клиенттерінің түрлерін салыстырады. Қызметкерлердің клиенттермен байланыс ерекшеліктерін талдайды. Жанжал жағдайларын шешу ережелерін, клиенттердің шағымдарының мысалдарын, жанжал клиенттерінің психологиялық рөлдерін болжайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - қонақжайлылық саласындағы жүйелі білім; - қонақ үй бизнесін ұйымдастырудың ерекшеліктері; - қонақүйлерді жіктеудің қолданыстағы жүйелері. жасай алуы тиіс: - қонақтарға орналастыру құралдарында қызмет көрсету технологиясын зерттеу; - қонақ үй қызметінің мәдениетін қарастыру. Қалыптасатын құзыреттер: қызметтерді тұтынушылармен қарым-қатынас жасау үшін байланыс аймағын ұйымдастыруға қабілетті; қонақ үйлер мен туристік кешендерде сервистік қызмет көрсетуге тапсырыстар қабылдауға қабілетті; тұтынушыларға қызмет көрсету процесінде оңтайлы шешімдерді таңдауға қабілетті; қызметкерлермен және қызметтерді тұтынушылармен өзара іс-қимыл жасауға және іскерлік қарым-қатынас жасауға қабілетті.	Исследует профессиональную этику работников гостиничных предприятий. Сравнивает типы клиентов гостиничных предприятий. Анализирует особенности контакта персонала с клиентами. Прогнозирует правила разрешения конфликтных ситуаций, примеры жалоб клиентов, психологические роли конфликтных клиентов. Результат обучения: знать: - системные знания в сфере гостеприимства; - особенности организации гостиничного бизнеса; - существующие системы классификации гостиниц. уметь: - изучить технологию обслуживания гостей в средствах размещения; - рассмотреть культуру гостиничного сервиса. Формируемые компетенции: способен организовать контактную зону для общения с потребителями услуг; способен к приему заказов на оказание услуг сервисной деятельности в гостиницах и туристских комплексах; способен сделать выбор оптимальных решений в процессе обслуживания потребителей; способен к взаимодействию и деловому общению с персоналом и потребителями услуг.	Examines the professional ethics of employees of hotel enterprises. Compares the types of clients of hotel companies. Analyzes the features of staff contact with customers. Predicts conflict resolution rules, examples of customer complaints, psychological roles of conflict clients. Learning outcome: To know: - system knowledge in the field of hospitality; - features of the organization of the hotel business; - existing hotel classification systems. be able to: - to study the technology of guest service in accommodation facilities; - consider the culture of hotel service. Formed competencies: able to organize a contact area for communication with consumers of services; capable of accepting orders for the provision of services of service activities in hotels and tourist complexes; able to make the choice of optimal solutions in the process of customer service; capable of interaction and business communication with staff and consumers of services.
Модуль коды: ҚІҚКН 4.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет	Код модуля: ООИГ 4.1 Название модуля: Основы обслуживания в индустрии гостеприимства	Code of module: BSHI 4.1 Name of module: Basics of service in the hospitality industry

көрсету негіздері Пән атауы: Мейрамхана сервисі Пререквизиттер: Сервистік қызмет Постреквизиттер: Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы Мақсаты: қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының сервистік қызметі туралы жалпы түсінік қалыптастыру және жұмыстарды орындауға дайындық. Қысқаша сипаттамасы: Қоғамдық тамақтану қызметтерін және оларға қойылатын талаптарды зерделейді. Мейрамханалардың сауда орындарын қарастырады. Асхана ыдыстарының, аспаптардың, дастарханның түрлерін анықтайды. Қызмет көрсету процесін ақпараттық қамтамасыз етудің рөлін ашады. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдерін келтіреді. Залда қызмет көрсету процесін ұйымдастыру талданады. Аспаздық, кондитерлік өнімдерді, Сусындарды ұсыну ережелерін болжайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - адамның негізгі қажеттіліктері, табиғи және әлеуметтік факторларды ескере отырып, қызмет көрсету құрылымы; - қызмет көрсету саласындағы іскерлік қарым-қатынастың психологиялық ерекшеліктері; - қонақтарды қарсы алуға дайындық және өткізу ережелері; - тақырыптық банкеттердің ерекшеліктері. жасай алуы тиіс: - сервистік қызметті жүзеге	Название дисциплины: Ресторанный сервис Пререквизиты: Сервисная деятельность Постреквизиты: Экономика предприятий гостеприимства Цель: создание общего понятия о сервисной деятельности предприятий общественного питания и подготовка к выполнению работ. Краткое описание: Изучает услуги общественного питания и требования к ним. Рассматривает торговые помещения ресторанов. Определяет виды столовых посуды, приборов, столового белья. Раскрывает роль информационного обеспечения процесса обслуживания. Приводит этапы организации обслуживания в ресторане. Анализируется организация процесса обслуживания в зале. Прогнозирует правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. Результат обучения: должен знать: - основные потребности человека, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; - психологические особенности делового общения в сфере сервиса; - правила подготовки и проведения встречи гостей; - особенности проведения тематических банкетов. уметь: - работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; - применять методики психодиагностики: экспресс-диагностика потребностей, мотивов, целей потребителя,	Name of discipline: Restaurant service Prerequisites: Service activity Postrequisites: Economics of hospitality enterprises Purpose: creation of a general concept of the service activities of catering enterprises and preparation for the execution of works. Brief description: Studies catering services and their requirements. Examines the retail premises of restaurants. Defines the types of tableware, appliances, table linen. Reveals the role of information support of the service process. Gives the stages of the organization of service in the restaurant. The organization of the service process in the hall is analyzed. Predicts the rules for serving culinary, confectionery products, beverages. Learning outcome: To know: - basic human needs, service structure taking into account natural and social factors; - psychological features of business communication in the service sector; - rules for preparing and holding a meeting of guests; - features of thematic banquets. be able to: - work in the "contact zone" as a field of service activities; - apply methods of psychodiagnostics: express diagnostics of the needs, motives, goals of the consumer, highlight the main psychological characteristics of the
---	--	---

асыру саласы ретінде «байланыс аймағында» жұмыс істеу; - психодиагностика әдістерін қолдану: тұтынушының қажеттіліктерін, мотивтерін, мақсаттарын жедел диагностикалау, тұтынушының негізгі психологиялық ерекшеліктерін бөліп көрсету; - психологиялық жанжалдарды қолайлы шешу жолдарын табу; - заманауи этикет талаптарын сақтау; меңгеруі тиіс: - сервистік қызмет процесінде тұтынушымен жанжалсыз өзара қарым-қатынас әдістерімен; - кәсіби этика және этикет ережелерімен; - қонақтарды қабылдауға дайындық әдістері: үстел, ыдыс-аяқ, дастарқан; - қонақтарды қабылдау және қызмет көрсету ережелері, тамақтану тәсілдері. Қалыптасатын құзыреттер: кәсіби және жеке даму міндеттерін өз бетінше анықтауға, өздігінен білім алуға, біліктілікті арттыруды саналы түрде жоспарлауға қабілетті; қоғамдық тамақтандыру ұйымдарының тұтынушыларды қабылдауға дайындығын ұйымдастыруға және бақылауға қабілетті; тұтынушыларға қызмет көрсету тиімділігін талдауға қабілетті.	выделять главные психологические особенности потребителя; - находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов; - соблюдать требования современного этикета; владеть: - методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности; - правилами профессиональной этики и этикета; - способами подготовки к приему гостей: сервировка стола, посуда, столовое белье; - правилами приема и обслуживания гостей, способами подачи блюд. Формируемые компетенции: способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; способен организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей; способен анализировать эффективность обслуживания потребителей.	consumer; - to find ways of favorable resolution of psychological conflicts; - comply with the requirements of modern etiquette; own: - methods of conflict-free relationships with the consumer in the process of service activities; - rules of professional ethics and etiquette; - ways of preparing for the reception of guests: table setting, dishes, table linen; - rules of reception and service of guests, ways of serving dishes. Formed competencies: able to independently determine the tasks of professional and personal development, engage in self-education, consciously plan professional development; able to organize and control the preparation of catering organizations for the reception of consumers; able to analyze the effectiveness of customer service.
Модуль коды: ҚИЭБ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы экономика және басқару Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жылжыту және сату әдістері Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері	Код модуля: ЭУИГ 6.1 Название модуля: Экономика и управление в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Методы продвижения и продажи услуг в индустрии гостеприимства Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и	Code of module: EMHI 6.1 Name of module: Economics and Management in the hospitality industry Name of discipline: Methods of promotion and sale of services in the hospitality industry Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the

Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Мақсаты: қонақ үй қызметтерін жылжыту және сату жүйесін құру және жұмыс істеу негіздерін түсіну, студенттерді қонақ үй қызметтерін жылжыту мен сатуда маркетингтік құралдарды практикалық қолдануға дайындау, ішкі және халықаралық нарықтарда қонақ үй қызметтерін сатудың әдістері мен әдістерін, жарнаманы, қонақ үй индустриясындағы қоғамдық қатынастар мен жариялылықты ұйымдастыру және өткізу әдістерін ашу. Қысқаша сипаттамасы: Қазіргі қызмет тұтынушысының сатып алу әрекетін сипаттайды. Қонақжайлылық индустриясының өнімдерін сатудың негізгі формаларын қарастырады. Қонақжайлылық индустриясындағы жеке сату технологияларын ашады. Клиенттің қарсылықтарын басқару әдістерін ұсынады. Клиенттің сатып алу туралы шешім қабылдауына сатушының әсерін талдайды. Сатудан кейінгі қызметті жоспарлайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - қонақ үй кәсіпорны маркетингінің теориялық негіздері; - қонақ үй қызметтері нарығы және оның компоненттері; - бәсекелестік ерекшеліктері; жасай алуы тиіс: - сату нарықтарын, тұтынушыларды, клиенттерді, қонақ үй нарығының бәсекелестерін бағалау; - тұтынушылардың сұраныстарына сәйкес қонақ үй өнімдерін сатудың тиімді	гостиничном бизнесе Постреквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Цель: понимание основ создания и функционирования системы продвижения и продаж гостиничных услуг, подготовить студентов к практическому использованию маркетинговых средств в продвижении и продажах гостиничных услуг, раскрыть методы и приемы ведения продаж гостиничных услуг на внутренних и международных рынках, способы организации и проведения рекламы, мероприятий Public Relations и Publicity в гостиничной индустрии. Краткое описание: Описывает покупательское поведение современного потребителя сервисных услуг. Рассматривает основные формы продаж продуктов индустрии гостеприимства. Раскрывает технологии персональной продажи в индустрии гостеприимства. Приводит методы управления возражениями клиента. Анализирует влияние продавца на принятие клиентом решения о покупке. Планирует послепродажное обслуживание. Результат обучения: Знать: - теоретические основы маркетинга гостиничного предприятия; - рынок гостиничных услуг и его компоненты; - особенности конкуренции; Уметь: - оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка; - выбирать и применять	restaurant and hotel business Postrequisites: Hotel and restaurant marketing Purpose: understanding the basics of creating and functioning of the system of promotion and sales of hotel services, to prepare students for the practical use of marketing tools in the promotion and sale of hotel services, to reveal methods and techniques for conducting sales of hotel services in domestic and international markets, ways of organizing and conducting advertising, Public Relations and Publicity events in the hotel industry. Brief description: Describes the purchasing behavior of a modern consumer of services. Considers the main forms of sales of products of the hospitality industry. Reveals the technologies of personal sales in the hospitality industry. Provides methods for managing client objections. Analyzes the seller's influence on the customer's purchase decision. Plans after-sales service. Learning outcome: To know: - theoretical foundations of hotel enterprise marketing; - the hotel services market and its components; - features of competition; Be able to: - evaluate sales markets, consumers, customers, competitors of the hotel market; - to choose and apply effective methods and
--	--	--

әдістері мен технологияларын таңдау және қолдану. меңгеруі тиіс: - тұтынушылардың сұраныстарына сәйкес келетін қонақ үй өнімін қалыптастыру және жылжыту дағдылары; - қонақ үй кәсіпорнын маркетингтік зерттеу әдістері; - қонақ үй өнімдерін тиімді сату әдістері, жарнама. Қалыптасатын құзыреттер: тұтынушылардың талаптарына сәйкес келетін қонақ үй өнімін қалыптастыру және ұсыну үшін заманауи технологияларды қолдануға қабілетті; қонақүйлердің функционалдық бөлімшелерінің және басқа да орналастыру құралдарының қызмет нәтижелерін, тұтынушыларға қызмет көрсету деңгейін талдауға, тиісті қорытынды жасауға қабілетті; тұтынушымен жұмыста қонақ үй қызметінің заманауи технологияларын қолдануға қабілетті; тұтынушылардың талаптарына сәйкес келетін қонақ үй өнімін қалыптастыру және жылжыту саласында зерттеу қызметінің қолданбалы әдістерін қолдануға қабілетті.	эффективные методы и технологии продаж гостиничных продуктов, соответствующих запросам потребителей. Владеть: - навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей; - методами маркетинговых исследований гостиничного предприятия; - приёмами эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы. Формируемые компетенции: способен к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; способен анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; способен применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем; способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	technologies for the sale of hotel products that meet the needs of consumers. Own: - skills of forming and promoting a hotel product that meets the needs of consumers; - methods of marketing research of the hotel enterprise; - methods of effective sales of a hotel product, advertising. Formed competencies: capable of applying modern technologies to form and provide a hotel product that meets the requirements of consumers; he is able to analyze the results of the activities of functional departments of hotels and other accommodation facilities, the level of customer service, and draw appropriate conclusions; is able to apply modern technologies of hotel activity in working with the consumer; capable of applying applied research methods in the field of formation and promotion of a hotel product that meets the requirements of consumers.
Модуль коды: ҚИЭБ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы экономика және басқару Пән атауы: Мейрамхана өнімдерін дайындау технологиясы Пререквизиттер: Мейрамхана	Код модуля: ЭУИГ 6.1 Название модуля: Экономика и управление в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Технология приготовления ресторанной продукции Пререквизиты: Основы предпринимательской	Code of module: EMHI 6.1 Name of module: Economics and Management in the hospitality industry Name of discipline: Technology of preparation of restaurant products Prerequisites: Basics of

және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Мақсаты: студенттерді қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары мен қонақ үй кешендерінде сатылатын мейрамхана өнімдерін дайындау технологиясының ғылыми негіздері туралы жүйелі біліммен таныстыру. Қысқаша сипаттамасы: Мейрамхана өнімдерін өндірудің технологиялық процесінің негізгі кезеңдерін қарастырады. Сорпа, тұздықты дайындау технологиясын сипаттайды. Түрлі өнімдер мен субөнімдерден аспаздық өнімдерді дайындау технологиясын зерттейді. Салқын тағамдар мен жеңіл тағамдарды, тәтті тағамдар мен сусындарды, ұннан жасалған тағамдар мен аспаздық өнімдерді, ұннан жасалған кондитерлік және тоқаш өнімдерін дайындау технологиясының ерекшеліктерін талдайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - мейрамхана өнімдерінің ассортименті мен технологиясы; - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өнім сапасын бағалау және бақылау әдістері. жасай алуы тиіс: - алған білімдерін практикалық қызметте пайдалану; - технологиялық процестің барысы мен нәтижелеріне әртүрлі факторлардың әсерін бағалау; - өнімді өндіру барысында оңтайлы шешімдер қабылдау; - шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылауды	деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Цель: ознакомить студентов систематизированными знаниями научных основ технологии приготовления ресторанной продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания и в гостиничных комплексах. Краткое описание: Рассматривает основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции. Описывает технологию приготовления супов, соусов. Изучает технологию приготовления кулинарной продукции из разных продуктов и субпродуктов. Анализирует особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных блюд и кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий. Результат обучения: знать: - ассортимент и технологию ресторанной продукции; - методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания. уметь: - использовать полученные знания в практической деятельности; - оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; - принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; - осуществлять контроль над	entrepreneurship in the restaurant and hotel business Postrequisites: Hotel and restaurant marketing Purpose: to acquaint students with systematized knowledge of the scientific foundations of the technology of cooking restaurant products sold at catering establishments and in hotel complexes. Brief description: Examines the main stages of the technological process of production of restaurant products. Describes the technology of cooking soups, sauces. Studies the technology of cooking culinary products from various products and offal. Analyzes the peculiarities of the technology of cooking cold dishes and snacks, sweet dishes and drinks, flour dishes and culinary products, flour confectionery and bakery products. Learning outcome: know: - - assortment and technology of restaurant products; - methods of evaluation and quality control of products at public catering enterprises. be able to: - to use the acquired knowledge in practical activities; - to evaluate the influence of various factors on the course and results of the technological process; - to make optimal decisions in the production process; - to control the quality of raw materials, semi-finished
--	--	---

жүзеге асыру. менгеруі тиіс: - жартылай фабрикаттарды, аспаздық өнімдерді, тағамдарды, ұннан жасалған кондитерлік және тоқаш өнімдерін дайындау дағдылары; - өнім сапасын бақылау дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: мейрамхана қызметіндегі технологиялық процестер мен лауазымдық нұсқаулықтардың орындалуын бақылауға қабілетті; этномәдени, тарихи және діни дәстүрлерге сәйкес қызмет көрсетуге қабілетті; тұтынушының қажеттіліктерін анықтауға, мейрамхана өнімін, клиенттік қатынастарды қалыптастыруға қабілетті; мейрамхана қызметінде оңтайлы технологиялық процестерді, оның ішінде тұтынушының талаптарына сәйкес қолдана алады.	качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. владеть: - навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; - навыками по контролю качества продукции. Формируемые компетенции: способен контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в ресторанной деятельности; способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; способен к выявлению потребностей потребителя, формированию ресторанного продукта, клиентурных отношений; способен использовать оптимальные технологические процессы в ресторанной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.	products and finished products. own: - skills in the preparation of semi-finished products, culinary products, dishes, flour confectionery and bakery products; - skills in product quality control. Formed competencies: able to control the implementation of technological processes and job descriptions in restaurant activities; capable of service activities in accordance with ethno-cultural, historical and religious traditions; capable of identifying the needs of the consumer, the formation of a restaurant product, clientele relations; it is able to use optimal technological processes in restaurant activities, including in accordance with the requirements of the consumer.
Модуль коды: ҚИЭБ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы экономика және басқару Пән атауы: Қызмет көрсету саласының микроэкономикасы Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Мақсаты: студенттерді жеке шаруашылық жүргізуші субъектілердің мінез-құлқы туралы қазіргі заманғы іргелі ғылым ретінде микроэкономиканың тұжырымдамалық негіздерімен	Код модуля: ЭУИГ 6.1 Название модуля: Экономика и управление в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Микроэкономика сферы обслуживания Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Цель: ознакомление студентов с концептуальными основами микроэкономики как современной фундаментальной науки о	Code of module: EMHI 6.1 Name of module: Economics and Management in the hospitality industry Name of discipline: Microeconomics of the service sector Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business Postrequisites: Hotel and restaurant marketing Purpose: familiarization of students with the conceptual foundations of microeconomics as a modern fundamental

таныстыру, экономикалық ойлауды қалыптастыру, әлеуметтік-экономикалық ақпаратты жалпылау және талдау дағдыларын, іргелі және қолданбалы экономикалық талдау қабілеттерін дамыту. Қысқаша сипаттамасы: Қазіргі микроэкономика және оның әдіснамасы саласындағы білім мен дағдыларды дамытуға бағытталған. Сұраныс пен ұсыныс теориясының негіздерін зерттейді. Тұтынушылық таңдау теориясын, өндіріс теориясын ашады. Өндіріс шығындарын, мінсіз бәсекелестік жағдайындағы ұсынысты талдайды. Мінсіз бәсекелестіктің, монополияның, монополистік бәсекелестіктің, олигополияның ерекшеліктерін салыстырады. Қызмет көрсету саласындағы өндіріс факторларының нарығын болжайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - негізгі экономикалық заңдар, категориялар, тұжырымдамалар, экономикалық ғылымның іргелі мәселелері; - микро деңгейде шаруашылық жүргізуші субъектілердің қызметін сипаттайтын көрсеткіштердің заманауи жүйесін құру негіздері; жасай алуы тиіс: - микроэкономикалық талдаудың тиісті әдістерін таңдау; - типтік микроэкономикалық міндеттерді шешу; менгеруі тиіс: - экономика субъектілерінің экономикалық мінез-құлқының себептері мен заңдылықтарын, нарықтардың нақты түрлеріндегі жағдайларды, баға	поведении отдельных хозяйствующих субъектов, формирование экономического мышления, развитие навыков обобщения и анализа социально-экономической информации, способностей к фундаментальному и прикладному экономическому анализу. Краткое описание: Направлена на освоение знаний и умений в области современной микроэкономики и ее методологии. Изучает основы теории спроса и предложения. Раскрывает теорию потребительского выбора, теорию производства. Анализирует издержки производства, предложение в условиях совершенной конкуренции. Сравнивает особенности совершенной конкуренции, монополии, монополистической конкуренции, олигополии. Прогнозирует рынки факторов производства в сфере обслуживания. Результат обучения: знать: - основополагающие экономические законы, категории, концепции, фундаментальные проблемы экономической науки; - основы построения современной системы показателей, характеризующей деятельность хозяйствующих субъектов на микроуровне; уметь: - выбирать адекватные методы микроэкономического анализа; - решать типовые микроэкономические задачи; владеть: - навыками анализа мотивов и	science of the behavior of individual economic entities, the formation of economic thinking, the development of skills for generalization and analysis of socio-economic information, abilities for fundamental and applied economic analysis. Brief description: It is aimed at mastering knowledge and skills in the field of modern microeconomics and its methodology. Studies the basics of the theory of supply and demand. Reveals the theory of consumer choice, the theory of production. Analyzes the costs of production, supply in conditions of perfect competition. Compares the features of perfect competition, monopoly, monopolistic competition, oligopoly. Predicts the markets of factors of production in the service sector. Learning outcome: To know: - fundamental economic laws, categories, concepts, fundamental problems of economic science; - the basics of building a modern system of indicators characterizing the activities of economic entities at the micro level; be able to: - choose adequate methods of microeconomic analysis; - solve typical microeconomic problems; own: - skills in analyzing the motives and patterns of economic behavior of economic entities, situations
--	--	--

деңгейінің динамикасы мен өнім шығару көлемін талдау дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: қонақжайлылық индустриясы қызметінің түрлі салаларында экономикалық білім негіздерін қолдануға қабілетті; қызмет көрсету саласындағы шаруашылық агенттерінің мінез-құлқын зерттеуге қабілетті.	закономерностей экономического поведения субъектов экономики, ситуаций на конкретных типах рынков, динамики уровня цен и объемов выпуска продукции. Формируемые компетенции: способен использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности индустрии гостеприимства; способен изучать поведение хозяйствующих агентов в сфере обслуживания.	in specific types of markets, dynamics of price levels and output volumes. Formed competencies: able to use the basics of economic knowledge in various fields of the hospitality industry; able to study the behavior of business agents in the service sector.
Модуль коды: ҚИЭБ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы экономика және басқару Пән атауы: Тамақтану кәсіпорындарындағы баға және баға белгілеу Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Мақсаты: болашақ мамандарда бағаны модельдеу саласында да, фирманың қалыптастыру негіздері туралы білім кешенін қалыптастыру Қысқаша сипаттамасы: Тамақтану кәсіпорындарындағы өндірістік есеп пен есептіліктің жалпы сипаттамасын зерделейді. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында оқытуды ұйымдастырудың жалпы принциптерін қарастырады. Тамақтану кәсіпорындарындағы баға мен есептеуді сипаттайды. Өндірістегі шикізат пен дайын өнімнің есебін талдайды. Келушілерге қызмет көрсету әдістерін жоспарлайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - нарықтық баға белгілеудің	Код модуля: ЭУИГ 6.1 Название модуля: Экономика и управление в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Цены и ценообразования на предприятиях питания Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Цель: формирование у будущих специалистов комплекса знаний об основах ценообразования в неразрывной связи со всей хозяйственной деятельностью предприятия, позволяющего успешно решать актуальные задачи, как в области моделирования цен, так и в сфере практической ценовой политики фирмы. Краткое описание: Изучает общую характеристику производственного учета и отчетности в предприятиях питания. Рассматривает общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания. Описывает ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания.	Code of module: EMHI 6.1 Name of module: Economics and Management in the hospitality industry Name of discipline: Prices and pricing in the food industry Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business Postrequisites: Hotel and restaurant marketing Purpose: formation of future specialists complex knowledge about the basics of pricing in an inseparable connection with the entire economic activity of the enterprise, allowing to successfully solve current problems, both in the field of price modeling, and in the field of practical pricing policy of the company. Brief description: Studies the general characteristics of production accounting and reporting in food enterprises. Considers the general principles of accounting organization at public catering enterprises. Describes pricing and calculation at catering establishments. Analyzes

функциялары мен негізгі принциптері; - бағаны қалыптастыру және бақылау әдістері; - тамақтану саласындағы баға белгілеудің ерекшеліктері; - бағаларды қалыптастырудың, қолданудың және бақылаудың нормативтік-құқықтық базасы; - өндірушілер мен тапсырыс берушілердің бағаларын қалыптастыру процесін ұйымдастыру; - бағаны қалыптастыру мен бақылаудың шетелдік тәжірибесі. жасай алуы тиіс: - бағаның жеке элементтерін есептеңіз; - баға белгілеу әдістерін негізді пайдалану; - өнім өндірушілердің баға белгілеу саясаты мен стратегиясын талдау; - тауарларды өндіруге және жеткізуге арналған шартты (келісімшартты) қалыптастыру кезінде баға саласындағы негізделген позицияны негізді түрде қорғауға; меңгеруі тиіс: - бағаларды қалыптастыру мен қолдануды бақылауды жүзеге асыру дағдылары; - баға белгілеу саласындағы нормативтік және құқықтық актілер мен ішкі стандарттарды түсіндіру дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - коммерциялық қызметте бағаны анықтауға қабілетті; - бағаның экономикалық мәнін меңгеруге қабілетті; - нарық жағдайында баға белгілеудің негізгі принциптерін меңгеруге қабілетті; - баға арқылы шаруашылық қызмет нәтижелерін бақылауға қабілетті; - өтпелі кезеңдегі бағалар, салықтар, ақша айналысы мен	Анализирует учет сырья и готовой продукции на производстве. Планирует методы обслуживания посетителей. Результат обучения: должен знать: - функции и основные принципы рыночного ценообразования; - методы формирования и контроля цен; - особенности ценообразования в сфере питания; - нормативно-правовую базу формирования, применения и контроля цен; - организацию процесса формирования цен у изготовителей и заказчиков; - зарубежный опыт формирования и контроля цен. уметь: - рассчитывать отдельные элементы цены; - обоснованно использовать методы ценообразования; - анализировать политику и стратегию ценообразования изготовителей продукции; - обоснованно отстаивать обоснованную позицию в области цен при формировании договора (контракта) на производство и поставку товаров; владеть: - навыками осуществления контроля за формированием и применением цен; - навыками интерпретирования нормативных и правовых актов и внутренних стандартов в области ценообразования. Формируемые компетенции: - способен к определению цен в коммерческой деятельности; - способен усвоить экономическую сущность цены;	the accounting of raw materials and finished products in production. Plans methods of customer service. Learning outcome: To know: - functions and basic principles of market pricing; - methods of price formation and control; - features of pricing in the field of nutrition; - regulatory and legal framework for the formation, application and control of prices; - organization of the process of pricing from manufacturers and customers; - foreign experience in the formation and control of prices. be able to: - calculate individual price elements; - reasonably use pricing methods; - analyze the policy and pricing strategy of product manufacturers; - reasonably defend a reasonable position in the field of prices when forming a contract (contract) for the production and supply of goods; own: - the skills to control the formation and application of prices; - skills in interpreting regulatory and legal acts and internal standards in the field of pricing. Formed competencies: - capable of determining prices in commercial activities; - able to assimilate the economic essence of the
---	--	---

несиенің өзара әрекеттесу тетіктерін зерделеуге қабілетті.	- способен усвоить основные принципы ценообразования в условиях рынка; - способен к контролю за результатами хозяйственной деятельности посредством цен; - способен изучить механизмы взаимодействия цен, налогов, денежного обращения и кредита в переходный период.	price; - able to learn the basic principles of pricing in market conditions; - capable of controlling the results of economic activity through prices; - able to study the mechanisms of interaction of prices, taxes, money circulation and credit during the transition period.
Модуль коды: ҚКМС 9.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету мәдениеті мен сапасы Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету этикасы Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: студенттерді кәсіби этика мен этикетке, басқарушылық этикаға, ұжымда жұмыс істей білуге үйрету. Қысқаша сипаттамасы: Онда қызмет көрсету саласындағы іскерлік этикет саласындағы теориялық білім бар, бұл қызмет көрсету саласындағы қарым-қатынас ережелері туралы нақты түсінік алуға мүмкіндік береді. Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қызметкерлерімен жұмыс процесін сипаттайды. Қызмет көрсету саласындағы кәсіпорындардағы жанжалды жағдайларды реттеу дағдыларын игеруге ықпал етеді. Өркениетті қонақ үй және туристік бизнес этикасына сәйкес келетін стратегиялық және операциялық басқару шешімдерінің тиімділігін талдайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс:	Код модуля: ККО 9.1 Название модуля: Культура и качество обслуживания Название дисциплины: Этика обслуживания в индустрии гостеприимства Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: обучение студентов профессиональной этике и этикету, управленческой этике, умению работать в коллективе. Краткое описание: Содержит теоретические знание в области делового этикета в сфере услуг, позволяющих иметь ясное представление о правилах общения в сервисной индустрии. Описывает процесс работы с персоналом предприятий индустрии гостеприимства. Способствует к овладению навыков урегулирования конфликтных ситуаций на предприятиях сферы услуг. Анализирует эффективность стратегических и операционных управленческих решений, соответствующие этике цивилизованного и гостиничного и туристического бизнеса. Результат обучения: знать:	Code of module: CQS 9.1 Name of module: Culture and quality of service Name of discipline: Service ethics in the hospitality industry Prerequisites: Hotel and restaurant management Postrequisites: Industrial and pre-graduate practice Purpose: teaching students professional ethics and etiquette, management ethics, the ability to work in a team. Brief description: Contains theoretical knowledge in the field of business etiquette in the service sector, allowing you to have a clear idea of the rules of communication in the service industry. Describes the process of working with the staff of hospitality industry enterprises. Contributes to mastering the skills of conflict resolution at service enterprises. Analyzes the effectiveness of strategic and operational management decisions that correspond to the ethics of a civilized hotel and tourism business. Learning outcome: To know: - basic concepts of professional ethics and

- кәсіби этика мен этикеттің негізгі түсініктері; - басқару этикасының негіздері; - бизнес саласындағы тәртіп ережелері. жасай алуы тиіс: - этикалық нормалардан тыс іскерлік серіктестерге әсер етудің түрлі тактикалық және психологиялық әдістерін қолдану; - ұжымда жұмыс істеу, адамдарды басқару және бағыну. меңгеруі тиіс: - іскерлік саладағы этика және іскерлік этикет; - әріптестермен және клиенттермен өзара әрекеттесу кезінде жанжалсыз кәсіби қызмет дағдылары; - қонақжайлылық индустриясындағы кәсіби қызметке деген жоғары уәждеме. Қалыптасатын құзыреттер: - әлеуметтік-тарихи, этикалық және философиялық контексте қоғамның мәдениетаралық әртүрлілігін қабылдауға қабілетті; - корпоративтік стандарттар мен қызмет көрсету үдерістерінің регламенттерін қалыптастыруды және енгізуді, сервистің салалық стандарттарына сәйкестікті қамтамасыз етуге қабілетті.	- основные понятия профессиональной этики и этикета; - основы управленческой этики; - правила поведения в сфере бизнеса. уметь: - применять разнообразные тактические и психологические приемы оказания влияния на деловых партнеров, не выходя за рамки этических норм; - работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться. владеть: - этикой и деловым этикетом в деловой сфере; - навыками бесконфликтной профессиональной деятельности при взаимодействии с коллегами и клиентами; - высокой мотивацией к профессиональной деятельности в индустрии гостеприимства. Формируемые компетенции: - способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; - способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.	etiquette; - fundamentals of management ethics; - rules of conduct in the field of business. be able to: - apply a variety of tactical and psychological techniques to influence business partners without going beyond ethical norms; - work in a team, lead people and obey. own: - ethics and business etiquette in the business sphere; - skills of conflict-free professional activity when interacting with colleagues and clients; - high motivation for professional activity in the hospitality industry. Formed competencies: - able to perceive the intercultural diversity of society in socio-historical, ethical and philosophical contexts; - able to ensure the formation and implementation of corporate standards and regulations of service processes, compliance with industry standards of service.
Модуль коды: ҚКМС 9.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету мәдениеті мен сапасы Пән атауы: Тамақтану саласындағы мәдениетаралық коммуникациялар Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе	Код модуля: ККО 9.1 Название модуля: Культура и качество обслуживания Название дисциплины: Межкультурные коммуникации в сфере питания Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Постреквизиты:	Code of module: CQS 9.1 Name of module: Culture and quality of service Name of discipline: Cross-cultural communication in the field of nutrition Prerequisites: Hotel and restaurant management Postrequisites: Industrial and pre-graduate practice

Мақсаты: студенттерде мәдениетаралық қарым-қатынастың мәні, оның мақсаттары, интеграция мен саралау жағдайындағы өзектілігі, мәдениетаралық қатығыстардың шиеленісуі, қарым-қатынас дағдылары, әртүрлі мәдениеттер өкілдерінің құндылықтары мен мінез-құлық үлгілерін талдай білу туралы білімді қалыптастыру және дамыту. Қысқаша сипаттамасы: Тамақтану саласындағы мәдениетаралық қарым-қатынастың мәдени-антропологиялық негіздерін зерттеуді қамтиды. Мәдениетаралық қарым-қатынас теориясы мен практикасын қарастырады. Қазақстандық әлеуметтік-мәдени кеңістіктегі тамақтану саласындағы Мәдениетаралық коммуникацияның ерекшеліктерін ашады. Қазіргі жағдайда ұлтаралық қарым-қатынас мәдениетінің негізгі ерекшеліктерін болжайды. Оқу нәтижесі: Қазіргі әлемдегі мәдениетаралық коммуникацияның рөлі мен орнын білу; Қазіргі әлемдегі мәдениетаралық қарым-қатынас теориясы мен практикасының ең проблемалық мәселелерін зерттеу; мәдениетаралық қарым-қатынас саласындағы проблемалық жағдайларды қадағалау білігін қалыптастыру; мәдениетаралық қарым-қатынас саласындағы проблемалық жағдайларды шешу дағдыларын меңгеру. Қалыптасатын құзыреттер: - мәдениетаралық өзара іс-қимыл процесінде	Производственная и преддипломная практика Цель: формирование и развитие у студентов знаний о сущности межкультурной коммуникации, ее целях, актуальности в условиях интеграции и дифференциации, обострения межкультурных конфликтов, коммуникативных навыков, умений анализировать ценности и поведенческие модели представителей разных культур. Краткое описание: Содержит изучение культурно-антропологических основ межкультурной коммуникации в сфере питания. Рассматривает теорию и практику межкультурной коммуникации. Раскрывает особенности межкультурной коммуникации в сфере питания в казахстанском социокультурном пространстве. Прогнозирует основные черты культуры межнационального общения в современных условиях. Результат обучения: Знание роли и места межкультурной коммуникации в современном мире; изучение наиболее проблемных вопросов теории и практики межкультурной коммуникации в современном мире; формирование умений отслеживания проблемных ситуаций в сфере межкультурного общения; приобретение навыков решения проблемных ситуаций в сфере межкультурного общения. Формируемые компетенции: - способен анализировать и	Purpose: formation and development of students' knowledge about the essence of intercultural communication, its goals, relevance in the context of integration and differentiation, exacerbation of intercultural conflicts, communication skills, ability to analyze values and behavioral models of representatives of different cultures. Brief description: It contains the study of cultural and anthropological foundations of intercultural communication in the field of nutrition. Examines the theory and practice of intercultural communication. Reveals the features of intercultural communication in the field of nutrition in the Kazakh socio-cultural space. Predicts the main features of the culture of interethnic communication in modern conditions. Learning outcome: Knowledge of the role and place of intercultural communication in the modern world; study of the most problematic issues of the theory and practice of intercultural communication in the modern world; formation of skills for tracking problematic situations in the field of intercultural communication; acquisition of skills for solving problematic situations in the field of intercultural communication. Formed competencies:
--	---	---

мәдениеттердің алуан түрлілігін талдауға және ескеруге қабілетті; - өзінің кәсіби қызметін жүзеге асыру аясында мәдениетаралық ерекшеліктерді қабылдайды және ескереді; - медиатекстерді және (немесе) медиа өнімдерді және (немесе) коммуникациялық өнімдерді жасау процесінде отандық және әлемдік мәдениет жетістіктерінің алуан түрлілігін талдауға қабілетті; - отандық және әлемдік мәдени үдерістің даму кезендері мен үрдістерін біледі.	учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; - воспринимает и учитывает межкультурные особенности в рамках реализации своей профессиональной деятельности; - способен анализировать многообразие достижений отечественной и мировой культуры в процессе создания медиатекстов и (или) медиапродуктов, и (или) коммуникационных продуктов; - знает этапы и тенденции развития отечественного и мирового культурного процесса.	- able to analyze and take into account the diversity of cultures in the process of intercultural interaction; - perceives and takes into account cross-cultural peculiarities within the framework of the implementation of his professional activity; - able to analyze the diversity of achievements of national and world culture in the process of creating media texts and (or) media products, and (or) communication products; - knows the stages and trends of the development of the domestic and world cultural process.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Қонақ үй бизнесінің инфрақұрылымы Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясында бизнес жоспарды құру механизмдері Мақсаты: қонақ үйлердегі бизнес-процестерді дамытудың теориялық ережелері мен қолданбалы мәселелерін және туристерді орналастырудың басқа құралдарын баяндау. Қысқаша сипаттамасы: Қонақ үй кәсіпорындарын қызмет көрсету саласының бөлігі ретінде қарастырады. Қонақүйлердің материалдық-техникалық базасын, қонақ үй кәсіпорнын басқару жүйесін зерттейді. Қонақ үйдің Функционалды және көмекші қызметтерінің жұмысын ұйымдастыру процесін сипаттайды. Нөмір қорына қызмет көрсету технологиясы	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Инфраструктура гостиничного бизнеса Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Механизмы построения бизнес-плана в индустрии гостеприимства Цель: изложение теоретических положений и прикладных вопросов развития бизнес-процессов в гостиницах и других средств размещения туристов. Краткое описание: Рассматривает гостиничные предприятия как часть сферы услуг. Изучает материально-техническую базу гостиниц, систему управления гостиничным предприятием. Описывает процесс организации работы функциональных и вспомогательных служб гостиницы. Приводит	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Hotel business infrastructure Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business Postrequisites: Mechanisms for building a business plan in the hospitality industry Purpose: presentation of theoretical provisions and applied issues of business process development in hotels and other tourist accommodation facilities. Brief description: Considers hotel companies as part of the service sector. Studies the material and technical base of hotels, the management system of a hotel enterprise. Describes the process of organizing the work of the functional and auxiliary services of the hotel. Cites the technology and organization of room

мен ұйымдастырылуын келтіреді. Қонақ үйлерде тамақтануды ұйымдастыру, демалыс және спорттық-сауықтыру қызметтерін ұйымдастыру ерекшеліктерін талдайды. Қонақ үй қызметінің мазмұны мен нысандарын техникалық реттеу тәртібін жоспарлайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - қонақ үйлер мен қонақ үй қызметінің, сондай-ақ қонақ үй кәсіпорындарының материалдық-техникалық базасының сипаттамасы; - мейманханаларда өндірісті, еңбекті және басқаруды ұйымдастырудың жалпы теориялық мәселелері; жасай алуы тиіс: - қонақ үй кәсіпорны инфрақұрылымының негізгі элементтерін тану менгеруі тиіс: - қонақ үйдегі негізгі және қосымша қызметтердің жұмыс істеу ерекшеліктері туралы білім. Қалыптасатын құзыреттер: - алған теориялық білімдерін тәжірибеде қолдануға қабілетті; - заманауи технологиялар мен жобалау әдістерін қолдану негізінде қонақүйлер мен басқа да орналастыру құралдарының функционалдық процестерін жобалаудың теориялық негіздерін игеруге қабілетті; - қонақүйлерді және басқа орналастыру құралдарын жіктеу жүйесіне сәйкестігін растау бойынша жұмыстарды ұйымдастыруға қабілетті.	технология и организацию обслуживания номерного фонда. Анализирует особенности организации питания в гостиницах, организация отдыха и спортивно-оздоровительных услуг. Планирует порядок технического регулирования содержания и форм гостиничной деятельности. Результат обучения: должен знать: - характеристику гостиниц и гостиничной деятельности, а также материально-технической базы гостиничных предприятий; - общетеоретические вопросы организации производства, труда и управления в гостиницах; уметь: - распознавать основные элементы инфраструктуры гостиничного предприятия владеть: - знаниями об особенностях функционирования основных и дополнительных служб в гостинице. Формируемые компетенции: - способен применять полученные теоретические знания на практике; - способен к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования; - способен к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.	service. Analyzes the features of catering in hotels, organization of recreation and sports and wellness services. Plans the procedure for technical regulation of the content and forms of hotel activities. Learning outcome: must know: - characteristics of hotels and hotel activities, as well as the material and technical base of hotel enterprises; - general theoretical issues of the organization of production, labor and management in hotels; be able to: - to recognize the main elements of the infrastructure of a hotel enterprise to own: - knowledge about the functioning of the main and additional services in the hotel. Formed competencies: - able to apply the acquired theoretical knowledge in practice; - capable of mastering the theoretical foundations of designing functional processes of hotels and other accommodation facilities based on the use of modern technologies and design methods; - capable of organizing work to confirm compliance with the classification system of hotels and other accommodation facilities.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology

Пән атауы: Мейрамхана бизнесінің инфрақұрылымы Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясында бизнес жоспарды құру механизмдері Мақсаты: туристік-сервистік және ілеспе кәсіпорындардың тұтас кешені ретінде мейрамхананың инфрақұрылымы туралы ұғымды, оны дамыту проблемалары мен перспективаларына салалық көзқарас қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Мейрамхана кәсіпорындарын қызмет көрсету саласының бөлігі ретінде қарастырады. Мейрамхананың материалдық-техникалық базасын, тамақтандыру кәсіпорнын басқару жүйесін зерттейді. Мейрамхананың Функционалды және көмекші қызметтерінің жұмысын ұйымдастыру процесін сипаттайды. Қонақтарды қабылдау мен орналастыруды ұйымдастыру. Қызмет көрсету технологиясы мен ұйымдастырылуын зерттейді. Тамақтануды ұйымдастырудың ерекшеліктері ашылады. Мейрамхана қызметінің мазмұны мен нысандарын техникалық реттеу тәртібі сипатталған. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - мейрамхана инфрақұрылымының компоненттерін талдауға кешенді тәсіл; - мейрамхана инфрақұрылымын дамыту бойынша ұлттық мейрамхана әкімшіліктері мен тамақтандыру саласындағы	Название дисциплины: Инфраструктура ресторанного бизнеса Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Механизмы построения бизнес-плана в индустрии гостеприимства Цель: формирование понятия о инфраструктуре ресторана как целостном комплексе туристско-сервисных и сопутствующих предприятий, отраслевого подхода к проблемам и перспективам ее развития. Краткое описание: Рассматривает ресторанные предприятия как часть сферы услуг. Изучает материально-техническую базу ресторана, систему управления предприятием питания. Описывает процесс организации работы функциональных и вспомогательных служб ресторана. Приводится организация приема и размещения гостей. Изучает технологию и организацию обслуживания. Раскрывается особенности организации питания. Описывается порядок технического регулирования содержания и форм ресторанной деятельности. Результат обучения: должны знать: - комплексный подход к анализу составляющих инфраструктуры ресторана; - особенности деятельности национальных ресторанных администраций и предприятий сферы питания по развитию ресторанной инфраструктуры; - проблемы развития	Name of discipline: Restaurant business infrastructure Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business Postrequisites: Mechanisms for building a business plan in the hospitality industry Purpose: formation of the concept of restaurant infrastructure as an integral complex of tourist-service and related enterprises, an industry approach to the problems and prospects of its development. Brief description: Considers restaurant enterprises as part of the service sector. Studies the material and technical base of the restaurant, the food enterprise management system. Describes the process of organizing the work of functional and auxiliary services of the restaurant. The organization of reception and accommodation of guests is given. Studies the technology and organization of service. The peculiarities of the organization of nutrition are revealed. The order of technical regulation of the content and forms of restaurant activity is described. Learning outcome: must know: - an integrated approach to the analysis of the components of the restaurant infrastructure; - features of the activities of national restaurant administrations and catering enterprises for the
--	---	---

кәсіпорындар қызметінің ерекшеліктері; - қазақстандық туристік нарықтың ерекшелігін ескере отырып, республикадағы мейрамхананың инфрақұрылымын дамыту мәселелері; жасай алуы тиіс: - Қазақстандағы мейрамханалардың инфрақұрылымын дамытуға және осы процесті тежейтін факторларға қатысты жағдайларға талдау жүргізу; - тамақтандыру кәсіпорындарының түрлері арасындағы ішкі байланыстарды құрылымдау және анықтау; меңгеруі тиіс: - тамақтандыру кәсіпорындары инфрақұрылымының ғылыми және практикалық негіздерін; Қалыптасатын құзыреттер: - нақты экономикалық жағдайларды талдау және шешу кезінде мейрамхана ісін ұйымдастыру мен жоспарлаудың негізгі ұғымдарын, принциптерін қолдануға және мейрамхана бизнесін ұйымдастырудың тиімді формаларын әзірлеуге қабілетті; - мейрамхана инфрақұрылымын жүйелі талдау негізінде аргументация құруға, мейрамхана ісін жоспарлау мен ұйымдастырудың тиімділігін анықтауға қабілетті.	инфраструктуры ресторана в республике с учетом специфики казахстанского туристского рынка; уметь: - проводить анализ ситуаций, касающихся развития инфраструктуры ресторанов в Казахстане и факторов, тормозящих этот процесс; - структурировать и выявлять внутренних связей между типами предприятий питания; владеть: - научными и практическими основами инфраструктуры предприятий питания; Формируемые компетенции: - способен применять основные понятия, принципы организации и планирования ресторанного дела при анализе и решении конкретных экономических ситуаций и разрабатывать эффективные формы организации ресторанного бизнеса; - способен строить аргументацию на основе систематизированного анализа ресторанной инфраструктуры, определять эффективность планирования и организации ресторанного дела.	development of restaurant infrastructure; - problems of restaurant infrastructure development in the republic, taking into account the specifics of the Kazakh tourist market; be able to: - to analyze situations concerning the development of restaurant infrastructure in Kazakhstan and the factors hindering this process; - structure and identify internal links between types of food enterprises; own: - scientific and practical foundations of the infrastructure of food enterprises; Formed competencies: - is able to apply the basic concepts, principles of organization and planning of the restaurant business in the analysis and solution of specific economic situations and develop effective forms of organization of the restaurant business; - able to build arguments based on a systematic analysis of the restaurant infrastructure, determine the effectiveness of planning and organization of the restaurant business.
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Іс қағаздарды кәсіби жүргізу Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Қонақжайлылық	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Профессиональное делопроизводство Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Постреквизиты: Механизмы построения бизнес-плана в	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Professional office work Prerequisites: Hotel and restaurant management Postrequisites: Mechanisms for building a business plan in the

индустриясында бизнес жоспарды құру механизмдері Мақсаты: басқару құжаттарын құрудың теориялық және практикалық негіздерін зерделеу; кәсіпорындар мен ұйымдарда қазіргі заманғы басқарушылық және кадрлық іс жүргізуді сауатты және тиімді ұйымдастыру. Қысқаша сипаттамасы: Қызмет көрсету саласындағы іс жүргізуді қазіргі заманғы құқықтық, нормативтік және әдістемелік реттеуді зерделейді. Қызмет көрсету саласындағы іс жүргізуді әдістемелік реттеуді қарайды. Басқару құжаттарын рәсімдеу ережелерін, іскерлік хат алмасуды және ұйымдастырушылық құжаттарды сипаттайды. Қызмет көрсету бағдарламасын құрастырудың негізгі параметрлерін талдайды. Қызмет көрсетуші серіктестермен өзара қарым-қатынас шарттарын жоспарлайды. Қызметтерді жеткізушілермен шартқа қосымшалар туралы ақпаратты болжайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - іс жүргізудің әдіснамалық және ұйымдастырушылық-құқықтық аспектілері; - құжаттарды стандарттау және біріздендіруге қойылатын талаптар; - қолданыстағы нормативтік базаға сәйкес басқару құжаттарының деректемелерін ресімдеу ережесі және құрамы; - басқару құжаттарының негізгі түрлерінің сипаттамасы және мақсаты; жасай алуы тиіс: - нормативтік-әдістемелік актілерге сәйкес іскерлік құжаттарды құрастыру және	индустрии гостеприимства Цель: изучение теоретических и практических основ создания документов управления; грамотной и эффективной организации современного управленческого и кадрового делопроизводства на предприятиях и организациях. Краткое описание: Изучает современное правовое, нормативное и методическое регулирование делопроизводства в сфере обслуживания. Рассматривает методическое регулирование делопроизводства в сфере обслуживания. Описывает правила оформления управленческих документов, деловую переписку и организационные документы. Анализирует основные параметры составления программы обслуживания. Планирует условия взаимоотношения с партнерами-поставщиками услуг. Прогнозирует информацию о приложениях к договору с поставщиками услуг. Результат обучения: знать: - методологические и организационно-правовые аспекты делопроизводства; - требования к стандартизации и унификации документов; - состав и правила оформления реквизитов управленческих документов в соответствии с действующей нормативной базой; - характеристики и назначение основных видов управленческих документов; уметь: - составлять и оформлять деловую документацию в	hospitality industry Purpose: the study of the theoretical and practical foundations of the creation of management documents; competent and effective organization of modern management and personnel records management at enterprises and organizations. Brief description: Studies modern legal, regulatory and methodological regulation of office work in the service sector. Examines the methodological regulation of office work in the service sector. Describes the rules of registration of management documents, business correspondence and organizational documents. Analyzes the main parameters of the maintenance program. Plans the terms of the relationship with partners-service providers. Predicts information about appendices to the contract with service providers. Learning outcome: To know: - methodological and organizational and legal aspects of office work; - requirements for standardization and unification of documents; - composition and rules of registration of details of management documents in accordance with the current regulatory framework; - characteristics and purpose of the main types of management documents; be able to: - to draw up and execute business documentation in accordance with regulatory
--	---	---

рәсімдеу; - стандарт талаптарына сәйкес құжаттарды рәсімдеу; меңгеруі тиіс: - іс жүзінде құжат айналымын оңтайландыру әдістерін қолдану дағдылары; - нормативтік талаптарды ескере отырып, құжаттарды өңдеу және сақтау бойынша негізгі операцияларды сауатты орындау. Қалыптасатын құзыреттер: - кәсіпорынның құжат айналымын ұйымдастыру принциптерін қолдануға қабілетті; - кәсіпорынның құжат айналымын бақылауды жүзеге асыруға қабілетті; - құжаттау және құжаттауды бақылау дағдыларын қолдана алады.	соответствии с нормативно-методическими актами; - оформлять документы в соответствии с требованиями стандартов; владеть: - навыками применения на практике методы оптимизации документооборота; - грамотно выполнять основные операции по обработке и хранению документов с учетом нормативных требований. Формируемые компетенции: - способен применять принципы организации документооборота предприятия; - способен осуществлять контроль за документооборотом предприятия; - способен использовать навыки документирования и контроля за документированием	and methodological acts; - to draw up documents in accordance with the requirements of the standards; own: - skills of applying in practice the methods of optimizing document flow; - competently perform basic operations for processing and storing documents, taking into account regulatory requirements. Formed competencies: - able to apply the principles of the organization of the document flow of the enterprise; - able to control the document flow of the enterprise; - able to use documentation and documentation control skills.
Модуль коды: ҚИҚКУ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Қызметтер саласындағы құжаттамалық қамтамасыз ету Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясында бизнес жоспарды құру механизмдері Мақсаты: қызмет көрсету саласында басқаруды қамтамасыз ету үшін құжаттану және құжаттармен жұмысты ұйымдастыру саласында білім алу. Қысқаша сипаттамасы: Қызмет көрсету саласындағы кәсіпорынның қызметіндегі ақпараттық-құжаттамалық	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Документационное обеспечение в сфере услуг Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Постреквизиты: Механизмы построения бизнес-плана в индустрии гостеприимства Цель: приобретение знаний в области документоведения и организации работы с документами для обеспечения управления в области услуг. Краткое описание: Изучает роль и место информационно-документационного обеспечения в деятельности предприятия сферы сервиса. Рассматривает правила оформления документов	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Documentation support in the service sector Prerequisites: Hotel and restaurant management Postrequisites: Mechanisms for building a business plan in the hospitality industry Purpose: acquisition of knowledge in the field of documentation and organization of work with documents to ensure management in the field of services. Brief description: Studies the role and place of information and documentation support in

қамтамасыз етудің рөлі мен орнын зерттейді. Қызмет көрсету саласындағы ұйымның құжаттарын рәсімдеу ережелерін қарастырады. Қызмет көрсету саласындағы ұйымның ұйымдастырушылық және әкімшілік құжаттарын жасау тәртібін сипаттайды. Қызмет көрсету саласындағы ұйымда құжаттармен жұмыс істеу технологиясын ашады. Сервистік ұйымдардағы жергілікті нормативтік актілерді талдайды. Сервистік қызметте шарттық қатынастарды құжаттық рәсімдеуді жоспарлайды. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - құрылымды, функцияларды, штаттық құрамды қалыптастыру ерекшеліктері; - қызмет көрсету саласындағы құжаттармен жұмысты ұйымдастырудың ерекшелігі және олардың дамуына тәуелділігі; - іс жүргізу жүйелері; - әкімшілендіру жүйесіндегі басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету орны туралы қызмет көрсету кәсіпорындарының; жасай алуы тиіс: - мекемедегі іс жүргізу қызметін және оның қызметкерлерінің жұмысын ұйымдастыруға; - ұйымдар мен қызмет көрсету кәсіпорындарында; - құжат айналымы көлемінің өзгеру заңдылықтарын анықтау, есептеу техникасы құралдарын қолдана отырып жұмыс жағдайында құжаттарды қабылдаудың, өткізудің, дайындаудың және жөнелтудің ұтымды технологиясын енгізу; меңгеруі тиіс: - қызмет көрсету саласындағы	организации сферы сервиса. Описывает порядок составления организационно-распорядительных документов организации сферы сервиса. Раскрывает технологию работы с документами в организации сферы сервиса. Анализирует локальные нормативные акты в сервисных организациях. Планирует документальное оформление договорных отношений в сервисной деятельности. Результат обучения: должен знать: - особенности формирования структуры, функций, штатного состава; - своеобразие организации работы с документами в сфере услуг и их зависимость от развития; - системы делопроизводства; - о месте документационного обеспечения управления в системе администрирования предприятий услуг; уметь: - организовывать службу делопроизводства и работу ее сотрудников в учреждении, организации и на предприятии услуг; - выявлять закономерности изменения объема документооборота, внедрять рациональную технологию приема, прохождения, подготовки и отправки документов в условиях работы с применением средств вычислительной техники; владеть: - практическими методами организации документационного обеспечения управления в сфере услуг; Формируемые компетенции: способен использовать на	the activities of a service enterprise. Considers the rules of registration of documents of the organization of the service sector. Describes the procedure for drawing up organizational and administrative documents of the organization of the service sector. Reveals the technology of working with documents in the organization of the service sector. Analyzes local regulations in service organizations. Plans to document contractual relations in service activities. Learning outcome: To know: - features of the formation of the structure, functions, staff; - the peculiarity of the organization of work with documents in the service sector and their dependence on development; - office management systems; - about the place of documentation support of management in the system of administration of service enterprises; be able to: - organize the office management service and the work of its employees in the institution, organization and enterprise of services; - to identify patterns of changes in the volume of document flow, to introduce a rational technology for receiving, passing, preparing and sending documents in working conditions using computer
--	--	--

басқаруды құжаттамалық қамтамасыз етуді ұйымдастырудың практикалық әдістерімен; Қалыптасатын құзыреттер: қызмет көрсету саласындағы қолданыстағы заңнаманың негіздерін іс жүзінде қолдануға, сондай-ақ туристік өнімдердің қауіпсіздік нормаларына сәйкестігін бақылауды жүзеге асыруға, қонақ үй желілерінде жұмыс істеуге қабілетті.	практике основы действующего законодательства в сфере услуг, а также осуществлять контроль за соответствием нормам безопасности туристских продуктов, работать в гостиничных сетях.	technology; own: - practical methods of organization of documentation support of management in the service sector; Formed competencies: able to use in practice the basics of current legislation in the field of services, as well as monitor compliance with the safety standards of tourist products, work in hotel chains.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Кәсіпкердің дербес тиімділігі Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері, Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы Постреквизиттер: Өндірістік іс-тәжірибе Мақсаты: қазіргі заманғы іскерлік қатынастар жүйесінде өз орнын табысты іздеу үшін кәсіпкерліктің философиясы, идеологиясы және тұжырымдамалары туралы жүйелі түсінік қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Пән аясында кәсіпкерлік қызметтегі табысты анықтайтын қасиеттер мен дағдылар зерттеліп, игеріледі: мақсаттылық, бастамашылдық, стресске төзімділік, өзін-өзі басқару қабілеті, сендіру қабілеті, жанжалдармен жұмыс істеу қабілеті. Студенттердің кәсіпкерлік қызметті тиімді ұйымдастыру және жүргізу үшін қажетті негізгі Жеке және тұлғааралық құзыреттерді зерделейді және дамытуға ықпал етеді. Оқу нәтижесі:	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Персональная эффективность предпринимателя Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе, Экономика предприятий гостеприимства Постреквизиты: Производственная практика Цель: сформировать системное представление о философии, идеологии и концепциях предпринимательства для успешного поиска собственного места в системе современных деловых отношений Краткое описание: В рамках дисциплины изучаются и осваиваются на практике качества и навыки, определяющие успех в предпринимательской деятельности: целеустремленность, инициативность, стрессоустойчивость, умение вести за собой, умение убеждать, умение работать с конфликтами. Изучает и способствует развитию у	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Personal effectiveness of an entrepreneur Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business, Economics of hospitality enterprises Postrequisites: Industrial practice Purpose: to form a systematic understanding of the philosophy, ideology and concepts of entrepreneurship for the successful search for their own place in the system of modern business relations. Brief description: Within the framework of the discipline, the qualities and skills that determine success in entrepreneurial activity are studied and mastered in practice: purposefulness, initiative, stress resistance, the ability to lead, the ability to convince, the ability to work with conflicts. Studies and promotes the development of students' key personal and interpersonal competencies necessary for

Білуі тиіс: - әр түрлі салалардағы қызмет нәтижелерінің тиімділігін бағалау кезіндегі экономикалық білім негіздері; Жасай алуы тиіс: - әр түрлі салалардағы қызмет нәтижелерінің тиімділігін бағалау кезінде экономикалық білім негіздерін пайдалану; Меңгеруі тиіс: - әр түрлі салалардағы қызмет нәтижелерінің тиімділігін бағалау кезінде экономикалық білім негіздерін пайдалану мүмкіндігі. Қалыптасатын құзыреттер: - ұжымды әлеуметтік, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдай отырып, өзінің кәсіби қызметі саласында басқаруға дайын; - ұйымдарды, бөлімшелерді, қызметкерлердің топтарын (командаларын), жобаларды және желілерді басқаруға қабілетті; - корпоративтік стратегияны, ұйымдық даму мен өзгерістер бағдарламаларын әзірлеуге және олардың іске асырылуын қамтамасыз етуге қабілетті.	студентов ключевых личных и межличностных компетенций, необходимых для эффективной организации и ведения предпринимательской деятельности. Результат обучения: должен Знать: - основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; Уметь: - использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах; Владеть: - способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах. Формируемые компетенции: - готов руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; - способен управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями; - способен разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию.	the effective organization and conduct of entrepreneurial activity. Learning outcome: To know: - fundamentals of economic knowledge in assessing the effectiveness of performance in various fields; Be able to: - to use the basics of economic knowledge in assessing the effectiveness of the results of activities in various fields; Own: - the ability to use the basics of economic knowledge in assessing the effectiveness of the results of activities in various fields. Formed competencies: - ready to lead a team in the field of my professional activity, tolerantly perceiving social, ethnic, confessional and cultural differences; - able to manage organizations, departments, groups (teams) of employees, projects and networks; - able to develop corporate strategy, organizational development and change programs and ensure their implementation.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Кәсіпкерлік субъектілерінің есептілігі Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері,	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Отчетность субъектов предпринимательства Пререквизиты: Основы предпринимательской	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Reporting of business entities Prerequisites: Basics of entrepreneurship in the

Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы Постреквизиттер: Өндірістік іс-тәжірибе Мақсаты: кәсіпкерлерге олардың практикалық жұмысында есепке алу, талдау және бақылау бойынша қажетті білім мен практикалық дағдыларды алу. Қысқаша сипаттамасы: Пән шағын және орта бизнес мәртебесін алу, есеп беру құрамы, салық салу жүйесі туралы білім алуға бағытталған. Кәсіпкерлік қызмет түрлерін, салықтар мен жарналар бойынша есептілікті қарайды. Шағын кәсіпкерлік субъектілерінің қаржы-экономикалық есептілігін қалыптастыру ерекшеліктерін, экология бойынша есептілікті көрсетеді. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - есептіліктің принциптері мен тұжырымдамалары; - қаржылық есептілік және оны жасау кезіндегі дайындық жұмыстары. жасай алуы тиіс: - бастапқы құжаттар мен тіркелімдерді толтыру; - қаржылық есептілікті жасау; - есептік ақпаратты талдау. меңгеруі тиіс: - ұйымның қаржылық жағдайын және оның шаруашылық және қаржылық қызметінің тиімділігін бағалау дағдылары; - бағалау және экономикалық есептеу дағдылары, олардың есептің базалық тұжырымдамаларымен, баланстық қорытындылармен, кәсіпкерлік мақсаттарымен байланысы. Қалыптасатын құзыреттер: таңдалған есептілік жүйесінің	деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе, Экономика предприятий гостеприимства Постреквизиты: Производственная практика Цель: приобрести знания и практические навыки, необходимые предпринимателям по учету, анализу и контролю в их практической работе. Краткое описание: Дисциплина направлена на приобретение знаний о получении статуса малого и среднего бизнеса, составе отчетности, системе налогообложения. Рассматривает виды предпринимательской деятельности, отчетность по налогам и взносам. Указывает на особенности формирования финансово-экономической отчетности субъектами малого предпринимательства, отчетность по экологии. Результат обучения: знать: - принципы и концепции отчетности; - финансовую отчетность и подготовительную работу при ее составлении. уметь: - заполнять первичные документы и регистры; - составлять финансовую отчетность; - анализировать учетную информацию. владеть: - навыками оценки финансового состояния организации и эффективности ее хозяйственной и финансовой деятельности; -навыки оценки и экономических расчетов, их связь с базовыми концепциями учета,	restaurant and hotel business, Economics of hospitality enterprises Postrequisites: Industrial practice Purpose: to acquire knowledge and practical skills necessary for entrepreneurs in accounting, analysis and control in their practical work. Brief description: The discipline is aimed at acquiring knowledge about obtaining the status of small and medium-sized businesses, the composition of reporting, the taxation system. Considers types of business activities, reporting on taxes and contributions. Indicates the peculiarities of the formation of financial and economic reporting by small businesses, environmental reporting. Learning outcome: To know: - principles and concepts of reporting; - financial statements and preparatory work in its preparation. be able to: - fill out primary documents and registers; - prepare financial statements; - analyze accounting information. own: - skills in assessing the financial condition of the organization and the effectiveness of its economic and financial activities; -skills of assessment and economic calculations, their connection with the basic concepts of accounting, balance sheet
--	--	--

ұйымның мақсаттарына, міндеттеріне, ауқымы мен функционалдық саласына тиімділігі мен барабарлығын бағалауға қабілетті; - есептік ақпаратты түсіндіру, оның сапасын бағалау және алынған деректерді басқару, инвестициялық, экономикалық шешімдер қабылдау үшін пайдалану;	балансовых обобщений, целями предпринимательства. Формируемые компетенции: - способен оценивать эффективность и адекватность избранной системы отчетности целям, задачам, масштабам и функциональной области организации; - интерпретировать отчетную информацию, оценивать ее качество и использовать полученные данные для принятия управленческих, инвестиционных, экономических решений;	generalizations, business goals. Formed competencies: - able to assess the effectiveness and adequacy of the selected reporting system to the goals, objectives, scope and functional area of the organization; - interpret the reporting information, evaluate its quality and use the data obtained to make managerial, investment, and economic decisions;
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Әлемдік қонақ үй индустриясы Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі қауіпсіздікті қамтамасыз ету Мақсаты: әлемдік қонақжайлық индустриясындағы бизнесті жүргізудің дамуы мен заңдылықтары туралы түсінік беру, сондай-ақ әлемдік қонақжайлық индустриясының тәжірибесін практикалық қызметте қолдану бойынша білім мен дағдылар қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Ежелгі әлемдегі және орта ғасырдағы қонақжайлылық тарихын зерттеуге бағытталған. Ол XVIII-XX ғасырлардағы әлемдік қонақжайлылық индустриясын қарастырады. XX ғасырдағы АҚШ қонақжайлылық индустриясының қалыптасуын сипаттайды. ҚР қонақжайлық индустриясының даму ерекшеліктерін ашады. Әлемдік	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Мировая индустрия гостеприимства Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный менеджмент Постреквизиты: Обеспечение безопасности в гостиничном и ресторанном бизнесе Цель: дать представление о развитии и закономерностях ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства, а так же знания и навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности. Краткое описание: Направлена на изучение истории гостеприимства в Древнем мире и в Средние века. Рассматривает мировую индустрию гостеприимства XVIII–XX веков. Описывает становления индустрии гостеприимства США в XX веке. Раскрывает особенности развития индустрии гостеприимства в РК. Анализируется глобализация мировой индустрии гостеприимства. Результат обучения:	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Global hospitality industry Prerequisites: Hotel and restaurant management Postrequisites: Security in the hotel and restaurant business Purpose: to give an idea of the development and patterns of doing business in the global hospitality industry, as well as the knowledge and skills to apply the experience of the global hospitality industry in practice Brief description: It is aimed at studying the history of hospitality in the Ancient World and in the Middle Ages. Examines the global hospitality industry of the XVIII-XX centuries. Describes the formation of the US hospitality industry in the XX century. Reveals the features of the development of the hospitality industry in the Republic of Kazakhstan. The globalization of the global hospitality industry is

қонақжайлылық индустриясының жаһандануы талданады. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - Қонақжайлылық индустриясы менеджерлерінің кәсіби қызметінде қолданылатын негізгі ұғымдар; - қонақ үй қызметтері нарығын зерттеудің заманауи ғылыми принциптері мен әдістері. Жасай алуы тиіс: - әлемдік қонақжайлылық индустриясында бизнес жүргізу заңдылықтарын қолдану; - әлемдік қонақжайлылық индустриясының тәжірибесін практикалық қызметте қолдану. Меңгеруі тиіс: - бизнес жүргізудің әлемдік тәжірибесін пайдалану және талдау жүргізу дағдылары; - әлемдік қонақ үй кәсіпорындарының ақпаратын жинау, талдау және түсіндіру дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - ең жаңа ақпараттық және коммуникациялық технологиялар негізінде, оның ішінде тұтынушының талаптарына сәйкес қонақ үй өнімін әзірлеуге және ұсынуға дайын; - тұтынушымен жұмыста қонақ үй қызметінің заманауи технологияларын қолдануға дайын; - қонақ үй қызметтері нарығын зерттеудің заманауи ғылыми принциптері мен әдістерін қолдануға қабілетті.	Знать: - основные понятия, используемые в профессиональной деятельности менеджеров индустрии гостеприимства; - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Уметь: - применять закономерности ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства; - применять опыт мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности. владеть: - навыками проведения анализа и использования мирового опыта ведения бизнеса; - навыками сбора, анализа информации и интерпретации мировых гостиничных предприятий. Формируемые компетенции: - готов к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; - готов применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем; - способен использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.	analyzed. Learning outcome: To know: - basic concepts used in the professional activities of managers of the hospitality industry; - modern scientific principles and methods of hotel services market research. Be able to: - apply the laws of doing business in the global hospitality industry; - apply the experience of the global hospitality industry in practice. own: - skills of analysis and use of world business experience; - skills in collecting, analyzing information and interpreting the world's hotel companies. Formed competencies: - ready to develop and provide a hotel product, including in accordance with the requirements of the consumer, based on the latest information and communication technologies; - ready to apply modern technologies of hotel activity in working with the consumer; - able to use modern scientific principles and methods of research of the hotel services market.
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Әлем халықтарының ұлттық тағамдары	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Национальные кухни народов мира Пререквизиты: Гостиничный	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: National cuisines of the peoples of the world Prerequisites: Hotel and

Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі қауіпсіздікті қамтамасыз ету Мақсаты: ұлттық, тарихи және табиғи-географиялық жағдайларды ескере отырып, студенттердің аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы туралы білімі мен түсініктерін қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Онда ұлттық тағамдарға тән ерекшеліктерді, олардың жіктелуін зерттеу бар. Ол халықтардың ұлттық мәдениетін дамытудағы ұлттық тағамдар дәстүрлерінің рөлін, діни дүниетанымдардың әртүрлі халықтардың тамақтану дәстүрлеріне әсерін қарастырады. Ұлттық тағамдардың негізін қалыптастыруға әсер ететін негізгі факторларды талдайды. Славян халықтарының ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін ашады. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - ғылыми-техникалық ақпараттық база, тамақ өнімдерін өндіру бойынша отандық және шетелдік тәжірибе; - шетелде тамақ өнімдерін дайындау технологиясының негіздері; Жасай алуы тиіс: - шетел тағамдарының тағамдарын ажырату; - шетелдік тағамдар тағамдарына технологиялық карталар жасау; Меңгеруі тиіс: - шетелдік асханалардың тамақ өнімдерін бағалау дағдылары; - шетелдік тағамдар тағамдарының технологиялық карталарын әзірлеу дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер:	и ресторанный менеджмент Постреквизиты: Обеспечение безопасности в гостиничном и ресторанном бизнесе Цель: формирование у студентов знаний и представлений о технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных, исторических и природно-географических условий. Краткое описание: Содержит изучение характерных особенностей национальных кухонь, их классификация. Рассматривает роль традиций национальной кухни в развитии национальной культуры народов, влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. Анализирует основные факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни. Раскрывает особенности национальной кухни славянских народов. Результат обучения: Знать: - научно-техническую информационную базу, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; - основы технологии приготовления продуктов питания зарубежом; Уметь: - различать блюда зарубежной кухни; - составлять технологические карты на блюда зарубежной кухни; Владеть: - навыками оценки продуктов питания зарубежных кухонь; - навыками разработки технологических карт на блюда зарубежной кухни.	restaurant management Postrequisites: Security in the hotel and restaurant business Purpose: formation of students' knowledge and ideas about the technology of cooking culinary products, taking into account national, historical and natural-geographical conditions. Brief description: Contains the study of the characteristic features of national cuisines, their classification. Examines the role of the traditions of national cuisine in the development of the national culture of peoples, the influence of religious worldviews on the traditions of nutrition of various peoples. Analyzes the main factors influencing the formation of the foundations of national cuisine. Reveals the peculiarities of the national cuisine of the Slavic peoples. Learning outcome: To know: - scientific and technical information base, domestic and foreign experience in food production; - fundamentals of food preparation technology abroad; Be able to: - distinguish between dishes of foreign cuisine; - to make technological maps for dishes of foreign cuisine; Own: - skills in assessing food products of foreign cuisines; - skills in developing technological maps for foreign cuisine.
--	--	--

- ғылыми-техникалық ақпаратты, тамақ өнімдерін өндіру бойынша отандық және шетелдік тәжірибені зерделеуге және талдауға қабілетті;; - дәстүрлі шикізат көздерін, оны аспаздық өңдеу және әлемнің түрлі елдерінде тұтыну ерекшеліктерін ажырата білу.	Формируемые компетенции: - способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; - способен различать традиционных источников сырья, особенностей его кулинарной обработки и потребления в разных странах мира.	Formed competencies: - able to study and analyze scientific and technical information, domestic and foreign experience in food production; - able to distinguish between traditional sources of raw materials, the peculiarities of its culinary processing and consumption in different countries of the world.
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Business communications Пререквизиттер: Шетел тілі, Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Өндірістік і-тәжірибе Мақсаты: ауызша және жазбаша іскерлік қарым-қатынас стратегияларын меңгеру және тиімді мәдениетаралық өзара іс-қимыл үшін құзыреттерді иелену. Қысқаша сипаттамасы: Қазіргі заманғы ағылшын тілі үшін типтік грамматикалық құрылымдарды оқып үйрену, сондай-ақ халықаралық туризм тақырыбы бойынша ауызша мен жазбаша мәтіндерді екі жақты аудару және туризм мен қонақжайлылық индустриясының арнайы лексикасын меңгеру. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - іскерлік қарым-қатынас стилистикасы; - іскерлік қарым-қатынастың ауызша және жазбаша түрлерінің ерекшеліктері; Жасай алуы тиіс: -компания қызметкерлерімен, бизнес-серіктестермен,	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Business communications Пререквизиты: Иностранный язык, Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Производственная практика Цель: освоение стратегий устных и письменных деловых коммуникаций и выработка компетенций для эффективного межкультурного взаимодействия. Краткое описание: Содержит изучение грамматических структур типичных для современного английского языка, также, двусторонний перевод как устных, так и письменных текстов по тематике международного туризма и овладение специальной лексикой индустрии туризма и гостеприимства. Результат обучения: Знать: - стилистики делового общения; - особенности разных видов устных и письменных форм деловой коммуникации; Уметь: - выстраивать деловые	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Business communications Prerequisites: Foreign language, Hotel and restaurant marketing Postrequisites: industrial practice Purpose: mastering oral and written business communication strategies and developing competencies for effective intercultural interaction. Brief description: It contains the study of grammatical structures typical for the modern English language, as well as two-way translation of both oral and written texts on the subject of international tourism and mastering the special vocabulary of the tourism and hospitality industry. Learning outcome: To know: - stylistics of business communication; - features of different types of oral and written forms of business communication; Be able to: - to build business communications with

клиенттермен іскерлік коммуникациялар құру; Меңгеруі тиіс: - тиімді ауызша іскерлік қарым-қатынас құру дағдылары (көпшілік алдында сөйлеу, дау, пікірталас, полемика, өзін-өзі таныстыру); - жазбаша іскерлік қарым-қатынас жасау дағдылары; - ұйымның (бөлімшенің, команданың) іскерлік коммуникациясында іскерлік этика мен корпоративтік мәдениет туралы білімді қолдану дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - кәсіби қызмет міндеттерін шешу үшін ағылшын тілінде ауызша және жазбаша түрде коммуникацияға дайын; - ұйымдарды, бөлімшелерді, қызметкерлердің топтарын (командаларын), жобаларды және желілерді басқаруға қабілетті.	коммуникации с сотрудниками компании, бизнес-партнерами, клиентами; Владеть: - навыками выстраивания эффективных устных деловых коммуникаций (публичного выступления, ведения спора, дискуссии, полемики, самопрезентации); - навыками составления письменных деловых коммуникаций; - навыками применения деловой этики и знаний о корпоративной культуре в деловой коммуникации организации (подразделения, команды). Формируемые компетенции: - готов к коммуникации в устной и письменной формах на английском языке для решения задач профессиональной деятельности; - способен управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями.	company employees, business partners, clients; Own: - skills of building effective oral business communications (public speaking, dispute management, discussion, polemics, self-presentation); - skills in writing business communications; - skills of applying business ethics and knowledge of corporate culture in the business communication of the organization (departments, teams). Formed competencies: - ready for communication in oral and written forms in English to solve the tasks of professional activity; - able to manage organizations, departments, groups (teams) of employees, projects and networks.
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Business English Пререквизиттер: Шетел тілі, Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Өндірістік і-тәжірибе Мақсаты: шетелдік серіктестермен қарым-қатынас кезінде жалпы және кәсіби қызметтің әртүрлі салаларындағы кәсіби мәселелерді шешу үшін, сондай-ақ одан әрі өзін-өзі тәрбиелеу үшін студенттердің коммуникативтік	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Business English Пререквизиты: Иностранный язык, Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Производственная практика Цель: овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения профессиональных задач в различных областях общественной и профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Business English Prerequisites: Foreign language, Hotel and restaurant marketing Postrequisites: industrial practice Purpose: mastering the necessary and sufficient level of communicative competence for students to solve professional tasks in various fields of social and professional activities when communicating with foreign partners, as well as for

құзыреттілігінің қажетті және жеткілікті деңгейін игеру. Қысқаша сипаттамасы: Іскерлік хат-хабарларды жүргізу саласындағы білім мен іскерлікті меңгеруге бағытталған. Іскерлік хаттың құрылымын, ағылшын іскерлік хаттағы қысқартуларды, іскерлік хаттың түрлерін қарастырады: сұраныс-хат, ұсыныс-хат, резюме, өмірбаян жасау, шарт жасасу ерекшеліктері, ресми-іскерлік стиль мәтінінің ерекшеліктері; рекламация және наразылық, рекламацияға жауап беру, жеткізуді кідірту. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - жаңа лексикалық бірліктердің мағынасы, іскерлік және кәсіби лексика, оқытудың осы кезеңінің тақырыбына және тиісті қарым-қатынас жағдайларына байланысты; - қарым-қатынас саласына және серіктестің әлеуметтік мәртебесіне сәйкес тілдік құралдар мен сөйлеу және сөйлеу емес мінез-құлық ережелері; Жасай алуы тиіс: - ресми және бейресми іскерлік қарым-қатынас жағдайларында бағалау пайымдарын пайдалана отырып, диалог жүргізу; - оқудың негізгі түрлерін пайдалана отырып, кәсіби бағыттағы шет тілдік мәтіндерді оқу және аудару ; ; - оқытылатын тіл елінде қабылданған нысан бойынша іскерлік хат алмасуды жүргізу; Меңгеруі тиіс: - шет тілінде кәсіби қарым-қатынас жасау дағдылары; - кәсіптік білім беру бойынша шет тілінде көпшілік алдында сөйлеу дағдылары; тақырыбы;	также для дальнейшего самообразования. Краткое описание: Направлена на освоение знаний и умений в области ведения деловой корреспонденции. Изучает структуру делового письма, сокращения в английском деловом письме; виды делового письма: письмо-запрос, письмо-предложение. Рассматривает составление резюме, биографии; особенности заключение договора. Раскрывает особенности текста официально-делового стиля; рекламации и претензии, ответ на рекламацию, задержки поставки. Результат обучения: знать: - значения новых лексических единиц, деловую и профессиональную лексику, связанную с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения; - языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера; уметь: - вести диалог, используя оценочные суждения в ситуациях официального и неофициального делового общения; - читать и переводить иноязычные тексты профессиональной направленности, используя основные виды чтения; - вести деловую переписку по форме, принятой в стране изучаемого языка; владеть: - навыками	further self-education. Brief description: Aimed at the development of knowledge and skills in the field of business correspondence. Studies the structure of business letter, abbreviations in English business letter; types of business letter: letter of inquiry, letter of offer. We consider the preparation of summaries, biographies, especially the conclusion of the contract. The features of the text of the official business style; complaints and claims, response to complaints, delivery delays. Learning outcome: To know: - the meanings of new lexical units, business and professional vocabulary related to the topic of this stage of training and relevant communication situations; - language tools and rules of speech and non-speech behavior in accordance with the sphere of communication and the social status of the partner; be able to: - conduct a dialogue using value judgments in situations of official and informal business communication; - read and translate foreign-language texts of a professional orientation, using the main types of reading; - conduct business correspondence in the form adopted in the country of the language being studied; own: - skills of professional communication in a foreign
---	---	---

- кәсіби ақпаратты алу мақсатында бизнес әдебиеттерді оқу дағдылары; - ағылшын тілінің іскери лексикасы мен фразеологиясы; - ағылшын тілінде іскерлік хат алмасу дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - ауызша және жазбаша сөйлеуді логикалық дұрыс, дәлелді және нақты құра алады; - әлеуметтік және кәсіби міндеттерді шешуде негізгі ережелер мен әдістерді қолдануға қабілетті; - шет тілінде кәсіби қарым-қатынас жасаудың қажетті дағдыларын меңгерген.	профессионального общения на иностранном языке; - навыками публичного выступления на иностранном языке по профессиональной тематике; - навыками чтения бизнес литературы с целью извлечения профессиональной информации; - деловой лексикой и фразеологией английского языка; - навыками деловой переписки на английском языке. Формируемые компетенции: - способен логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь; - способен использовать основные положения и методы при решении социальных и профессиональных задач; - владеет необходимыми навыками профессионального общения на иностранном языке.	language; - skills of public speaking in a foreign language on professional topics; - skills of reading business literature in order to extract professional information; - business vocabulary and phraseology of the English language; - business correspondence skills in English. Formed competencies: - able to logically correctly, argumentatively and clearly build oral and written speech; - able to use the basic principles and methods in solving social and professional tasks; - has the necessary skills of professional communication in a foreign language.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Қонақ үй бизнесіндегі инновациялар Пререквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы цифрландыру Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: студенттер бойында қонақ үй бизнесіндегі заманауи инновациялар, соңғы инновациялық әзірлемелерді қолдану арқылы қызмет көрсету кәсіпорындарының тиімді қызметін қамтамасыз етуге мүмкіндік беретін білім, білік және дағдылар туралы түсініктерді қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Инновациялардың түрлерін, инновациялық қызметтің модельдері мен нысандарын,	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Инновации в гостиничном бизнесе Пререквизиты: Цифровизация в сфере услуг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном бизнесе, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок. Краткое описание: Содержит изучение видов инноваций,	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Innovations in the hotel business Prerequisites: Digitalization in the service sector Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: formation of students' ideas about modern innovations in the hotel business, knowledge, skills and abilities to ensure the effective operation of service sector enterprises through the use of the latest innovative developments. Brief description: It contains the study of types of innovations, models and forms of innovative activity,

оларды таратуды, мемлекеттік реттеуді зерттеуді қамтиды. Қонақ үй бизнесіндегі инновациялық маркетинг пен менеджмент қарастырылады. Қонақжайлылық индустриясындағы инновациялық жобаларды әзірлеу ерекшеліктері ашылады. Инновациялық жобаның экономикалық тиімділігін бағалау және оны қаржыландыру келтіріледі. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - кәсіби саладағы технологиялық жаңалықтарды ескере отырып, қызмет көрсетудің заманауи технологияларын; - заманауи технологиялар негізінде қонақжайлылық және қоғамдық тамақтану саласындағы ұйымдар қызметтерінің ерекшеліктерін. Жасай алуы тиіс: - тұтынушының жеке талаптарын ескере отырып, ұйымдарда қызмет көрсету технологияларын жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлеу. Меңгеруі тиіс: - қонақ үй қызметін ұйымдастыруда шетелдік және отандық тәжірибені қолдану дағдылары; - мерзімі, бағасы және қызмет көрсету сапасының деңгейі, сондай-ақ қауіпсіздік талаптары бойынша тұтынушылардың талаптарына жауап беретін қызмет көрсету технологияларын қолдану; - қонақ үй ісін ұйымдастыруда заманауи технологиялар мен инновациялық әдістерді қолдану дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - қызмет көрсету саласындағы технологиялық жаңалықтарды ескере отырып, қызмет көрсету технологияларын қолдануға	модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование. Рассматривает инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе. Раскрывает особенности разработки инновационных проектов в индустрии гостеприимства. Приводит оценку экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование. Результат обучения: знать: - современные технологии обслуживания с учетом технологических новаций в профессиональной сфере; - спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. уметь: - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях с учетом индивидуальных требований потребителя. владеть: - навыками применения зарубежного и отечественного опыта в организации гостиничной деятельности; - применять технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - навыками использования современных технологий и инновационных методов в организации гостиничного дела.	their dissemination, state regulation. Considers innovative marketing and management in the hotel business. Reveals the features of the development of innovative projects in the hospitality industry. Provides an assessment of the economic efficiency of the innovation project and its financing. Learning outcome: To know: - modern service technologies taking into account technological innovations in the professional sphere; - specification of services of hospitality and catering organizations based on modern technologies. be able to: - develop proposals for improving service technologies in organizations, taking into account the individual requirements of the consumer. own: - skills of applying foreign and domestic experience in the organization of hotel activities; - apply service technologies that meet the requirements of consumers in terms of terms, price and quality of service, as well as safety requirements; - skills of using modern technologies and innovative methods in the organization of the hotel business. Formed competencies: - able to apply service technologies taking into account technological innovations in the service sector;
---	--	---

қабілетті; - заманауи технологиялар негізінде қонақжайлылық және қоғамдық тамақтану саласы ұйымдары қызметтерінің ерекшеліктерін қалыптастырады; - қызмет көрсету саласындағы ұйымдарда қызмет көрсетудің заманауи технологияларын қолданады; - тұтынушының жеке және арнайы талаптарын ескере отырып, қызмет көрсету саласындағы ұйымдарда қызмет көрсету технологияларын жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлейді.	Формируемые компетенции: - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере услуг; - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; - применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы услуг; - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.	- forms the specification of services of organizations in the field of hospitality and catering based on modern technologies; - applies modern technologies for the provision of services in service sector organizations; - develops proposals for improving service technologies in service organizations, taking into account individual and special requirements of the consumer.
Модуль коды: ҚКТ 5.1 Модуль атауы: Қызмет көрсету технологиясы Пән атауы: Қоғамдық тамақтандыру индустриясындағы инновациялық технологиялар Пререквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы цифрландыру Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: қоғамдық тамақтану саласындағы инновациялық қызметті басқару және инновация функциялары саласындағы білім негіздерін беру. Қысқаша сипаттамасы: Өндірістегі заманауи инновациялық технологияларды зерттейді. Қоғамдық тамақтануда инновациялық технологиялардың пайда болуы мен қолданылуына әсер ететін факторларды қарастырады. Ұнтақ технологиясы, байытылған өнімдер, Cook&Chill технологиясы (Cook&Freeze), Sous-vide	Код модуля: ТО 5.1 Название модуля: Технология обслуживания Название дисциплины: Инновационные технологии в индустрии общественного питания Пререквизиты: Цифровизация в сфере услуг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: дать основы знаний в области функций инноваций и управления инновационной деятельностью в сфере общественного питания. Краткое описание: Изучает современные инновационные технологии в производстве. Рассматривает факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании. Приводит порошковые технологии, обогащенные продукты, технология Cook&Chill (Cook&Freeze), Sous-vide, вакуумные технологии,	Code of module: ST 5.1 Name of module: Service technology Name of discipline: Innovative technologies in the catering industry Prerequisites: Digitalization in the service sector Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: to give the basics of knowledge in the field of innovation functions and innovation management in the field of public catering. Brief description: Studies modern innovative technologies in production. Examines the factors influencing the emergence and application of innovative technologies in public catering. Cites Powder technologies, Enriched Products, Cook&Chill technology (Cook&Freeze), Sous-vide technology, vacuum technology, nitrogen technology, induction

технологиясы, вакуумдық технология, азот технологиясы, Индукциялық технология, CapCold технологиясы. Молекулалық гастрономияға арналған инновациялық ингредиенттерді ашады. Сублимациялық кептіру өнімдерін қоғамдық тамақтануда талдайды. Инновациялық технологиялық жабдықты жоспарлайды. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - ресурстарды үнемдейтін өндіріс, оны жедел жоспарлау және тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің сенімділігін қамтамасыз ету, шикізат, энергетика және ресурстардың басқа түрлерін ұтымды пайдалану әдістері. Жасай алуы тиіс: - технологиялық жабдықтың өндірістік қуаты мен жұмыс тиімділігін есептеу, өндіріске инновацияларды енгізуді бағалау және жоспарлау. Меңгеруі тиіс: - қоғамдық тамақтану саласында инновациялық басқарушылық шешімдерді тиімді қабылдау үшін қажетті креативті ойлау дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - өндіріс қызметін бақылау жүйесінің нәтижелілігін талдауға және бағалауға, тамақтану индустриясын дамыту саласында жаңа акпаратты іздеуді, таңдауды және пайдалануды жүзеге асыруға қабілетті; - қоғамдық тамақтандыру ұйымдарының технологиялық тұжырымдамасын қалыптастыруға, қоғамдық тамақтандыру ұйымдарының қызметіне технологиялық жаңалықтар мен бағдарламалық қамтамасыз етуді енгізуді ұйымдастыруға	технологии с применением азота, индукционные технологии, технология CapCold. Раскрывает инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии. Анализирует продукцию сублимационной сушки в общественном питании. Планирует инновационное технологическое оборудование. Результат обучения: Знать: - ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. Уметь: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: - навыками креативного мышления, необходимые для эффективного принятия инновационных управленческих решений в сфере общественного питания. Формируемые компетенции: - способен анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания; - способен формировать технологическую концепцию организаций общественного питания, организовывать	technology, CapCold technology. Reveals innovative ingredients for molecular gastronomy. Analyzes freeze-drying products in public catering. Plans innovative technological equipment. Learning outcome: To know: - resource-saving production, its operational planning and ensuring the reliability of technological processes of food production, methods of rational use of raw materials, energy and other types of resources. Be able to: - calculate the production capacity and efficiency of technological equipment, evaluate and plan the introduction of innovations in production. Own: - creative thinking skills necessary for effective adoption of innovative management decisions in the field of public catering. Formed competencies: - able to analyze and evaluate the effectiveness of the production activity control system, search, select and use new information in the field of food industry development; - able to form the technological concept of catering organizations, organize the introduction of technological innovations and software in the activities of catering organizations.
--	---	--

қабылетті.	внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций общественного питания.	
Модуль коды: ҚИҚҚҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Қонақ үй қызметтерін стандарттау және сапасын бақылау Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет көрсету сапасын басқару Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындары ұсынатын қонақ үй қызметтерінің сапасына қатысты сапа менеджменті теориясының негізгі ұғымдарын дамыту. Қысқаша сипаттамасы: Орналастыру қызметтерінің сапасын басқару объектілерін қарастырады. Онда сапаны басқару терминологиясы бар. Қазіргі заманғы басқару тұжырымдамасын мысалға келтіреді. Қызмет көрсету саласындағы стандарттаудың қазіргі кезеңінің ерекшеліктерін салыстырады. Қонақ үй кәсіпорындарындағы қызметтердің сапасын бағалау мен бақылауды талдайды. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - қызметтерді жіктеу принциптері және олардың сипаттамалары; - кәсіби қызмет көрсету стандарттары; - қонақүйлер мен басқа да орналастыру құралдарының жіктелімдері мен типологиясы жүйелері; Жасай алуы тиіс:	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Пререквизиты: Управление качеством обслуживания в индустрии гостеприимства Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: освоение основных понятий теории управления качеством применительно к качеству гостиничных услуг, предоставляемых предприятиями индустрии гостеприимства. Краткое описание: Рассматривает объекты управления качеством услуг размещения. Содержит терминологию по управлению качеством. Приводит современные концепции управления качеством. Сравнивает особенности современного этапа стандартизации в сфере услуг. Анализирует оценку и контроль качества услуг в гостиничных предприятиях. Результат обучения: должен: Знать: - принципы классификации услуг и их характеристики; - профессиональные стандарты обслуживания; - системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения; Уметь: - применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Standardization and quality control of hotel services Prerequisites: Service quality management in the hospitality industry Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: mastering the basic concepts of the theory of quality management in relation to the quality of hotel services provided by enterprises of the hospitality industry. Brief description: Considers the objects of quality management of accommodation services. Contains terminology on quality management. Cites modern concepts of quality management. Compares the features of the current stage of standardization in the service sector. Analyzes the assessment and quality control of services in hotel enterprises. Learning outcome: must: To know: - principles of classification of services and their characteristics; - professional service standards; - classification systems and typology of hotels and other accommodation facilities; Be able to: - apply knowledge in the field of standardization of hotel services and control of

- қонақ үй қызметтерін стандарттау және олардың орындалуын бақылау саласындағы білімді қолдану; - қонақ үй қызметтері мен тұтынушыларға қызмет көрсету сапасын бағалау әдістерін қолдану; - қонақ үй қызметтерін ұсыну процестерінің сапасын арттыруда қызметкерлерді ынталандыруды ынталандыру әдістері мен құралдарын қолдану; Меңгеруі тиіс: - қонақ үй қызметінде стандарттарды қолдану дағдылары; - ұйым стандарттарын әзірлеу технологиясы; - қонақ үй қызметтерінің сапасын бақылау және бағалау, тұтынушылар мен қызметкерлердің қанағаттанушылығын өлшеу әдістері. Қалыптасатын құзыреттер: - таңдалған кәсіби қызмет саласында қызмет көрсету процестерінің қажетті сапасын қамтамасыз етуге қабілетті; - тұтынушылар мен мүдделі тараптардың пікірін ескере отырып, қонақжайлылық саласында қызмет көрсету сапасын бағалауға қабілетті; - отандық және халықаралық стандарттармен талап етілетін қонақжайлылық саласында қызмет көрсету үдерістерінің сапасын қамтамасыз етуге қабілетті.	выполнения; - применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей; - применять методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества процессов предоставления гостиничных услуг; Владеть: - навыками применения стандартов в гостиничной деятельности; - технологией разработки стандартов организации; - методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей и персонала. Формируемые компетенции: - способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности; - способен оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - способен обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства.	their implementation; - apply methods of assessing the quality of hotel services and customer service; - apply methods and means of stimulating staff motivation in improving the quality of the processes of providing hotel services; Own: - skills in applying standards in hotel activities; - technology for the development of standards of the organization; - methods of monitoring and evaluating the quality of hotel services, measuring customer and staff satisfaction. Formed competencies: - able to provide the required quality of service delivery processes in the chosen field of professional activity; - able to assess the quality of services in the field of hospitality, taking into account the opinions of consumers and stakeholders; - able to provide, required by domestic and international standards, the quality of the processes of rendering services in the field of hospitality.
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Мейрамхана бизнесіндегі қызмет сапасы Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясындағы қызмет	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Качество услуг в ресторанном бизнесе Пререквизиты: Управление качеством обслуживания в индустрии гостеприимства	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Quality of service in the restaurant business Prerequisites: Service quality management in the hospitality industry

көрсету сапасын басқару Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: туристік және қонақ үй кешендерінің тамақтану кәсіпорындарында сапаны басқару саласында студенттерде негізгі білім мен біліктер кешенін қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Мейрамхана бизнесінде қызмет көрсету сапасы жүйесінің мазмұны мен құрамын қарастырады. Мейрамхана қызметтері сапасының ерекшеліктерін ашады. Қызмет көрсету сапасын басқаруды мейрамхана кәсіпорындарының тиімділігін қамтамасыз етудің негізі ретінде сипаттайды. Қызмет және өнім сапасын бақылау әдістерін талдайды. Мейрамхана қызметтерінің сапасын бақылауды ұйымдастыру процесін жоспарлайды. Сапаны басқару саласындағы мемлекеттік ұйымдардың қызметін жүргізеді. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - сапаны бақылау саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер мен анықтамалар; жартылай фабрикаттар мен дайын өнім шикізатының сапасына қойылатын талаптар, ақау түрлері; - сапаны бақылау әдістері, материалдық-техникалық базаға және персоналға қойылатын талаптар; - сынамаларды іріктеу және сапаны бақылауды жүргізу ережелері; - шикізат пен дайын өнімді бұрмалау түрлері, анықтау тәсілдері және алдын алу шаралары; Жасай алуы тиіс: - технологиялық процестің	Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области управления качеством на предприятиях питания туристских и гостиничных комплексов. Краткое описание: Рассматривает содержание и состав системы качества услуг в ресторанном бизнесе. Раскрывает особенности качества ресторанных услуг. Описывает управление качеством услуг как основа обеспечения эффективности деятельности ресторанных предприятий. Анализирует методы контроля качества услуг и продукции. Планирует процесс организации контроля качества ресторанных услуг. Приводит деятельность государственных организаций в области управления качеством. Результат обучения: должен знать: - основные понятия, термины и определения в области контроля качества; требования к качеству сырья полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов; - методы контроля качества, требования к материально-технической базе и персоналу; - правила отбора проб и проведения контроля качества; - виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения; уметь: - проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях	Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: formation of students' complex of basic knowledge and skills in the field of quality management at catering establishments of tourist and hotel complexes. Brief description: Examines the content and composition of the service quality system in the restaurant business. Reveals the features of the quality of restaurant services. Describes service quality management as the basis for ensuring the effectiveness of restaurant enterprises. Analyzes methods of quality control of services and products. Plans the process of organizing quality control of restaurant services. Cites the activities of state organizations in the field of quality management. Learning outcome: To know: - basic concepts, terms and definitions in the field of quality control; requirements for the quality of raw materials of semi-finished products and finished products, types of defects; - quality control methods, requirements for the material and technical base and personnel; - rules for sampling and quality control; - types of falsification of raw materials and finished products, methods of detection and preventive measures; be able to: - to carry out quality control of products and services in public catering at different
---	--	---

әртүрлі кезеңдерінде қоғамдық тамақтанудағы өнімдер мен қызметтердің сапасына бақылау жүргізу; - тікелей және жанама белгілері бойынша рецептураға сәйкестігін, технологиялық процестердің белгіленген режимдерінің сақталуын анықтау; - өнімдер мен қызметтерді сәйкестендіруді жүргізу, шикізатты, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді бұрмалауды анықтау. Қалыптасатын құзыреттер: - нормативтік құжаттар талаптарының сақталуын және өнімді босату және қызмет көрсету кезінде өлшеудің дұрыс жүргізілуін бақылауға қабілетті; - қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында өнімге өндірістік бақылау жүргізуге қабілетті;; - қоғамдық тамақтану қызметтерінің сапасын бақылауға қабілетті.	технологического процесса; - определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов; - проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Формируемые компетенции: - способен контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг; - способен проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания; - способен проводить контроль качества услуг общественного питания.	stages of the technological process; - to determine by direct and indirect signs compliance with the recipe, compliance with the established modes of technological processes; - carry out identification of products and services, identify falsification of raw materials, semi-finished products and finished products. Formed competencies: - able to monitor compliance with the requirements of regulatory documents and the correctness of measurements during the release of products and services; - able to carry out production control of products in public catering organizations; - able to carry out quality control of catering services.
Модуль коды: ҚСЖТ 8.1 Модуль атауы: Қызметтерді сату және жылжыту технологиясы Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясында ойын-сауық демалысын ұйымдастыру Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: студенттердің ойын-сауық индустриясын дамыту туралы, оның туризм мен қонақжайлылық саласындағы рөлі мен маңызы туралы теориялық және практикалық білімдерін қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Курс туристік демалыстың пайда болу және даму заңдылықтарын түсінуге, бос уақытты және оның ұйымдастырушылық	Код модуля: ТППУ 8.1 Название модуля: Технология продаж и продвижения услуг Название дисциплины: Организация развлекательного досуга в индустрии гостеприимства Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: формирование у студентов теоретических и практических знаний о развитии индустрии развлечений, о ее роли и значении в сфере туризма и гостеприимства. Краткое описание: Курс направлен на формирование понимания закономерности зарождения и развития	Code of module: SSTP 8.1 Name of module: Service sales technology and promotion Name of discipline: Organization of leisure activities in the hospitality industry Prerequisites: Hotel and restaurant marketing Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: formation of students' theoretical and practical knowledge about the development of the entertainment industry, its role and importance in the field of tourism and hospitality. Brief description: The course is aimed at forming an understanding of the laws of the origin and

формаларын түсінуге, ойын-сауықтың мәні мен оның түрлерін зерттеуге бағытталған. Қонақжайлылық индустриясындағы ойын-сауық индустриясын қарастырады. Қонақ үй кешенінде қосымша қызмет көрсету персоналының жұмысын ұйымдастыруды зерделейді. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: оқу курсының негізгі ұғымдары, «ойын-сауық» санатын анықтауға әртүрлі тәсілдер, даму үрдістері, ойын-сауық индустриясы инфрақұрылымы, ойын-сауық индустриясының әртүрлі сегменттерін басқару ерекшеліктері. Істей алу керек: өнімнің құрылымына енгізу мақсатында осы қызмет саласының дамуы мен жұмыс істеу проблемаларына қатысты ақпаратты табу, талдау және өңдеу. Меңгеруі тиіс: Ойын-сауық индустриясының әртүрлі объектілерінде технологияны, практикалық дағдыларды және қызметті ұйымдастыруды. Қалыптасатын құзыреттер: - қонақ үй кәсіпорындарында мәдени-демалыс іс-шараларының түрлі нысандарын өткізуді ұйымдастыруға қабілетті; - клиенттердің үнемі өзгеріп отыратын қалауларын ескере отырып, мәдени-демалыс бағдарламаларын уақтылы түзетуге қабілетті.	туристского досуга, формирование понимания досуга и его организационных форм, изучение сущности развлечения и ее видов. Рассматривает индустрию развлечений в индустрии гостеприимства. Изучает организацию работы персонала дополнительных услуг в гостиничном комплексе. Результат обучения: должен: Знать: основные понятия учебного курса, разные подходы к определению категории «развлечение», тенденции развития, инфраструктуру индустрии развлечений, особенности менеджмента разнообразных сегментов индустрии развлечений. Уметь: находить, анализировать и обрабатывать информацию, касающуюся проблем развития и функционирования данной сферы деятельности, с целью ее включения в структуру продукта. Владеть: технологией, практическими навыками и организацией деятельности на разнообразных объектах индустрии развлечений. Формируемые компетенции: - способен организовать проведение различных форм культурно-досуговых мероприятий в гостиничных предприятиях; - способен своевременно корректировать культурно-досуговые программы с учетом постоянно изменяющихся предпочтений клиентов .	development of tourist leisure, the formation of an understanding of leisure and its organizational forms, the study of the essence of entertainment and its types. Considers the entertainment industry in the hospitality industry. Studies the organization of the work of the staff of additional services in the hotel complex. Learning outcome: must: To know: the basic concepts of the training course, different approaches to the definition of the category «entertainment», development trends, infrastructure of the entertainment industry, management features of various segments of the entertainment industry. Be able to: find, analyze and process information related to the problems of development and functioning of this field of activity in order to include it in the product structure. Possess: technology, practical skills and organization of activities at various objects of the entertainment industry. Formed competencies: - able to organize various forms of cultural and leisure activities in hotel enterprises; - able to adjust cultural and leisure programs in a timely manner, taking into account the constantly changing preferences of customers.
Модуль коды: ҚСЖТ 8.1 Модуль атауы: Қызметтерді сату және жылжыту технологиясы	Код модуля: ТППУ 8.1 Название модуля: Технология продаж и продвижения услуг	Code of module: SSTP 8.1 Name of module: Service sales technology and promotion

Пән атауы: Қонақ үй және мейрамхана дизайны Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: студенттердің дизайн және фирмалық стиль жасау ерекшеліктерін және олардың қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының бәсекеге қабілеттілігіндегі рөлін меңгеруі. Қысқаша сипаттамасы: Курс студенттердің дизайн мен корпоративті сәйкестендірудің ерекшеліктерін және олардың қонақ үй мен мейрамхана кәсіпорнының бәсекеге қабілеттілігіндегі рөлін дамытуға бағытталған. Қонақжайлылық индустриясының ел экономикасындағы өсіп келе жатқан рөлін, студенттер арасында дизайн мәдениеті мен дизайн өнері дағдыларын қалыптастыруды түсінеді. Компьютерлік бағдарламалармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыру және тереңдету мақсаты бар. Оқу нәтижесі: білуі тиіс: - дизайнның негізгі ұғымдары мен санаттарының мазмұны; - қандай да бір дизайнерлік шешімдерді қабылдаудың себеп-салдарлық байланысын түсіну; - әр түрлі дизайн мәселелерін шешу үшін түс үйлесімін құру принциптері; - дизайн құралдарымен белгілі бір көңіл-күйді қалай білдіру керектігін білу; - визуалды ақпаратты, фирмалық және графикалық стильдерді жобалау. істей алуы тиіс: - графикалық форматтардың әртүрлі түрлерінде; түстердің	Название дисциплины: Гостиничный и ресторанный дизайн Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: освоение студентами особенностей создания дизайна и фирменного стиля и их роли в конкурентоспособности гостиничного и ресторанного предприятия. Краткое описание: Курс направлен на освоение студентами особенностей создания дизайна и фирменного стиля и их роли в конкурентоспособности гостиничного и ресторанного предприятия. Осмысливает возрастающую роль индустрии гостеприимства в экономике страны, формирование проектной культуры и навыков дизайнерского искусства у студентов. Имеет целью формирование и углубление навыков работы с компьютерными программами. Результат обучения: должен знать: - содержание ключевых понятий и категорий дизайна; - понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; - принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; - знать, как средствами дизайна выразить определенное настроение; - дизайн визуальной информации, фирменных и графических стилей.	Name of discipline: Hotel and restaurant design Prerequisites: Hotel and restaurant marketing Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: mastering by students the features of creating design and corporate identity and their role in the competitiveness of a hotel and restaurant enterprise. Brief description: The course is aimed at mastering by students the features of creating design and corporate identity and their role in the competitiveness of a hotel and restaurant enterprise. Comprehends the increasing role of the hospitality industry in the country's economy, the formation of project culture and design skills among students. It aims to form and deepen the skills of working with computer programs. Learning outcome: must know: - content of key design concepts and categories; - understand the causal relationship of making certain design decisions; - principles of creating color harmony for solving a variety of design tasks; - know how to express a certain mood by means of design; - design of visual information, corporate and graphic styles. be able to: - to be guided in various types of graphic formats; in the psychophysiological features of colors; own:
---	---	--

психофизиологиялық ерекшеліктерінде; менгеруі тиіс: - растрлық және векторлық бейнелермен жұмыс істеу дағдылары; - негізгі тарихи және заманауи көркем стильдермен танысу. Қалыптасатын құзыреттер: - қонақ үй қызметінде оңтайлы технологиялық процестерді, оның ішінде тұтынушының талаптарына сәйкес пайдалануға дайын; - заманауи технологиялар мен жобалау әдістерін қолдану негізінде қонақ үйлер мен басқа да орналастыру құралдарының функционалдық процестерін жобалаудың теориялық негіздерін игеруге дайын; - қонақ үйлерді және басқа да орналастыру құралдарын жіктеу жүйесіне сәйкестігін растау бойынша жұмыстарды ұйымдастыруға дайын.	уметь: - ориентироваться в различных типах графических форматов; - ориентироваться в психофизиологических особенностях цветов; владеть: - навыками работы с растровыми и векторными изображениями; - познакомиться с основными историческими и современными художественными стилями. Формируемые компетенции: - готов использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя; - готов к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования; - готов к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.	- skills of working with raster and vector images; - get acquainted with the main historical and modern art styles. Formed competencies: - ready to use optimal technological processes in hotel activities, including in accordance with the requirements of the consumer; - ready to master the theoretical foundations of designing functional processes of hotels and other accommodation facilities based on the use of modern technologies and design methods; - ready to organize work to confirm compliance with the classification system of hotels and other accommodation facilities.
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы анимациялық қызмет Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: мәдени-демалыс бағдарламаларын өткізуде, клубтар, шоу-бағдарламалар ұйымдастыруда негізгі білімді менгеру.	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Анимационная деятельность в индустрии гостеприимства Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: овладение основным знанием в проведении культурно-досуговых программ, организации клубов, шоу-программ.	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: Animation activities in the hospitality industry Prerequisites: Hotel and restaurant marketing Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: mastering the basic knowledge in conducting cultural and leisure programs, organizing clubs, show programs. Brief description:

Қысқаша сипаттамасы: Анимацияны туристік қызметтің технологиясы мен түрі ретінде қарастырады. «Анимация» ұғымының мәнін, оның мақсаттары мен міндеттерін ашады. Шетелдік және отандық анимация секторының талдауы бар. Анимация және ойын-сауық саласында маркетингті жоспарлайды. Қонақ үй кәсіпорындарындағы анимациялық бағдарламалардың түрлерін болжайды. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - анимациялық жұмыстың ерекшелігі; - әр түрлі тақырыптағы анимациялық бағдарламаларды, олардың функциялары мен белгілерін құру ережелері; - анимациялық бағдарламаларды құруға және оларды жүзеге асыруға негіз болатын процестер; Істей алуы тиіс: - мәдени-демалыс қызметін өткізу үшін жағдайларды талдау; - аниматорлардың жұмыс барысын болжау; - анимациялық қызметке қызмет көрсету мәдениетін енгізу; Меңгеруі тиіс: - алынған ақпаратты жүйелеу және қорыту дағдылары; - практикалық қызметте білімді қолдану. Қалыптасатын құзыреттер: - қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында анимациялық қызметтің мақсаттары мен міндеттерін қалыптастыруға және олардың орындалуын ұйымдастыруға қабілетті; - қонақжайлылық	Краткое описание: Рассматривает анимацию как технология и вид туристской деятельности. Раскрывает сущность понятия «анимация», ее цели и задачи. Содержит анализ зарубежного и отечественного сектора анимации. Планирует маркетинг в сфере анимации и развлечений. Прогнозирует виды анимационных программ в гостиничных предприятиях. Результат обучения: должен: знать: - специфику анимационной работы; - правила составления анимационных программ различной тематики, их функций и признаков; - процессы, являющиеся основой для составления анимационных программ и для проведения их; уметь: - анализировать условия для проведения культурно-досуговой деятельности; - прогнозировать весь ход работы аниматоров; - внедрять культуру обслуживания в анимационную деятельность; владеть: - навыками систематизации и обобщения полученной информации; - применения знаний в практической деятельности. Формируемые компетенции: - способен формировать цели и задачи деятельности анимационной службы на предприятиях индустрии гостеприимства и организовать их выполнение; - способен организовать оценку текущего и перспективного планирования потребностей анимационной службы организаций сферы	Considers animation as a technology and a type of tourist activity. Reveals the essence of the concept of «animation», its goals and objectives. Contains an analysis of the foreign and domestic animation sector. Plans marketing in the field of animation and entertainment. Predicts the types of animation programs in hotel enterprises. Learning outcome: To know: - the specifics of animation work; - rules for drawing up animation programs of various subjects, their functions and features; - processes that are the basis for drawing up animation programs and for conducting them; be able to: - analyze the conditions for cultural and leisure activities; - predict the entire course of the animators' work; - to introduce a culture of service in animation activities; own: - skills of systematization and generalization of the received information; - application of knowledge in practice. Formed competencies: - able to form the goals and objectives of the animation service at the enterprises of the hospitality industry and organize their implementation; - is able to organize an assessment of the current and future planning of the needs of the animation service of hospitality
--	---	--

ұйымдарының анимациялық қызметінің материалдық ресурстар мен персоналға қажеттіліктерін ағымдағы және келешектегі жоспарлауды бағалауды ұйымдастыруға қабілетті; -қонақжайлық саласындағы ұйымдардың анимациялық қызметінің қызметінде бизнес-үдерістер, регламенттер мен стандарттар жүйесін қалыптастыруды және жұмыс істеуін жүзеге асыруға қабілетті.	гостеприимства в материальных ресурсах и персонале; - способен осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности анимационной службы организаций сферы гостеприимства.	organizations in material resources and personnel; - is able to carry out the formation and functioning of a system of business processes, regulations and standards in the activities of the animation service of hospitality organizations.
Модуль коды: ҚИҚКУ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Пән атауы: Мейрамхана бизнесіндегі MICE және EVENT Пререквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана маркетингі Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: оқиғалар сипатындағы іс-шаралар үшін қызмет көрсету процестерін ұйымдастыру және оларды басқару саласында кәсіби құзыреттілікті қалыптастыру. Қысқаша сипаттамасы: Мейрамханада Іскерлік байланыстар орнату үшін семинарлар, іскерлік кездесулер мен форумдар, конгрестер, көрмелер мен жәрмеңкелердің дұрыс өткізілуін зерттеуге бағытталған. Ол дәл және уақтылы орындалуы керек құжаттарды зерттейді. Тамақтану кәсіпорындарында MICE және EVENT бағдарламаларының түрлерін келтіреді. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - оқиғаларды басқару түрлері; - оқиғаларды құрудың жобалық	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Организация обслуживания в индустрии гостеприимства Название дисциплины: MICE и EVENT в ресторанном бизнесе Пререквизиты: Гостиничный и ресторанный маркетинг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: формирование профессиональных компетенций в области организации процессов сервиса для мероприятий событийного характера и управления ими. Краткое описание: Направлен на изучение правильного проведения в ресторане семинаров, деловых встреч и форумов, конгрессов, выставок и ярмарок для установления деловых контактов. Изучает документы, которые должны быть выполнены точно и своевременно. Приводит виды программ MICE и EVENT на предприятиях питания. Результат обучения: Знать: - типы управления событийными мероприятиями; - проектные подходы к	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Organization of service in the hospitality industry Name of discipline: MICE and EVENT in the restaurant business Prerequisites: Hotel and restaurant marketing Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: formation of professional competencies in the field of organization of service processes for events of an event nature and their management. Brief description: It is aimed at studying the proper conduct of seminars, business meetings and forums, congresses, exhibitions and fairs in the restaurant to establish business contacts. Examines documents that must be completed accurately and in a timely manner. Gives the types of MICE and EVENT programs at catering establishments. Learning outcome: Know: - types of event management; - design approaches to creating events;

тәсілдері; - сервис үрдістерін жүзеге асыру технологиялары; - оқиғалардың тиімділігін бағалау әдістері; Істей алуы тиіс: - оқиғалар іс-шараларының брифингтерін құру; - тұтынушымен байланыс аймағында жұмыс істеу; - оқиғаны күнтізбелік жоспарлауды жүзеге асыру; Меңгеруі тиіс: - оқиғаның тиімділігін бағалау дағдылары; - жобалық командалық жұмыс процесін ұйымдастыру дағдылары; - іс-шараның әзірленген тұжырымдамасын тиімді ұсыну дағдылары - контрагенттермен кәсіби қарым-қатынас жасау дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - іс-шараны жоспарлауға, ұйымдастыруға және өткізуге, оның тиімділігіне бағалау жүргізуге қабілетті; -сервистік, өндірістік-технологиялық қызмет шеңберінде клиентпен өзара әрекеттесудің технологиялық тәсілдерін көрсетуге қабілетті.	созданию событий; - технологии реализации процессов сервиса; - методы оценки эффективности событий; Уметь: - создавать брифы событийных мероприятий; - работать в контактной зоне с потребителем; - осуществлять календарное планирование события; Владеть: - навыками оценки эффективности события; - навыками организации процесса проектной командной работы; - навыками эффективной презентации разработанной концепции мероприятия - навыками профессионального взаимодействия с контрагентами. Формируемые компетенции: - способен планировать, организовывать и проводить событийное/ деловое мероприятие, проводить оценку его эффективности; - способен в рамках сервисной, производственно-технологической деятельности демонстрировать технологические приемы взаимодействия с клиентом.	- technologies for implementing service processes; - methods for evaluating the effectiveness of events; Be able to: - create event event briefs; - work in the contact area with the consumer; - to carry out calendar planning of the event; Own: - skills to evaluate the effectiveness of the event; - skills in organizing the process of project teamwork; - skills of effective presentation of the developed event concept - skills of professional interaction with contractors. Formed competencies: - able to plan, organize and conduct an event/ business event, evaluate its effectiveness; - able to demonstrate technological methods of interaction with the client within the framework of service, production and technological activities.
Модуль коды: ҚИҚКҰ 6.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қауіпсіздікті қамтамасыз ету Пән атауы: Қонақ үйдегі гигиена және санитарлық қызмет көрсету Пререквизиттер: Қызмет саласындағы тәуекелдер Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: студенттерді қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында алдын алу және ағымдағы	Код модуля: ООИГ 6.1 Название модуля: Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Гигиена и санитарное обслуживание в гостинице Пререквизиты: Риски в сфере услуг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: ознакомление студентов с конкретными современными материалами	Code of module: OSHI 6.1 Name of module: Security in the hospitality industry Name of discipline: Hygiene and sanitary service in the hotel Prerequisites: Risks in the service sector Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: familiarization of students with specific modern materials on preventive and current sanitary supervision at the

санитарлық қадағалау бойынша нақты заманауи материалдармен таныстыру, бұл болашақ мамандарға осы білімді өздерінің практикалық қызметінде пайдалануға мүмкіндік береді. Қысқаша сипаттамасы: Онда орналастыру кәсіпорындарының санитариясы мен гигиенасы саласындағы халықаралық заңнама бар. Қонақ үй кешендерінің қызметіндегі санитарлық-гигиеналық нормативтік құжаттарды қарайды. Қонақүйлердің дизайнына, орналасуына және қоршаған орта факторларына қойылатын гигиеналық талаптарды келтіреді. Қонақ үй кешендеріне қызмет көрсету технологиясы мен қызметтеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптарды талдайды. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - қонақ үй кәсіпорындарындағы санитария және гигиена саласындағы негізгі терминдер; - санитарлық заңнама және санитарлық қадағалау негіздері; - орналастыру құралдары жабдыктарына қойылатын гигиеналық талаптар; істей алуы тиіс: - қонақ үй бизнесі кәсіпорындарында тазалық пен гигиенаның негізгі талаптарын сақтауға; - қызметкерлер мен қонақтар арасында жұқпалы ауруларды анықтау; - қонақ үй кешендерінде клиенттер мен қызметкерлердің тамақтану қауіпсіздігін қамтамасыз ету; Меңгеруі тиіс: - орналастыру құралдарының санитариясы мен гигиенасы	по предупредительному и текущему санитарному надзору на предприятиях гостиничного бизнеса, что позволит будущим специалистам использовать эти знания в своей практической деятельности. Краткое описание: Содержит международное законодательство в области санитарии и гигиены предприятий размещения. Рассматривает санитарно-гигиенические нормативные документы в деятельности гостиничных комплексов. Приводит гигиенические требования к проектированию, размещению и факторам внешней среды гостиниц. Анализирует санитарно-гигиенические требования к технологии обслуживания и услугам гостиничных комплексов. Результат обучения: Знать: - основные термины в области санитарии и гигиены на гостиничных предприятиях; - основы санитарного законодательства и санитарного надзора; - гигиенические требования к оборудованию средств размещения; Уметь: - соблюдать основные требования санитарии и гигиены на предприятиях гостиничного бизнеса; - выявлять инфекционные заболевания среди персонала и гостей; - обеспечивать безопасность питания клиентов и персонала в гостиничных комплексах; Владеть: - терминологическим аппаратом в сфере санитарии и гигиены средств	enterprises of the hotel business, which will allow future specialists to use this knowledge in their practical activities. Brief description: Contains international legislation in the field of sanitation and hygiene of accommodation facilities. Considers sanitary and hygienic regulatory documents in the activities of hotel complexes. Provides hygienic requirements for the design, placement and environmental factors of hotels. Analyzes the sanitary and hygienic requirements for the service technology and services of hotel complexes. Learning outcome: To know: - basic terms in the field of sanitation and hygiene in hotel enterprises; - fundamentals of sanitary legislation and sanitary supervision; - hygienic requirements for the equipment of accommodation facilities; Be able to: - comply with the basic requirements of sanitation and hygiene at the enterprises of the hotel business; - identify infectious diseases among staff and guests; - to ensure the safety of food for customers and staff in hotel complexes; Own: - terminological apparatus in the field of sanitation and hygiene of accommodation facilities; - skills of drawing up and execution of acts of sanitary
---	---	--

саласындағы терминологиялық аппаратпен; - қонақ үй кешендерін санитарлық тексеру актілерін жасау және рәсімдеу дағдылары; - қонақ үйді пайдалану кезінде санитарлық және гигиеналық қауіпсіздік негіздері. Қалыптасатын құзыреттер: - тұтынушының талаптарына сәйкес келетін қонақ үй өнімін қалыптастыру және ұсыну үшін заманауи технологияларды қолдануға дайын; - өндірістік бақылау жоспарын, санитарлық-гигиеналық ескерту және түзету іс-шараларын әзірлеуге қабілетті.	размещения; - навыками составления и оформления актов санитарных проверок гостиничных комплексов; - основами санитарной и гигиенической безопасности при эксплуатации гостиницы. Формируемые компетенции: - готов к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя; - способен разрабатывать план производственного контроля, санитарно-гигиенические предупреждающие и корректирующие мероприятия.	inspections of hotel complexes; - the basics of sanitary and hygienic safety in the operation of the hotel. Formed competencies: - ready to use modern technologies for the formation and provision of a hotel product that meets the requirements of the consumer; - able to develop a production control plan, sanitary and hygienic preventive and corrective measures.
Модуль коды: ҚИҚКЕ 10.1 Модуль атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қауіпсіздікті қамтамасыз ету Пән атауы: Тамақтану индустриясындағы санитария және гигиена Пререквизиттер: Қызмет саласындағы тәуекелдер Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды іс-тәжірибе Мақсаты: оқушыларды санитария және тамақтану гигиенасы, қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы, жұқпалы аурулар мен тамақтану уланудың алдын алу мәселелері бойынша даярлау. Қысқаша сипаттамасы: Қоршаған орта факторларының гигиеналық сипаттамасын зерттейді. Технологиялық жабдықтарға, жабдықтарға, ыдыс-аяқтарға, контейнерлерге, буып-түю материалдарына, сондай-ақ тамақтандыру кәсіпорындарын ұстауға қойылатын санитарлық-гигиеналық	Код модуля: ОБИГ 10.1 Название модуля: Обеспечение безопасности в индустрии гостеприимства Название дисциплины: Санитария и гигиена в индустрии питания Пререквизиты: Риски в сфере услуг Постреквизиты: Производственная и преддипломная практика Цель: подготовить обучающихся по вопросам санитарии и гигиены питания, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Краткое описание: Изучает гигиеническую характеристику факторов внешней среды. Описывает санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам, а также к содержанию предприятий	Code of module: SHI 10.1 Name of module: Security in the hospitality industry Name of discipline: Sanitation and hygiene in the food industry Prerequisites: Risks in the service sector Postrequisites: Industrial and undergraduate practice Purpose: to prepare students on sanitation and food hygiene, technology of production of public catering products, prevention of infectious diseases and food poisoning. Brief description: Studies the hygienic characteristics of environmental factors. Describes sanitary and hygienic requirements for technological equipment, inventory, dishes, containers, packaging materials, as well as for the maintenance of catering establishments. Considers personal hygiene and preventive examination of

талаптарды сипаттайды. Тамақтану кәсіпорындары қызметкерлерінің жеке гигиенасы мен профилактикалық тексерілуін қарастырады. Тамақ өнімдерін тасымалдауға, қабылдауға, сақтауға, аспаздық өңдеуге қойылатын санитариялық талаптарды жоспарлайды. Оқу нәтижесі: Білуі тиіс: - тамақтандыру кәсіпорындарының санитарлық нормаларына қатысты нормативтік және құқықтық құжаттар; - мейрамхана қызметіндегі стандарттау және сертификаттау негіздері. Істей алуы тиіс: - тамақтандыру кәсіпорындарында өнімдер мен қызметтердің сапасын басқару және бақылау құралдарын қолдану; - санитария саласындағы мейрамхана қызметін реттейтін құқықтық және нормативтік құжаттарды іс жүзінде қолдану; - мейрамхана қызметін санитария және қауіпсіздік саласында реттейтін технологиялық құжаттаманы пайдалану Меңгеруі тиіс: - тәжірибеде санитария саласындағы мейрамхана қызметін реттейтін құқықтық және нормативтік құжаттарды қолдану дағдылары; - мейрамхана қызметін санитарлық қауіпсіздік саласында реттейтін технологиялық құжаттарды пайдалану дағдылары. Қалыптасатын құзыреттер: - қызметтердің жоғары сапасын қамтамасыз ету мақсатында санитарлық-гигиеналық заңнаманы қолдануға қабілетті; - тамақтандыру	общественного питания. Рассматривает личную гигиену и профилактическое обследование работников предприятий питания. Планирует санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке. Результат обучения: Знать: - нормативные и правовые документы, касающиеся санитарных норм предприятий питания; - основы стандартизации и сертификации в ресторанном сервисе. Уметь: - применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг в предприятиях питания; - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие ресторанную деятельность в области санитарии; - использовать технологическую документацию, регламентирующую ресторанную деятельность в области санитарии и безопасности Владеть: - навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих ресторанную деятельность в области санитарии; - навыками использования технологической документации, регламентирующей ресторанную деятельность в области санитарной безопасности.	employees of food enterprises. Plans sanitary requirements for transportation, acceptance, storage of food products, culinary processing. Learning outcome: To know: - regulatory and legal documents concerning the sanitary standards of food enterprises; - fundamentals of standardization and certification in restaurant service. Be able to: - apply management and quality control tools for products and services in food enterprises; - to apply in practice legal and regulatory documents regulating restaurant activities in the field of sanitation; - use technological documentation regulating restaurant activities in the field of sanitation and safety Own: - skills of practical application of legal and regulatory documents regulating restaurant activities in the field of sanitation; - skills in using technological documentation regulating restaurant activities in the field of sanitary safety. Formed competencies: - able to use sanitary and hygienic legislation in order to ensure high quality services; - able to ensure the sanitary and epidemiological safety of food enterprises; - able to monitor the execution of decisions made
--	--	--

кәсіпорындарының санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз етуге қабілетті; - қызметкерлердің қабылданған шешімдерді орындауын, құрылымдық бөлімшелер жұмысының техникалық және санитарлық жағдайларын сақтауын бақылауға қабілетті; - мейрамхана кешенін бақылау жүйесіндегі проблемаларды анықтауға және департаменттер (қызметтер, бөлімдер) қызметінің тиімділік деңгейін анықтауға қабілетті.	Формируемые компетенции: - способен использовать санитарно-гигиеническое законодательство в целях обеспечения высокого качества услуг; - способен обеспечить санитарно-эпидемиологическую безопасность предприятий питания; - способен контролировать исполнение персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; - способен выявлять проблемы в системе контроля ресторанного комплекса и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).	by the staff, compliance with technical and sanitary working conditions of structural units; - able to identify problems in the restaurant complex control system and determine the level of efficiency of departments (services, departments).
--	--	---