



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

**6В11102 «МЕЙРАМХАНА ІСІ ЖӘНЕ ҚОНАҚ ҮЙ БИЗНЕСІ»
БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ БОЙЫНША
БАКАЛАВРИАТ ДЕҢГЕЙІ (ВА)
(ОҚУ МЕРЗІМІ - 4 ЖЫЛ, 2023 ЖЫЛҒЫ ҚАБЫЛДАНДАРҒА
АРНАЛҒАН)**



Элективті пәндер каталогы 6B11102 «Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» білім беру бағдарламасының оқу жоспарлары негізінде әзірленді және Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің оқу-әдістемелік кеңесімен бекітілді (№ 1 хаттама «14» тамыз 2023 ж, Қарағанды, Қазтұтыныудағы ҚарУ 2023.

2023 жылғы қабылданған бакалавриат студенттеріне арналған. Бекітілген элективті пәндер каталогы студенттердің қолжетімділігін қамтамасыз ету және тіркеу рәсімінен өту мақсатында университеттің электрондық базасына (ААЖ) енгізіледі.

КАТАЛОГПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Элективті пәндер каталогы (ЭПК) - бұл барлық элективті оқу пәндерінің жүйелендірілген аннотацияланған тізбесі, олардың қысқаша сипаттамасы, оқу мақсаты, қысқаша мазмұны (негізгі бөлімдері) және күтілетін оқу нәтижелері (білім алушылардың алған білімі, іскерлігі, дағдылары мен құзыреттері) көрсетілген.

Элективті пәндер каталогы білім алушыларға жеке білім беру траекториясын жедел және икемді құру және жеке оқу жоспарын дербес қалыптастыру үшін элективті оқу пәндерін балама таңдау мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

Элективті пәндер - бұл белгіленген академиялық кредиттер шеңберінде ЖОО компоненті мен таңдау компонентіне кіретін және университет енгізетін, білім алушының жеке дайындығын көрсететін, әлеуметтік-экономикалық даму ерекшелігін және белгілі бір аймақтың қажеттіліктерін, қалыптасқан ғылыми мектептерді ескеретін оқу пәндері.

ЖОО компоненті (ЖООК) - бұл студенттің өзінің білім беру бағдарламасын игеруі үшін университет дербес анықтайтын оқу пәндерінің және академиялық кредиттердің тиісті ең төменгі көлемдерінің тізімі;

Таңдау компоненті (ТК) - бұл пререквизиттер мен постреквизиттерді ескере отырып, студенттер өз бетінше таңдайтын университет ұсынатын оқу пәндерінің және академиялық кредиттердің тиісті ең төменгі көлемдерінің тізімі.

Элективті пәндерді университет кафедралары білім беру бағдарламасы аясында ұсынады. Элективті оқу пәндерінің барлық тізімінен білім алушы өзіне қызықты пәндерді таңдай алады.

Білім алушының жеке оқу жоспарына енгізу үшін ЭПК көмегімен элективті пәндерді таңдау тәртібі:

1. Элективті пәндер каталогында тиісті (жоспарланған) курстың және оқу семестрлерінің кестесін табыңыз.
2. Элективті пәндер тізімімен, олардың көлемімен танысу **Маңызды! Таңдау компоненттері сәйкес нөмірмен таңдау курстарына біріктірілген.** Оқу және тіркеу үшін таңдаған әр курстан тек бір элективті пәнді таңдауға болады (ТК).
3. Таңдау компонентінің ұсынылған элективті оқу пәндерінің сипаттамасын зерттеп, таңдалған элективті анықтаныз.
4. Берілген курста және семестрде игеру үшін талап етілетін кредиттер санына сәйкес келетін элективтер бойынша алынған кредиттер санын тексеріңіз.
5. Таңдау компонентінің элективті оқу пәндерін таңдау эдвайзерлердің (бітіруші кафедралардың оқытушыларының) кеңес беруімен кезінде жүзеге асырылады.
6. Элективті оқу пәндерінің ЖОО компонентін университет белгілейді және білім беру бағдарламасының барлық студенттері міндетті түрде оқуы керек.

1 КУРС

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІ
ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
1 курс				
ЖОО 1				
БП	НҚЭМ	Қонақжайлылық индустриясының негіздері	5	2
ЖОО 2				
БП	НҚЭМ	Экономикалық теория негіздері	5	1

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІ
ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
1 курс				
		1 таңдау бойынша курс		
ЖБП	ӘСПМ	Пәнаралық курсы «Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі»	5	1
		Дінтану		
		Пәнаралық курсы «Мәңгілік ел» құндылықтары		
2 таңдау бойынша курс				
БП	НҚЭМ	Пәнаралық курсы «Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы»	5	2
		Микроэкономика		

Таңдау бойынша курс 1

Пәннің атауы: Экология және тіршілік қауіпсіздігі

Пререквизиттер: Биология, Химия, Әлеуметтік зерттеулер негіздері

Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы, Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Мақсаты: Тіршілік қауіпсіздігі негіздері: болашақ мамандарды қауіпсіз және жайлы өмір сүру жағдайларын жасау, Төтенше жағдайлар кезінде халықты және шаруашылық объектілерінің өндірістік персоналын аварияның, апаттардың, дүлей зілзалалардың ықтимал зардаптарынан қорғау жөнінде сауатты шешімдер қабылдау үшін қажетті теориялық білімдермен және практикалық дағдылармен қаруландыру, сондай-ақ зардаптарды жою барысында, яғни. құзыреттілік.

Курстың қысқаша сипаттамасы: "ОБЖ" курсының пәні мен міндеттері, ҚР-да азаматтық қорғанысты ұйымдастыру қағидаттары, табиғи сипаттағы төтенше жағдайлар, соғыс уақытындағы төтенше жағдайлар, халықты қорғаудың ұжымдық және жеке құралдары, халық шаруашылығы объектілері жұмысының тұрақтылығы, құтқару және зақымдану ошақтарындағы басқа да шұғыл жұмыстар.

Күтілетін нәтижелер: студенттерді тіршілік қауіпсіздігі негізгі ұғымдарымен және заңдылықтарымен таныстыру, құқықтық және еңбек заңнамасының негіздерін білуді қалыптастыру, Алғашқы медициналық көмек көрсетудің практикалық дағдыларын қалыптастыру, төтенше жағдайларда алған білімдерін пайдалану қабілетін қалыптастыру,

құтқару жұмыстарын ұйымдастыру және жүргізу кезінде халықты қорғау тәсілдерін қолдану дағдыларын қалыптастыру

Пәннің атауы: Дінтану

Пререквизиттері: Қазақстан тарихы, Әлеуметтік зерттеулер негіздері

Постреквизиттері: Философия

Мақсаты: Қазіргі таңда Қазақстан Республикасында жүз отыздан астам ұлт тұрады, демек елде бірнеше діндердің өкілдері бар, олардың арасында бейбітшілік ел басының дұрыс әлеуметтік саясатының нәтижесінде сақталып келеді. Аталған пән осы жолдың барысында демеу жасап келеді. Дін дегеніміз не? Осы пікір таластарының негізінде дүниеге деген көзқарас, адамдардың әлеуметтік жағдайлары жатыр.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Дінтану пәні. Дінтанудың ертедегі формалары. Конфуция. Даосизм. Индуизм. Иудизм. Буддизм. Ерте христианшылдық. Православ діні. Католицизм. Протестантизм. Ислам. Дәстүрлі емес діни бағыттар. Діни экстремизм профилактикасының әдістері. Діни конфессиялармен әлеуметтік жұмыс.

Күтілетін нәтижелер: Басқа да гуманитарлық пәндермен бірге дін бүтін дүниетанымды құрастырды. Дінтануды меңгеру студенттерде ойлау қабілетін, өзіндік идея, ой-пікірлерін қалыптастыруының, ғылыми – зерттеу жұмыстарын жүргізуді үйренуге, өмірдің күрделі құбылыстары мен процестерін талдауға негіз салады. Дінтану жас мамандарға сенімді дүниетанымдық және әдістемелік негіз болуы керек. Дінтануды жақсы меңгерудің негізі – алғашқы көздерді талдап оны конспектеуде өзіндік жүйелі жұмыс жасау. Алғашқы көздер дегеніміз, ерте және қазіргі заманғы діни ойдың классиктерінің жұмыстарымен танысу. Көмекші қосымша материал ретінде дінтанудан көптеген оқулықтарды пайдалануға болады. Дінтануды оқудың тек теориялық тұрғыдан ғана емес, сонымен қатар дағдылық маңызы бар. Осыған байланысты оқытудың маңызды нысаны интерактивті оқу әдістеріне негізделген қазақ жеріндегі жеке меншіктің, жер меншігінің, жекелеген объектілеріне және де мемлекеттік құрылым мен әлеуметтік құрылымның жүзеге асырудың ерекшеліктерін көрсететін презентациялар, баяндамалар, эссе дайындау болып табылады. Тұрақты түрде тұлғаның кәсіби өсуіне қажеттілік жасау.

Пәннің атауы: Пәнаралық курсы «Мәңгілік ел» құндылықтары

Пререквизиттер: Әлеуметтік зерттеулер негіздері

Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй қызметінің мәдениеті

«Мәңгілік ел» құндылықтары пәннің мақсаты: ұлттық сана-сезімнің, ұлттық рухтың, патриотизм рухының, тарихи сана мен әлеуметтік есте сақтаудың даму деңгейі жоғары мамандардың, қоғамның әлеуметтік белсенді мүшелерінің жаңа буынын тәрбиелеу; мемлекетіміздің тұрақтылығын, тәуелсіздігін, қауіпсіздігін сақтау бойынша белсенді және шешуші іс-қимылдарға дайын, сындарлы сана қалыптастыруға қабілетті кәсіпқойлық пен бәсекеге қабілеттілік рухын тәрбиелеу. басқа мәдениеттердің өкілдерімен сұхбат.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Аксиология-құндылықтар теориясы. "Мәңгілік ел" ұлттық идеясы: сипаттамасы, мәні, түсінігі. Адам санасының құрылымындағы ұлттық өзін-өзі тану. "Мәңгілік ел" ұлттық идеясы аясында болашақ мамандарды ұлттық тәрбиелеу Президенттің стратегиялық құжаттары мен Қазақстан халқына Жолдаулары аясында "Мәңгілік Ел" ұлттық саясаты мен ұлттық идеясы. Тіл және Мәңгілік ел. Тіл-ұлттың маңызды біріктіруші белгілерінің бірі. Ежелгі және жаңа дәуірдегі қазақ әдебиетіндегі "Мәңгілік ел" идеясының көрінісі. Ұлттық тілдің этнолингвистикалық аспектілері

Күтілетін нәтижелер: Басқа да гуманитарлық пәндермен бірге дін бүтін дүниетанымды құрастырды. Дінтануды меңгеру студенттерде ойлау қабілетін, өзіндік идея, ой-пікірлерін қалыптастыруының, ғылыми – зерттеу жұмыстарын жүргізуді үйренуге, өмірдің күрделі құбылыстары мен процестерін талдауға негіз салады. Дінтану жас мамандарға сенімді дүниетанымдық және әдістемелік негіз болуы керек. Дінтануды жақсы меңгерудің негізі –

алғашқы көздерді талдап оны конспектеуде өзіндік жүйелі жұмыс жасау. Алғашқы көздер дегеніміз, ерте және қазіргі заманғы діни ойдың классиктерінің жұмыстарымен танысу. Көмекші қосымша материал ретінде дінтанудан көптеген оқулықтарды пайдалануға болады. Дінтануды оқудың тек теориялық тұрғыдан ғана емес, сонымен қатар дағдылық маңызы бар. Осыған байланысты оқытудың маңызды нысаны интерактивті оқу әдістеріне негізделген қазақ жеріндегі жеке меншіктің, жер меншігінің, жекелеген объектілеріне және де мемлекеттік құрылым мен әлеуметтік құрылымның жүзеге асырудың ерекшеліктерін көрсететін презентациялар, баяндамалар, эссе дайындау болып табылады. Тұрақты түрде тұлғаның кәсіби өсуіне қажеттілік жасау.

Таңдау бойынша курс 2

Пәннің атауы: Пәнаралық курсы «Қонақжайлық кәсіпорын экономикасы»

Пререквизиттер: Экономикалық теория негіздері

Постреквизиттері: Ресторан және мейрамхана бизнесін жоспарлау мен ұйымдастыру, Мейрамхана және қонақ үй бизнесі

Мақсаты: материалдық-техникалық кешенді сілтемелер мен кәсіпорындар қонақжайлылық техникалық және экономикалық көрсеткіштерін өндірістің әлеуметтік-экономикалық жағдайлары туралы білімді қалыптастыру және тиімді формалары мен кәсіпорын ресурстарын, қонақжайлылық пайдалану әдістерін негіздеу үшін экономикалық есептеулерді орындау үшін қажетті кәсіби білімі, есептеу-талдау дағдыларын сатып, кәсіпорынның шаруашылық қызметінің оңтайлы нұсқаларын таңдау.

Оқыту нәтижелері «Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы» пәнінің тақырыбы. Кәсіпкерліктің кәсіпкерлік және ұйымдастырушылық-құқықтық формалары. Кәсіпорынның өндірістік және нарықтық қатынастары. Қонақжайлық кәсіпорының негізгі қаражаттары және олардың өндірістегі рөлі. Қонақжай кәсіпорындарының айналым капиталы. Кәсіпорынның қызметкерлері және еңбек өнімділігі. Кәсіпорын қызметкерлеріне ақы төлеу. Өнімдерді өндіру және сату құны. Кәсіпорынның өндірістік қызметі. Кәсіпорынның экономикалық стратегиясы. Кәсіпорынның қаржысы.

Күтілетін нәтижелер: Қонақжайлылық кәсіпорында орын алған экономикалық құбылыстар мен процестердің мәнін, олардың өзара байланысы мен тәуелділігін білу. Практикада алынған білімді қолдана білу, жүйелеу және модельдеу, әртүрлі факторлардың әсерін анықтау. қонақжайлық кәсіпорындар алдында тұрған экономикалық міндеттерді шешу үшін ең үздік жолын таңдауға қажетті шығармашылық ойлауды дамыту.

Микроэкономика

Пререквизиттері: Экономикалық теория негіздері

Постреквизиттері: Ресторан және мейрамхана бизнесін жоспарлау мен ұйымдастыру, Мейрамхана және қонақ үй бизнесі

Мақсаты: үй шаруашылық, фирмалар салалар деңгейіндегі экономиканың қалыптастыру механизмін түсіндіру үшін, сонымен қатар мемлекеттік саясатты жүргізудің салдарларын студенттерге түсіндіру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Микроэкономика пәні және микроэкономикалық талдаудың әдістемесі. Нарықтағы экономикалық жүйе және нарық тетігі. Тұтынушы әрекетінің теориясы. Өндіріс теориясы. Өндірістік шығындар. Капитал концентрациясы және нарықтық билік. Жетілген бәсекелестік жағдайы. Монополия жағдайында фирмалардың әрекеті. Олигополия жағдайында фирманың әрекеті. Монополиялық бәсекелестік жағдайындағы фирманың әрекеті. Еңбек нарығы. Капитал нарығы. Жер нарығы. Инновация нарығы. Нарық «сәтсіздіктері» және мемлекеттік басқару.

Күтілетін нәтижелер: Студенттер микроэкономика теориясының пәні, методологиясын, жеке және нарықтық сұраныстар, нарықтық бәсеке, сұраныс қисығы, ұсыныс қисығы, тепе-



теңдік жағдайында болатын нарықты зерттеп және т.б. экономикалық сұрақтарды білу керек; микроэкономика теориясының мәліметті, олардың құру принциптері туралы және еңбек ресурстарын рационалды пайдалану ұсынылатын талаптарды, студент өзінің кәсіби қызметінде, тәжірибеде қолдануы қажет; микроэкономика жеке дербес экономикалық субъектердің ұтымды мінез-құлқы туралы мәселелерді зерттейді, қолдану деңгейін айқындау дағдыларын меңгеруі қажет; студент меңгерген білімін реттелінетін жеке дербес кәсіпкерлердің іс-әрекеттері мен қабылдайтын шешімдерін зерделейді, заң қызметкерлеріне, коммерциялық серіктес-терге, компанияның басқару қызметкерлері мен жұмысшыларына әрбір түрде мәлімет бере алуы керек; микроэкономика курсы бойынша жеткілікті білім алған жас мамандар өзінің тәжірибелік қызметінде, қазіргі кезеңдік шаруашылық жағдайға сәйкес келетін бақылау-тексерістік жұмыстың ұйымдық формалары мен әдістерін жетілдірудің басқарудағы ролін білуді және өз бетімен жұмыс істеу қабілеттілігін жоғарлатуы керек.

2 КУРС

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІ
ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
2 курс				
ЖОО 1				
БП	ТМ	Пәнаралық курсы «Кәсіби бағытталған тіл»	6	3,4
ЖОО 2				
ПП	ҰБМ	Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыру және жоспарлау	5 к/р	4
ЖОО 3				
ПП	ҰБМ	Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсету технологиясы	5	4
ЖОО 4				
БП	НҚЭМ	Макроэкономика	5	3
ЖОО 5				
БП	НҚЭМ	Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы	5	4
ЖОО 6				
БП	ҚТИГ	Математикадағы экономика	5	2

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІ
ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
2 курс				
Таңдау бойынша курс 1				
БП	ҰБМ	Мейрамхана және қонақ үй қызметінің мәдениеті	5	3
		Пәнаралық курсы «Қонақжайлылық индустриясының психологиясы мен этикасы»		

Таңдау бойынша курс 1

Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй қызметінің мәдениеті

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері

Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі

Мақсат: Мейрамхана және қонақ үй қызметінің мәдениеті пәндердің бірі ретінде мейрамхана дела және қонақ үй бизнесі саласындағы мамандарға шешім қабылдауға көмектесетін теориялық тұжырымдамалар мен әдістердің бай таңдауымен сипатталады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Мәдениет пен сервистің даму тарихы. Қонақ үй-туристік сервисі туралы жалпы мәліметтер. Қонақ үй-туристік сервисі туралы жалпы мәліметтер. Туризм-Қонақ үй қызметтерінің маңызды ресурсы. Қонақ үй және мейрамхана бизнесін дамыту. Қонақ үй және мейрамхана қызметінің негіздері. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің психологиялық мәдениеті. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің психологиялық мәдениеті. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің этикалық мәдениеті. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің этикалық мәдениеті. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің эстетикалық мәдениеті. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің эстетикалық мәдениеті. Қонақ

үй мен мейрамхана қызметінің ұйымдастырушылық мәдениеті. Қонақ үй мен мейрамхана қызметінің ұйымдастырушылық мәдениеті. Қонақ үй-мейрамхана кешенінің жарнамалық мәдениеті.

Күтілетін нәтижелер: қонақ үй-мейрамхана сервисі мәдениетінің негізгі ұғымдарын білу және түсіну, мейрамхана және қонақ үй сервисін ұтымды ұйымдастыру әдістерін меңгеру; нақты экономикалық жағдайларды талдау және шешу кезінде қонақ үй – мейрамхана сервисі мәдениетінің негізгі ұғымдарын, принциптерін қолдана білу және мейрамхана және қонақ үй сервисін ұйымдастырудың тиімді нысандарын әзірлей білу.

Пәннің атауы: Пәнаралық курсы «Қонақжайлылық индустриясының психологиясы мен этикасы»

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері

Постреквизиттер: Қонақ үй және мейрамхана менеджменті, Мейрамханалар мен қонақ үйлердегі қызмет көрсету технологиясы

Мақсат: болашақ маманға туризм және қонақжайлылық индустриясын басқару саласында білім беру, кәсіби этика мен этикет, Іскерлік этикет туралы терең және жүйелі білім беру; туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы қарым-қатынас этикетінің ерекшеліктерімен таныстыру

Краткое описание: Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы кәсіби этика және этикет. Адамгершілік, моральдық нормалар мен принциптер. Кәсіби этика: принциптері, түрлері. Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы Кәсіби этиканың құрамдас бөліктері. Кәсіби этиканың жіктелуі. Қызмет көрсету саласы қызметкерлерінің этикасындағы жалпыадамзаттық, ұлттық және өңірлік арақатынасы. Этикалық кодекстердегі кәсіби мінез-құлық пен құндылықтарға қойылатын этикалық талаптар. Қонақжайлылық индустриясының әртүрлі кәсіптеріндегі моральдық талаптардың мазмұны мен формаларының ерекшелігі. Мейрамхана этикеті. Ұлттық этикет және халықаралық сыпайылық ережелері. Туристің этикалық кодексі. Туризмдегі кәсіби этикеттің ерекшеліктері.

Күтілетін нәтижелер: іскерлік қарым - қатынас этикасының теориялық негіздерін, туристік қызметтегі кәсіби-этикалық қағидаттар мен нормаларды; бизнес-этикет, корпоративтік этика қағидаларын, шет елдердің этикасы мен этикетінің ерекшеліктерін білу; топта өзара іс-қимылды ұйымдастыра білу, қарым-қатынастың әлеуметтік-мәдени ерекшеліктерін ескере отырып, тұлғааралық қарым-қатынасты қамтамасыз ету; табиғи және әлеуметтік факторларды ескере отырып, қызмет көрсетудің оңтайлы инфрақұрылымын қамтамасыз ету; туристік индустриядағы проблемалық жағдайлардың әртүрлі түрлерін диагностикалау және анықтау; кәсіби салада іскерлік қарым-қатынастың негізгі коммуникативтік әдістері мен әдістерін меңгеруі керек;

3 КУРС

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІ
ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
3 курс				
БК 1				
ПП	ҰБМ	Қонақ үй және мейрамхана менеджменті	5 к/р	6
БК 2				
ПП	АПМ	Мейрамхана және қонақ үй бизнесі (Restaurant and hotel business)	5	5
БК 3				
ПП	АПМ	Мейрамхана ісі мен қонақ үй шаруашылығының инфрақұрылымы	5	6

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІ
ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
3 курс				
Таңдау бойынша курс 1				
БП	НҚЭМ	Салықтар және салық салу (Taxes and taxion)	5	5
		Туризм және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп		
Таңдау бойынша курс 2				
БП	НҚЭМ	Ресторанный и гостиничный маркетинг	5	6
		Пәнаралық курсы «Туризмдегі логистика»		
Таңдау бойынша курс 3				
БП	ҰБМ	Пәнаралық курсы «Мейрамхана техникасының негіздері»	5	5
		Ұлттық және шетелдік тағамдар технологиясының ерекшеліктері		
Таңдау бойынша курс 4				
БП	ҚТИГ	Брондау жүйелері	5	6
		Инфографика және коммуникация		
Таңдау бойынша курс 5				
БП	ҰБМ	Шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі	5	5
		Азық-түлік өнімдерін тауартану		
Таңдау бойынша курс 6				
БП	ҰБМ	Кейтеринг және банкет қызметтері	5	5
		Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру		

Таңдау бойынша курс 1

Пәннің атауы: Салықтар және салық салу (Taxes and taxion)

Пререквизиттер: Экономикалық теория негіздері, Микроэкономика

Постреквизиттер: Қонақ үй мен мейрамхана менеджменті

Мақсат: студенттерде елдің салық жүйесі туралы тұтас түсінікті дамыту, салық салу саласындағы білімдерін жүйелеу, жеке салықтарды есептеу әдістерін үйрету, салықтық ақпаратты пайдалану және талдау дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: салықтардың экономикалық мәні мен сипаты, Қазақстан Республикасының салық жүйесі: қалыптасу кезеңдері, қазіргі жағдайының сипаттамасы, Салық саясаты және оның мемлекеттің экономикалық саясатын жүзеге асырудағы рөлі. Салық механизмі. Көлік салығы, қосылған құн салығы. Акциздер, Корпоративтік табыс салығы, Жеке табыс салығы. Шетелдік заңды және жеке тұлғалардың табыстарына салық салу ерекшеліктері. Әлеуметтік салық, алымдар, алымдар және төлемдер.

Күтілетін нәтижелер: салық салу теориясының тарихи даму кезеңдерін, салықтардың мәнін және салық салудың негізгі элементтерін, салықтар мен салық салу құрылысының негіздерін, салық жүйесінің қалыптасу принциптерін және салықтардың жіктелуін білу және түсіну.

Пәннің атауы: Туризм және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп

Пререквизиттер: Экономикалық теория негіздері, Микроэкономика

Постреквизиттер: Қонақ үй мен мейрамхана менеджменті

Мақсат: туристік индустрия кәсіпорындарында бухгалтерлік есеп жүйесін ұйымдастырудың негіздемесін зерделеу, сонымен қатар туристік және қонақ үй қызметтерін ілгерілету бойынша практикалық дағдыларды меңгеру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Туризм қызметтердің халықаралық саудасының ерекше нысаны ретінде, Туристік бизнес ұйымдарының есеп саясатын таңдауының экономикасы және экономикалық аспектілері, Туристік бизнесте туристік өнімнің өзіндік құнын құрайтын шығындар есебі, Туристік өнімді сату есебі, Туристік агенттік қызметін есепке алу, Туристік бизнестегі делдалдық қызметті есепке алу

Валюталық операцияларды есепке алу, Туристік ұйымдардың кірістерін есепке алу, Қонақ үй қызметтері нарығының қалыптасу негіздері мен ерекшеліктері, Қонақ үй бизнесі кәсіпорындарының сату есебі және қаржылық нәтижелерді қалыптастыру.

Күтілетін нәтижелер: туризм және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп негіздерін білуі мен түсінігін көрсету, «тур», туроператор, турагент, туристік пакет және т.б. ұғымдарды меңгеру туристік өнімнің өзіндік құнын құрайтын шығындар есебінің ерекшеліктерін меңгеру, қонақ үй қызметтері нарығының қалыптасу негіздері мен ерекшеліктерін білу; туризмдегі жарнама мәселелері, туризм мен ГБ-дағы нақты экономикалық жағдайларды талдау және шешу кезінде туризмдегі бухгалтерлік есептің негізгі ұғымдарын қолдана білу және бухгалтерлік есепті ұйымдастырудың тиімді жолдарын әзірлеу.

Таңдау бойынша курс 2

Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй маркетингі

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері, Қонақжайлылық индустриясының психологиясы мен этикасы

Постреквизиттер: Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы жарнамалық-ақпараттық қызмет

Мақсат: Мейрамхана және қонақ үй бизнесінің маркетингі студенттерді нарықтық ортада шарлауға, бәсекелестікке, жарнамалық іс-шараларды ұйымдастыруға және жоспарлауға үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: қонақ үй кәсіпорындары үшін маркетинг бағдарламасын құруды және оның іске асырылуын бақылауды үйрену; қонақ үй кәсіпорнының фирмалық стилін, тауар белгісін, сауда маркасын дамыта білу;

қонақ үй қызметтерін тұтынушыларға маркетингтік зерттеулер жүргізудің практикалық әдістерін меңгеру; сатып алушылардың мінез-құлқына әсер ететін факторларды анықтау;

қонақжайлылық индустриясының кәсіпорындарында тиімді тауар, баға және сату саясатын әзірлеу; қонақ үй кәсіпорындарының маркетингтік коммуникацияларын әзірлеу технологиясын игеру және оның тиімділігін есептеу.

Күтілетін нәтижелер: қонақ үй кәсіпорындары үшін маркетинг бағдарламасын құру және оның іске асырылуын бақылау; қонақ үй кәсіпорнының фирмалық стилін, тауар белгісін, сауда маркасын дамыта білу;

қонақ үй қызметтерін тұтынушыларға маркетингтік зерттеулер жүргізудің практикалық әдістерін меңгеру; сатып алушылардың мінез-құлқына әсер ететін факторларды анықтау; қонақжайлылық индустриясының кәсіпорындарында тиімді тауар, баға және сату саясатын әзірлеу; қонақ үй кәсіпорындарының маркетингтік коммуникацияларын әзірлеу технологиясын игеру және оның тиімділігін есептеу.

Пәннің атауы: Пәнаралық курсы «Туризмдегі логистика»

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыру және жоспарлау

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Мақсат: білім алушыларда логистикалық процестер мен жоспарлау, ұйымдастыру, басқару және онымен байланысты материалдық және өзге де ағындардың қозғалысын бақылау дағдыларын түсінуді қалыптастыру. Клиенттерге қызмет көрсету сапасының стандарттарын сақтау жағдайында логистикалық жүйелердің тиімділігіне қол жеткізу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Логистиканың эволюциясы және тұжырымдамалық аппараты. Логистикалық зерттеу және басқару объектілері. Туризмде логистиканы қолдану салалары. Ақпараттық-есептеу желілері. Туризмдегі логистиканың парадигмалары мен ғылыми базасы. Туристік қызметті математикалық модельдеу және бағдарламалау әдістері. Сызықтық бағдарламалау (ойын теориясы, графика теориясы, жаппай қызмет көрсету теориясы).

Күтілетін нәтижелер: туристік индустрия кәсіпорындарының қызметінде шешімдерді талдау, әзірлеу және іздеу әдістерін қолдануға дайындығы; туристік индустриядағы процестердің тиімділігін мониторингілеу және бағалау қабілеті; туристік индустриядағы инновациялық жобалардың техникалық-экономикалық негіздемесін әртүрлі деңгейлерде (мемлекеттік, өңірлік, жергілікті (Жергілікті) деңгейде) бағалау және жүзеге асыру қабілеті.

Таңдау бойынша курс 3

Пәнаралық курс «Мейрамхана ісі техникасының негіздері»

Пәннің атауы: Мейрамхана техникасының негіздері

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Мақсат: студенттерге технологиялық процестерді техникалық іске асыру, технологиялық жабдықты және оны ұтымды пайдалану шарттарын одан әрі зерделеу, жоғары сапалы өнім шығару, сондай-ақ оны одан әрі жетілдіру үрдістері үшін қажетті мейрамхана техникі техникасы саласында білім беру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Жабдықтың жіктелуі. Машина бөлшектері. Электр қондырғылары. Тамақ өнімдерін механикалық өңдеуге арналған жабдық. Көкөністерді өңдеуге арналған машиналар. Ет пен балықты өңдеуге арналған машиналар мен механизмдер. Ұнды өңдеуге, қамыр мен Крем дайындауға арналған машиналар мен механизмдер. Жуғыш жабдық. Жүк өлшеу, Көтеру-тасымалдау, бақылау-касса машиналары. Пісіру, қуыру-наубайхана, пісіру-қуыру, су жылыту жабдықтары. Азық-түлік таратуға арналған жабдық. Тоңазытқыш техникасының негіздері. Тоңазытқыш машиналар. Сауда-технологиялық тоңазытқыш жабдықтары.

Күтілетін нәтижелер: технологиялық жабдықтың құрылымын және қолданылатын жабдықтың сипаттамаларын, машиналарды есептеу және зерттеу әдістерін білу; Берілген технологиялық жағдайлар үшін технологиялық жабдықтар мен автоматика аспаптарын таңдауды жүзеге асыра білу; Технологиялық жабдықтың қазіргі жай-күйі, мейрамхана дела техникасының даму перспективалары туралы түсінікке ие болу

Пәннің атауы: Ұлттық және шетел ас үйінің технологиясының ерекшеліктегі

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттер: Тауар және қызмет көрсетудің сапасын сараптауы

Мақсат: бұл студенттердің тамақ дайындаудың теориялық және практикалық негіздеріне, гастрономиялық әдеттерді қалыптастыруға, әлемнің әртүрлі халықтарының ұлттық тағамдарының тәуелділігі мен сипаттамаларына қатысты мәселелерді игеруінен тұрады.

Содержание модуля: Халықтар мәдениетін дамытудағы ұлттық және шетелдік тағамдар дәстүрлерінің рөлі. Қазақ ұлттық тағамдары. Жақын шет елдердегі халықтардың тағамдары. Еуропа елдерінің тағамдары мен аспаздық артықшылықтары. Азия елдерінің тағамдарының ерекшеліктері, елдердің тағамдарының ерекшеліктері Америка континентінің тағамдарының ерекшеліктері.

Күтілетін нәтижелер: Әр түрлі халықтардың тағамдарын аспаздық өңдеудің теориялық негіздері туралы білімді меңгеру. Алған білімдерін кәсіби қызметінде қолдана білу. Қазақ халқының, Еуропаның, Шығыстың, Азияның ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін анықтау. Аймақтық тағамдардың ерекшеліктерін білу.

Таңдау бойынша курс 4

Брондау жүйелері

Пререквизиттер: Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (Information - communicative technologies)

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Мақсаты: Туризм және қонақжайлылық индустриясында резервтеу және брондау жүйесін зерттеу

Курстың қысқаша сипаттамасы: Компьютерлік брондау және брондау жүйелерінің даму тарихы. Жаһандық компьютер брондау және брондау жүйесі. Жаһандық тарату жүйелерінің (GDS) сипаттамалары. Интернет-брондау жүйесі (IDS) - Баламалы брондау жүйесі (ADS). Туристік агенттіктердің қызметтерін брондау, олардың растауы, клиенттердің арнайы талаптарын қарау. Туроператорларға арналған брондау жүйесі. Билет сату қызметтері. Автокөлікті брондау. Ресейдің, ТМД елдерінің туризм және қонақжайлылық индустриясында брондау және брондау жүйесі

Күтілетін нәтижелер: Қонақжайлық саласындағы өнімдер мен қызметтерді сату үшін басқа арналардың алдында брондау және резервтеу жүйесін жаһандық пайдаланудың мүмкіндіктерін және артықшылықтарын білу, нақты мәселелерді шешу үшін қажетті бағдарламалық жасақтаманы таңдауға мүмкіндік беру.

Инфографика және коммуникация

Пререквизиттер: Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (Information - communicative technologies)

Постреквизиттер: Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы жарнамалық-ақпараттық қызмет

Мақсаты: тауарлар мен қызметтерді тиімді насихаттай алу үшін инфографиканың дамыту дағдыларын меңгеру

Курстың қысқаша сипаттамасы: Инфографиканың классикалық мысалдарымен танысу. Заманауи маркетингтегі визуалды байланыс. Деректерді визуализациялау және

инфографика. Деректерді жинау және талдау. Деректерді визуализациялау түрлері. Инфодизайн және инфографиканы қолданылатын практикалық дағдылар. Маркетингтік зерттеулер деректерін визуализациялау. Маркетингтік деректермен жұмыс жасау. Заманауи маркетинг және экономикадағы визуалды медиа-коммуникациялар. Анимациялық оқыту иллюстрациялар - медиа технологиясының элементтерін бейнелеу тәсілі.

Күтілетін нәтижелер: ойлау мәдениетіне ие болу; ақпаратты қабылдауды, талдауды, ақпараттарды жинақтауды, мақсаттар мен оны шешу жолдарын белгілеуге, тауарлық маркаларды маркетингтік талдауды жүргізуге; тауарлық белгілердің нарықтық жағдайын және тұрақты бәсекелестік артықшылықтарын бағалау; әртүрлі сауда белгілерін, визуалды рәміздерді және логотиптерді жасау бойынша тапсырмаларды жобалау және орындау; когнитивтік және кәсіби қызметте негізгі ақпаратты түсіну, сыни талдау және пайдалану үшін информатика негіздерін білу

Таңдау бойынша курс 5

Пәннің атауы: Шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Пререквизиттер: Мейрамхана ісі және қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы, Тауарлар мен қызметтердің сапасына сараптама

Мақсат: азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мәселелері бойынша теориялық және практикалық білім алу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Шикізат пен азық-түліктің азық-түлік қауіпсіздігі: түсінігі, мәні және қол жеткізу жолдары. Тағамның ықтимал қауіпті заттарының жіктелуі және оның ластануының негізгі жолдары. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуді Халықаралық стандарттау. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің улы элементтермен ластануы. Тағамның пестицидтермен ластануы. Диоксиндер, полихлорланған бифенилдер және басқа да полигалогенделген көмірсутектер тағамның ластанушы заттары ретінде. Азот қосылыстарымен тамақ өнімдерінің ластануы. Мал шаруашылығында қолданылатын препараттармен азық-түлік шикізатының ластануы. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің микотоксиндермен ластануы.

Күтілетін нәтижелер: Тамақ өнімдерін өңдеудің технологиялық процестерінің ондағы улы заттардың құрамына әсерін білу және түсіну және тағамдық қоспалардың қауіпсіздігін бағалау әдістемесін және олардың қолданылуын бақылауды меңгеру; шикізат пен тамақ өнімдерінің улы элементтермен ластану теориясы саласындағы талдау мен шешуде коммуникацияның негізгі ұғымдарын, принциптерін қолдана білу

Пәннің атауы: Азық-түлік өнімдерін тауартану

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы, Тауарлар мен қызметтердің сапасына сараптама

Мақсат: Азық-түлік тауарларын есептеу және пайдалану кезінде қажетті теориялық және практикалық дағдыларды игеру мәселелері.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тауартанудың теориялық негіздері. Азық-түлік тауарларының сапасын бағалау әдістері. Астық өнімдері. Нан-тоқаш, крекер, қой өнімдері. Жаңа піскен және өңделген көкөністер. Жемістер жаңа және өңделген. Дәмдік өнімдер (шай. Кофе). Дәмдеуіштер, дәмдеуіштер. Қант өнімдері (крахмал, қант, бал және кондитерлік өнімдер. Тағамдық майлар. Сүт және сүт өнімдері. Ет және ет өнімдері. Балық және балық өнімдері. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері. Алкогольді, алкогольсіз және алкогольсіз сусындар.

Күтілетін нәтижелер: Азық-түлік тауарларының жіктелуі мен номенклатурасын және тұтынушылық қасиеттерін білу және түсіну, Стандарттау, сертификаттау сапасын анықтау әдістерін меңгеру.

Таңдау бойынша курс 6

Пәннің атауы: Кейтеринг және банкет қызметтері

Пререквизиттер: Мейрамхана мен қонақ үй қызмет көрсету мәдениеті

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Мақсат: Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезінде қажетті кешенді теориялық білім мен практикалық дағдыларды беру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді жетілдіру; Қызмет көрсету процесін қамтамасыз ету; мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсету; қабылдаулар мен банкеттерге қызмет көрсету; қызмет көрсетудің арнайы түрлері мен нысандары; клубтар мен ойын-сауық орталықтарында тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру; көлікте тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру, туристерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер; қызмет көрсетудің тиімділігі мен инновациялық әдістерін арттыру.

Күтілетін нәтижелер: осы курсты игеру Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру саласындағы қазіргі заманғы маманның дағдыларын, базалық кәсіби құзыреттерін қалыптастыруға, Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында қызмет көрсету процесінің мақсаттары, міндеттері мен функциялары, құрылымы туралы білімді жүйелеуге; практикалық қызметте қызмет көрсетудің әртүрлі түрлерін ұйымдастыру бойынша теориялық білімді практикада қолдануға мүмкіндік береді.

Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Модуль мазмұны: Тамақтану кәсіпорындарын ұйымдастырудың ерекшеліктері мен түрлері. Азық-түлік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру. Ыдыс және қойма шаруашылығын ұйымдастыру. Мәзір жоспарын әзірлеу. Ет цехының жұмысын ұйымдастыру. Балық цехының жұмысын ұйымдастыру. Негізгі өндірістік цехтардың жұмысын ұйымдастыру. Кондитерлік цехтың жұмысын ұйымдастыру. Қосалқы өндірістік үй-жайлардың жұмысын ұйымдастыру. Дайын өнімнің бракеражын ұйымдастыру. Тарату жұмыстарын ұйымдастыру. Тамақтану кәсіпорындарын жобалау негіздері. Мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Зал қызметкерлерінің еңбегін ұйымдастыру. Банкеттер мен қабылдауларға қызмет көрсету.

Күтілетін нәтижелер: қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастырудың негізгі ұғымдарын білу және түсіну, негізгі нормативтік құжаттарды, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру саласындағы зерттеу әдістерін білу.

4 КУРС

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІ
ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
4 курс				
ЖОО 1				
БП	ҰБМ	Пәнаралық курсы «Қызмет көрсету саласындағы маркетингтік зерттеулер»	5	7

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Модуль атауы	Пәннің атауы	Кред. саны	Семестр
4 курс				
Таңдау бойынша курс 1				
БП	ҰТМ	Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы жарнамалық-ақпараттық қызмет	5	7
		Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы зерттеулер мен ақпарат		
Таңдау бойынша курс 2				
ПП	ҰТМ	Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы	5	7
		Туристік қызметтер нарығындағы қонақ үйлердің өзара әрекеттесу технологиясы		
Таңдау бойынша курс 3				
БП	ҰТМ	Санаторлы-курорттық бизнесті ұйымдастыру	5	7
		Емдік тамақтану технологиясы		
Таңдау бойынша курс 4				
БП	ҰБМ	Туризм индустриясында сапаны басқару	5	7
		Тауар және қызмет көрсетудің сапасын сараптауы		
Таңдау бойынша курс 5				
БП	АПМ	Туризм және қонақжайлылық саласында ойын-сауық демалысын ұйымдастыру (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	5	5
		Қонақ үй және мейрамхана дизайны		

Таңдау бойынша курс 1

Пәннің атауы: Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы жарнамалық-ақпараттық қызмет

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі

Постреквизиттер: Диплом алдындағы практика, дипломдық жұмысты жазу және қорғау

Мақсат: туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы жарнамалық-ақпараттық қызметті зерттеу

Курстың қысқаша сипаттамасы Туристік бизнестегі жарнаманың түсінігі, мәні және функционалдық бағыты. Жарнамалық қызметтің теориялық негіздері. Туристік компания қызметінің тұжырымдамасы және оның туристік бизнестегі жарнама құралы ретіндегі имиджі. Жарнама процесінің дамуы мен ерекшеліктері. Жарнамалық стратегия және шығармашылық кешен. Негізгі жарнамалық құралдар. Жарнаманы тарату арналары. Турбизнестің жарнамалық қызметі кешенінде радио және телеэфирді пайдалану мүмкіндіктері. Бейне жарнама өндірісінің ерекшеліктері. Туристік көрмелер, жәрмеңкелер, слеттер мен жарыстар. Жарнамалық науқанды жоспарлау.

Күтілетін нәтижелер: туризм мен қонақжайлылық индустриясында жарнамалық-ақпараттық қызмет саласында білім алу.

Пәннің атауы: Туризм мен қонақжайлылық индустриясындағы зерттеулер мен ақпарат

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері

Постреквизиттер: Диплом алдындағы практика, дипломдық жұмысты жазу және қорғау

Мақсат: студенттердің қонақжайлылық және туризм саласындағы зерттеулердің нәтижелерін жоспарлау, орындау және бағалау үшін қажетті білім мен дағдыларды игеруі, екі негізгі бағыт бойынша білім мен құзыреттілікті дамыту: туризм және қонақжайлылық индустриясына қатысты зерттеу және талдау жұмысының ерекшелігі.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қонақжайлылық және туризм саласындағы зерттеулердің заманауи бағыттары. Қонақ үйлер мен курорттарға арналған коммерциялық жылжымайтын мүлікті қаржыландыру мәселелері. Қонақжайлылық және туризм индустриясындағы әлеуметтік медианың рөлі. Туризм және қонақжайлылық индустриясының негізгі статистикасы. Қазіргі бизнестегі зерттеудің мәні, маңызы және рөлі. Зерттеу түрлері. Зерттеу үшін проблеманы анықтау ережелері мен алгоритмі. Туризм және қонақжайлылық зерттеулеріндегі ақпарат. Туризм мен қонақжайлылықты зерттеудегі ақпараттың рөлі. Сыртқы ақпарат. Ішкі ақпарат. Ақпаратты жинау және өңдеу әдістері. Ақпаратты ұсыну. Ақпарат жинаудағы қателер. Туризм мен қонақжайлылықты зерттеуде психологиялық әдістерді қолдану. Туристік қызметті зерттеудегі психология әдістері. Туризм мен қонақжайлылықтағы психологиялық зерттеулердің негізгі әдістері мен кезеңдері. Туризмдегі психологиялық зерттеулердің түрлері. Туризм мен қонақжайлылықтағы психологиялық зерттеу әдістері.

Күтілетін нәтижелер: нақты экономикалық жағдайларды талдау және шешу кезінде туризм мен қонақжайлылық индустриясында зерттеудің негізгі ұғымдары мен принциптерін қолдана білу және туризм мен қонақжайлылық индустриясын ұйымдастырудың тиімді формаларын әзірлеу, туризм мен қонақжайлылық индустриясын ұйымдастырудың тиімділігін анықтайтын саланы жүйелі талдау негізінде аргумент құру.

Таңдау бойынша курс 2

Пәннің атауы: Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері, Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі кәсіпкерлік қызметтің негіздері

Постреквизиттер: Диплом алдындағы практика, дипломдық жұмысты жазу және қорғау

Мақсат: «Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер технологиясы және жобалау» - қонақ үй қызметін, сондай-ақ жалпы туризм индустриясының қызметтерін жобалауды ұйымдастыру бойынша қажетті теориялық және практикалық білім алу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: туроператорлар мен орналастыру қызметтерін жеткізушілердің ынтымақтастығы, дестиния: туристік дестинациялардың маркетингтік ортасының түсінігі, құрылымы, типологиясы, кеңістіктік факторы, карталар-дестинациялардың туристік өнімін қалыптастыру және ілгерілету жүйесі, туристік

дестинацияның дамуын жоспарлау, мониторингілеу және болжау, туристік-рекреациялық жобаларды іске асырудың кластерлік тәсілі, жобаның құрамы мен мазмұны, қонақ үй қызметін жобалау ерекшеліктері, қонақ үй өнімін жобалау технологиясы, қонақ үй және туристік кешендердің материалдық-техникалық базасы, туристік индустрия объектілері мен персоналына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар қонақ үй бизнесіндегі инвестициялық жобаларды басқару, қонақжайлылық кәсіпорнының қаржылық-экономикалық талдауы, қонақ үй бизнесіндегі маркетинг және сату технологиялары

Күтілетін нәтижелер: қонақ үй өнімінің ерекшеліктері мен түрлерін, нөмірлік Қордың сипаттамаларын, қонақ үй кәсіпорнының құрылыс жобасының негізгі мазмұнын, жоспарлау шешімдерін дәлірек қабылдауға мүмкіндік беретін Технологиялық есептеулер жүйесін; жобалау тәртібі мен кезеңдерін; орналастыру құралдарының көлемдік-жоспарлау шешімдерін әзірлеу принциптері мен технологиялық есептеулер әдістерін қолдана білу.

Пәннің атауы: Туристік қызметтер нарығындағы қонақ үйлердің өзара әрекеттесу технологиясы

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері, Мейрамхана және қонақ үй инфрақұрылымы

Постреквизиттер: Диплом алдындағы практика, дипломдық жұмысты жазу және қорғау

Мақсат: студенттердің туристік индустрия менеджменті саласында оларды практикалық және ғылыми қызметте одан әрі пайдалану үшін жүйелі білім алу болып табылады. қонақ үй және Туристік кәсіпорындардың өзара іс - қимылын ұтымды ұйымдастырудың принциптері мен әдістерін зерделеу; - студенттерге қабылданатын шешімдердің экономикалық тиімділігін есептеу негізінде қонақ үй және Туристік кәсіпорындардың өзара іс-қимылының оңтайлы жолдарын анықтауға үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қонақ үй нарығын зерттеу, Қазақстан қонақ үйлерінің рейтингі, қонақ үйлер мен турфирмалардың өзара іс-қимылының негізгі қағидаттары, туристік қызметтер нарығының қатысушыларымен кооперация қажеттілігі, қонақ үйлер қауымдастығының Қызметі, Әлеуметтік әріптестік және кадрлар даярлауға қатысу, тұрақты әріптестердің маркетингтік бағдарламалары, туристік фирмалар өкілдерімен келіссөздер жүргізу ерекшеліктері қызмет көрсетушілерді іздеу іскерлік сапалар мен бедел. Сіздің келіссөздер бойынша серіктесіңіздің" портреті " қонақ үйлердің туроператорлармен өзара әрекеттесуінің қауіпті нысандары, туроператор мен қонақ үй кәсіпорнының ынтымақтастық схемалары, қонақ үй кәсіпорындарының туроператорлармен жұмысының тәуекелсіз схемалары, келісімшарттық құжаттаманы рәсімдеу, қонақ үй мен көлік кәсіпорындарының өзара әрекеттесуі, қонақ үйлердің экскурсиялық кәсіпорындармен өзара әрекеттесуі

Күтілетін нәтижелер: туристік өнімнің сапасын қамтамасыз ету бойынша қызмет көрсетушілерді білу; студенттерге қабылданатын шешімдердің экономикалық тиімділігін есептеу негізінде қонақ үй және Туристік кәсіпорындардың өзара іс-қимылының оңтайлы жолдарын анықтауға үйрету.

Таңдау бойынша курс 3

Пәннің атауы: Санаторлы-курорттық бизнесті ұйымдастыру

Пререквизиттер: Қонақ үй мен мейрамхана менеджменті

Постреквизиттер: Диплом алдындағы тәжірибе, дипломдық жұмысты жазу және қорғау.

Мақсат: студенттерді курорттық туризмнің теориялық негіздерімен таныстыру, курорттық қызметті ұйымдастырудың кәсіби дағдыларын меңгеру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Курорттық туризмнің даму ерекшеліктері. Санаторлық-курорттық қызмет көрсету нарығы. Санаторлық-курорттық қызмет көрсету нарығына маркетингтік талдау. Туристік қызметтер нарығында санаториялық-курорттық өнімді жылжыту. Медициналық-сауықтыру өнімінің дизайны және оның бағасы. Санаторлық-курорттық өнімдерді стандарттау және сертификаттау. Санаторий жолдамаларын сатып алу

және сату. Курорттық туризмдегі стратегиялық жоспарлау. Санаторлық-курорттық кәсіпорынды басқару. Курорттық туризмдегі менеджмент. Санаторлық-курорттық қызметті реттеу. Курорттық туризм саласындағы ынтымақтастық.

Күтілетін нәтижелер: санаториялық-курорттық қызмет негіздері бойынша білім алу, туризм мен қонақжайлылықтағы санаториялық-курорттық өнім туралы ақпарат беру.

Пәннің атауы: Емдік тамақтану технологиясы

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының психологиясы мен этикасы

Постреквизиттер: Диплом алдындағы тәжірибе, дипломдық жұмысты жазу және қорғау.

Курстың мақсаты: студенттерде адам денсаулығын сақтау және нығайту туралы жалпы түсініктерді қалыптастыру, бұл теңдестірілген тамақтанусыз мүмкін емес, өйткені диетаны үнемі бұзу өмірлік маңызды функциялардың патологиялық өзгерістеріне әкеледі. Дәл осы іргелі әсер әртүрлі ауруларды емдеу және алдын алу үшін диеталық терапияны - тамақтану терапиясын қолданудың негізінде жатыр.

Курс мазмұны: Емдік тамақтанудың маңызы. Диетаның түрлері. Диеталық және емдік тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар. Медициналық тамақтану өнімдерін таңдау. Пісіру технологиясы, рецепттер. Рационалды және адекватты тамақтану негіздері. Емдік тамақтанудың инновациялық технологиялары.

Күтілетін нәтижелер: тамақтану терапиясының негіздері және оның нақты ауруларды емдеудегі рөлі және емдік тамақтану басқа емдеу әдістерінің ішінде қандай орын алатыны туралы білім алу, алған білімдерін кәсіби қызметінде қолдана білу; нақты ауруларға арналған диеталық кестелерді білу, емдік тағамдарды дайындау технологиясын білу.

Таңдау бойынша курс 4

Пәннің атауы: Туризм индустриясында сапаны басқару

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттер: Диплом алдындағы практика, дипломдық жұмысты жазу және қорғау

Мақсат: Студенттерге туризмдегі сапаны басқарудың заманауи моделін процесстік тәсілге негізделген ашып көрсету, сапа менеджменті жүйесіне негізделген халықаралық стандарттар талаптарымен таныстыру. Студенттерді басқару объектілері ретінде туризмдегі барлық қызмет түрлерінің сапа көрсеткіштерімен жұмыс істеуге және сапа менеджменті жүйесінің тиімділігі мен тиімділігін бағалауға үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: «Туризм индустриясында сапаны басқару» пәні қонақжай индустриясы құрамындағы өзекті мәселелерді айқындау және қызметтерін ұйымдастыру негіздерін білу болашақ мейрамхана мен қонақүй, туризм менеджерлерін дайындаудың ажыратылмас бөлігі болып саналады, сапа саласында саясатты анықтау мен жоспарлауын қалыптастыру, сапа жөнінде жұмысты ұйымдастыру, қызметкерлерді оқыту мен мотивациясын қалыптастыру, сапаны басқарудың арнайы қызметтерін стандарттау, сәйкестікті растау, өнімді сынау, сапаны басқаруды қамтамасыз ететін құқықтық, ақпараттық, материалдық-техникалық қызметтерін қамтамасыз ету, қаржылықты қамтамасыз ету, сәйкестік сертификаты - өнім, техникалық регламенттер қызметтерін, стандарттар және басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін кұәландыратын құжаттарды қалптастыру, сертификаттау және стандарттау жүйесін сәйкестігін жүргізу үшін өзіндік ережелердің процедуралары және басқаруы бар жүйелерді белгілі бір салада пайдалану үшін ережелер белгілеу арқылы ретке келтірудің оңтайлы дәрежесіне қол жеткізуге бағытталған қызметтерді қалыптастырады.

Күтілетін нәтижелер: сапа менеджменті жүйесін құру принциптерін, кәсіпорында сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу технологиясын білу және қолдана білу; кәсіпорында қолданылатын стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарды жүйелі түрде тексеру дағдыларының болуы.

Пәннің атауы: Тауар және қызмет көрсетудің сапасын сараптауы

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттер: Диплом алдындағы практика, дипломдық жұмысты жазу және қорғау

Мақсат: сараптама саласындағы негізгі ұғымдар мен әдістерді, тауарлық қызметтің объектілері мен субъектілерін зерттеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тауарлардың сапасын сараптау түсінігі және оның классификациясы. Сараптаманың жалпы ережелері. Тауар сараптамасының объектілері мен субъектілері. Тауарларды сараптау әдістері. Сертификаттау және өнімді сараптау. Экономикалық және коммерциялық сараптама. Технологиялық және экологиялық сараптама. Қызметтердің сараптамасы. Астық және ұн өнімдерінің сапасын сараптау. Кондитерлік өнімдердің сапасына сараптама жүргізу. Жемістер мен көкөністердің сапасын тексеру. Сүт және сүт өнімдерін сараптау. Ет пен құс етінің сапасын сараптау. Тамақ өнімдерін анықтау. Сыртқы сауда тауарларының тауарлық-кедендік сараптамасы.

Күтілетін нәтижелер: тауарлардың сапасын, өндірісін, таңбалауын, орауын, тасымалдауы мен сақталуын, тұтыну тауарларына сараптама жүргізуді бағалау әдістерін айқындайтын нормативтік құжаттарды білу және қолдана білу; сәйкестендіру: түрлері, сипаттамалары және әдістері; тауарлардың сапасын қалыптастыратын және сақтайтын факторлар.

Таңдау бойынша курс 5

Пәннің атауы: Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry (Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства)

Пререквизиттер: Қонақжайлылық индустриясының негіздері

Постреквизиттер: Диплом алдындағы тәжірибе, дипломдық жұмысты жазу және қорғау.

Мақсат: туризм және қонақжайлылық саласында рекреациялық бос уақытты ұйымдастыруды зерттеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Адамның бос уақытын ұтымды ұйымдастыру қажеттілігі мен қабілетін қалыптастыру. Демалыс орындары. Тұлғаның әртараптандырылған дамуы. Тіршілік әрекетінің міндетті түрлері үшін тұлғаның қалыптасу кезеңі. Толыққанды тұлғаны қалыптастырудың, бос уақытты өткізу мәдениетін қалыптастырудың қазіргі заманғы жағдайы. Демалыстың жетекші функцияларын жүзеге асырудағы туризмнің маңызы. Танымдық, рухани бай қарым-қатынас, әлеуметтік-мәдени шығармашылық. Мәдени-тынығу қызметінің мазмұны мен формаларын байытудағы туризмнің мүмкіндіктері. Теориялық және эмпирикалық зерттеулер жүргізудің орындылығы үшін демалыстың рухани орындалуындағы туризмнің әртүрлі түрлерінің нақты рөлін ғылыми тұрғыдан түсіну. Демалыс және ойын-сауық саласындағы заманауи үрдістер.

Күтілетін нәтижелер: студент демалыстың мәдени-шығармашылық әлеуетін туризм арқылы жүзеге асыру механизмі туралы білім алуы керек.

Пәннің атауы: Қонақ үй мен мейрамхананың дизайны

Пререквизиттер: Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (Information - communicative technologies), Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы, Мейрамхана және қонақ үй инфрақұрылымы.

Постреквизиттер: Диплом алдындағы тәжірибе, дипломдық жұмысты жазу және қорғау.

Мақсат: қонақ үй мен мейрамхана дизайнының негіздерін үйреніңіз.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорнының бейнесі. Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының бренді мен тауар белгісінің мағынасының психологиялық аспектілері. Жарық, пішін және түс. Түстің психологиялық әсері. Растрлық және векторлық графика. Интерьер дизайнындағы композиция түрлері. Қонақ үй интерьеріне арналған архитектуралық және жоспарлау шешімдері. Дизайн фрагменттерін әзірлеу. Көлемдік-кеңістіктік шешімдер, композициялық шешімдер. Қонақ үйлердің интерьері. Интерьер дизайнындағы мейрамхананың корпоративтік сәйкестігі концепциясы.

Мейрамхана сауда орындарында қолданылатын жарықтандыру түрлері. Мерекелік және арнайы іс-шараларды өткізудің дизайны мен шарттары.

Күтілетін нәтижелер: дизайнның негізгі ұғымдары мен категорияларының мазмұнын білу; әртүрлі дизайн мәселелерін шешу үшін түс үйлесімін құру принциптері; түстердің психофизиологиялық ерекшеліктерін тану; қонақүйдің немесе мейрамхананың жаңа интерьерін құру және техникалық және функционалдық сапаны оңтайлы қамтамасыз ету бойынша практикалық дағдыларды алу.

6В11102 оқу бағдарламасы бойынша
«Мейрамхана және қонақүй бизнесі»
ғылыми комитеттің төрағасы
Э.Ғ.Д., профессор

Досқалиева Б.Б.