

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ ЭКОНОМИКАЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

МАМАНДЫҚ

**6В11102 Мейрамхана іс және қонақ үй бизнесі
орта білім негізінде оқитын студенттер үшін
(ОҚУ МЕРЗІМІ - 4 жыл, 2024 ЖЫЛҒЫ ҚАБЫЛДАНДАРҒА АРНАЛҒАН)**

ҚАРАҒАНДЫ 2024 ж

Элективті пәндер каталогы Қазтұтынуодағы Қарағанды экономикалық университетінің оқу-әдістемелік кеңесімен ұсынылған
№7 хаттама «30» мамыр 2024 ж. Қарағанда, ҚҚЭУ 2024. 20 бет.

Каталог элективті пәндер тізімінен (таңдау бойынша компоненттен) және мамндық бойынша олардың бағдарламаларының қысқаша курсынан тұрады. ҚҚЭУ оқытушылары мен студенттеріне арналған.

СТУДЕНТ ЖАДЫНАМАСЫ

Құрметті Қазтұтынуодағы Қарағанды экономикалық университетінің студенті!

Сізге элективті оқу пәндерінің Каталогы ұсынылып отыр. Бұл жүйеленген аннотация берілген элективті оқу пәндерінің тізбесі. Ол сіз үшін оқытудың жеке траекториясын дербес, жедел, икемді және жан жақты қалыптастыру мүмкіндіктерін жасау мақсатында жасалды. Бұл Өзіңіздің жеке оқу жоспарыңызды жасаудағы Сіздің көмекшісіз.

Кредиттік оқыту технологиясы жағдайында бүкіл оқу пәндері 3 цикл – Жалпы білім беруге (ЖБП), Базалыққа (БП) және Бейіндік пәндерге (БП) бөлінеді. Оқу пәндерінің осы циклдерінің әрбірінің ішінен 2 түрге – Міндетті компонент пен таңдаған компонентке (элективті, яғни таңдап алатын оқу пәндеріне) бөлінеді. Мамандықтар бойынша Мемлекеттік білім берудің жалпыға бірдей міндетті стандарттары мен міндетті пәндер компоненттерін аталған мамандық студенттерін қоспағанда бүкілі оқып үйренеді.

Элективті оқу пәндерін кафедралар Сіздің оқып үйренуіңіз үшін ұсынады.

Элективті оқу пәндерінің бүкіл тізбесінен Сіз, атап айтқанда Өзіңіз үшін қызықтысын таңдай аласыз. Осылай, оқу пәндерінің әрбір циклі бойынша Сіздің жеке оқу жоспарыңызға 2 бөлім: Міндетті компонент пен таңдаған Компонент (элективті оқу пәндері) енетін болады.

Каталогтың көмегімен Өзіңіздің жеке оқу жоспарыңызға енгізу үшін элективті оқу пәндерін қалай таңдауға болады?

- 1.Тізімде Сіздің курсыңыз бен оқу семестрін табыңыз.
- 2.Элективті оқу пәндеріне Типтік оқу жоспарымен, барлығы қанша кредит бөлінетінін анықтаңыз.
- 3.Элективті оқу пәндері тізбесінің өзімен танысыңыз. Оқу пәндері таңдаған курстарға тиісті нөмермен біріктірілгеніне назар аударыңыз. Элективті пәндердің әрбір тобынан **тек қана бір** элективті оқу пәнін таңдауға болады.
- 4.Өзіңізді қызықтырған элективті оқу пәнінің Сипаттамасын оқыңыз және Өз таңдауыңызды жасаңыз.
- 5.Сіз таңдаған кредиттер санының Типтік оқу жоспары бойынша талап етілетін санға сәйкес келуін тексеріңіз.
- 6.Сізге элективті оқу пәндерін таңдауда Өзіңіздің эдвайзеріңіз көмектеседі.

БИЗНЕС ЖӘНЕ ҚҰҚЫҚ ФАКУЛЬТЕТІ
5B091200 МЕЙРАМХАНА ІС ЖӘНЕ ҚОНАҚ ҮЙ БИЗНЕСІ

Академиялық деңгейі–қызметтер аясындағы бакалавр

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР

І курс

Пән циклы	Пәндер атауы	Кредиттер саны.	Семестр
Таңдау бойынша курс 1			
ООД	Пәнаралық курс «Экология және өмір қауіпсіздігі»	5	2
	Экономикалық теория		
	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері		
Таңдау бойынша курс 2			
БД	Пәнаралық курс «Қонақжайлық кәсіпорын экономикасы»	5	2
	Микроэкономика		

Таңдау бойынша курс 1

Экология және тіршілік қауіпсіздігінің

Пререквизиттер: Биология, Химия, әлеуметтік зерттеулер негіздері

туризм және қонақжайлық индустриясының, Мәдениет мейрамхана және қонақ үй бизнесінде

Постреквизиттер: мейрамхана және қонақ үй өнеркәсібі, технологиялар және инженерлік қызметтер

Мақсаты: өмір тіршілігі қауіпсіздігінің негіздері: авариялар, апаттар, табиғи апаттардың ықтимал салдарын халық және өндірістік персонал нысандар басқаруды қорғау үшін, өмір қауіпсіз және жайлы жағдай жасау үшін қажетті теориялық білім мен практикалық дағдыларды бар төтенше жағдайларда ақылды шешімдер қабылдауды болашақ мамандарға, сондай-ақ сондай-ақ зардаптарды жою кезінде, яғни, кәсіби құзыреттілікті қалыптастыру; экологиялық Outlook қалыптастыру, қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздерін терең жүйесі білімі мен түсінігін, табиғи ресурстар және қоршаған ортаны қорғау ұтымды пайдалану қазіргі заманғы тәсілдерді теориялық және практикалық білім алуға.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Экология және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Синэкология - қоғамдастық экология, тірі материя, қазіргі заманғы биосфера, жаһандық биогеохимиялық циклдері, стратегиясын, қағидаттары мен тұрақты даму мен тұрақты дамуының экологиялық принциптерін мақсаттарын тұжырымдамасы, тұрақты даму экономикалық аспектілері, жасыл экономика және тұрақты даму. су ресурстарын басқару, тұрақты дамудың әлеуметтік аспектілері, тұрақты даму үшін жаһандық серіктестік; мақсаты мен міндеті әрине «Өмір тіршілігінің қауіпсіздігі», Қазақстан Республикасының азаматтық қорғаныс ұйымдардың, табиғи сипаттағы төтенше жағдайлар, төтенше соғыс халықтың қорғау ұжымдық және жеке құралдары, зақымдану ұлттық экономика объектілерінің, құтқару және басқа да шұғыл жұмыстарды тұрақтылық принциптері .

Күтілетін нәтижесі:

Құтқару жұмыстарын ұйымдастыру және жүргізу бойынша халықты қорғау әдістерін пайдалану дағдыларын қалыптастыру, төтенше жағдайларда алған білімдерін пайдалану мүмкіндігін қалыптастыру, алғашқы медициналық көмек көрсету бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыру, құқықтық және еңбек құқығының негізгі білімдерін қалыптастыру, денсаулық және қауіпсіздік негізгі түсініктері мен заңдары бар студенттерді таныстыру

Жетекші оқытушының аты-жөні: Исабаев А.С.

Пәннің атауы: Экономикалық теория

Пререквизиттер: Әлеуметтану, Мәдениеттану, Саясаттану.

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы, Тамақ өнімдерінің тауарлық зерттеулері, Тамақ өндірісінің экономикасы және менеджменті.

Мақсат: Үй шаруашылығы, фирма, ұлттық шаруашылық және дүниежүзілік шаруашылық деңгейінде экономиканың қызмет етуі мен дамуын анықтайтын экономикалық құбылыстар мен процестердің мәнін ашатын негізгі негізгі ұғымдар мен теориялық ережелерді зерттеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Үй шаруашылығы, фирма, ұлттық және әлемдік экономика деңгейінде экономиканың қызмет етуі мен дамуын анықтайтын экономикалық құбылыстардың мәнін ашатын негізгі ұғымдар мен теориялық принциптерді зерттейді; Экономикалық теорияның негізгі бағыттарының қорытындыларына сүйене отырып, пән экономикалық пәндерді оқу әдістерін пайдалана отырып, ғылыми зерттеулер жүргізу дағдыларын қалыптастырады.

Күтілетін нәтижелер: Экономикалық құбылыстар мен процестерді ғылыми тұрғыдан зерттеуге мүмкіндік беретін негізгі ұғымдарды, категорияларды және заңдылықтарды көрсету. Экономикалық теорияның категориялары мен заңдарының заңдылықтары мен байланыстарын түсінуге, жалпылау, экономикалық теорияның әртүрлі салаларының мазмұнын талдау. Алған теориялық білімдерін практикалық қызметте пайдалану, оларды басқарудың барлық деңгейінде экономикалық шешімдер қабылдау процесінде көрсету. Экономикалық мамандықтардың базалық және негізгі пәндерін оқу барысында экономикалық теорияның концептуалды-категориялық аппараты мен әдістерін қолдана білу қабілетін дамыту. Микро және макродеңгейдегі экономикалық процестердің даму заңдылықтарын талдау, ұлттық және әлемдік экономиканың әлеуметтік-экономикалық дамуын бағалау. Өзін-өзі жетілдіру және өзін-өзі жүзеге асыру қажеттілігін, экономикалық білімді үнемі толықтыруға ұмтылуын көрсету.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Спанова Б.К.

Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері

Пререквизиттер: мектеп бағдарламасы

Постреквизиттер: «Қазақстан Республикасының еңбек құқығы және Қазақстан Республикасындағы мемлекеттік қызмет», «Қазақстан Республикасының қылмыстық құқығы» (жалпы және ерекше бөлімдер).

Мақсаты: студенттердің қазіргі жағдайда мамандардың табысты кәсіби қызметі үшін қажетті кәсіби құзыреттіліктерді меңгеруі, сонымен қатар студенттердің мінез-құлқының сыбайлас жемқорлыққа қарсы моделін және сыбайлас жемқорлықты қабылдамаудың қоғамдық атмосферасын қалыптастыру, белсенді тұлғаны қалыптастыру. сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрестегі қазақстандықтардың азаматтық ұстанымы.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қазақстан Республикасындағы сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрестің түсінігі, тарихи кезеңдері және негізгі категориялары.

Экономикалық саладағы сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрес мәселелері бойынша Қазақстан Республикасының стратегиялық ұстанымы. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы шаралар және олардың зардаптарын жою. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл субъектілері және олардың өкілеттігері. Сыбайлас жемқорлықпен күресудегі қоғамның рөлі және халықаралық аспектілері. Қазақстан Республикасындағы экономикалық саладағы сыбайлас жемқорлыққа қарсы күресті құқықтық қамтамасыз ету. Әкімшілік сыбайлас жемқорлық құқық бұзушылықтар және олардың түрлері. Мемлекеттік қызмет пен мемлекеттік басқару мүдделеріне қарсы сыбайлас жемқорлық және басқа да қылмыстық құқық бұзушылықтар. Пара алу үшін қылмыстық жауапкершілік. Занды кәсіпкерлік қызметке заңсыз қатысу және кедергі жасау үшін қылмыстық жауапкершілік. Сыбайлас жемқорлық пен экономикалық сыбайлас жемқорлық қылмыстың криминологиялық сипаттамасы. Сыбайлас жемқорлық қылмысын анықтайтын негізгі криминогендік факторлар және алдын алу шаралары. Экономикалық саладағы сыбайлас жемқорлық қылмыстың криминалистикалық сипаттамасы. Жемқор шенеуніктерді қылмыс үстінде ұстау үшін жедел және тактикалық комбинациялар. Сыбайлас жемқорлық қылмысты тергеудің ерекшеліктері. Толық аты-жөні оқытушы: Лакбаев Қ.С., Орынбеков А.С.

Таңдау бойынша курс 2

Қонақжайлық кәсіпорын экономикасы

Пререквизиттер: Экономикалық теория негіздері

Постреквизиттері: «Ресторан және мейрамхана бизнесін жоспарлау мен ұйымдастыру».

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

Оқыту нәтижелері «Қонақжайлық кәсіпорындарының экономикасы» пәнінің тақырыбы. Кәсіпкерліктің кәсіпкерлік және ұйымдастырушылық-құқықтық формалары. Кәсіпорынның өндірістік және нарықтық қатынастары. Қонақжайлық кәсіпорынның 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 нәтижесі: Қонақжайлық 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.

Жүргізуші оқытушының Т.А.Ж.: Ибитанова К.К., Доскалиева Б.Б.

Микроэкономика

Пререквизиттері: Экономикалық теория

Постреквизиттері: «Ресторан және мейрамхана бизнесін жоспарлау мен ұйымдастыру».

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 нәтижесі: 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.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Суиндыков Ж.С.

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР

2 курс

Пән циклы		Пәндер атауы	Кредиттер саны.	Семестр
Таңдау бойынша курс 1				
БД	Мейрамхана және қонақжай қызметінің мәдениеті		5	3
	АП: Қонақжайлық индустриясының психологиясы мен этикасы			
Курс по выбору 2				
БД	Mai	Майнор - https://www.keu/kz/ru/student/katalogi-elektivnykh-distiplin.html	5	3
Курс по выбору 3				
БД	Mai	Майнор - https://www.keu/kz/ru/student/katalogi-elektivnykh-distiplin.html	5	4

Таңдау бойынша курс 1

Мейрамхана және қонақ үй мәдениеті

Пререквизиттері: Экономикалық теория

Постреквизиттері: Ресторан және мейрамхана бизнесін жоспарлау мен ұйымдастыру.

Мақсаты: Қазақстанда жүзеге асырылып жатқан экономикалық реформалар қызметтер нарығының, соның ішінде туристік және қонақ үй қызметтері аясының дамуына түрткі болды. Бұрынғылары жөндеуден өткізіліп, қазіргі талаптарға сай жоғары сапалы және жекелеген қызметтерді ұсынатын жаңа қонақ үй кешені пайда болды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: «Ресторан және қонақ үй мәдениеті» пәнінің оқытылу ерекшеліктері және мақсаттарымен анықталады. Осы мақсатта арнайы тәжірибелік білімді қалыптастыратын әдістерді қолданған жөн.

Күтілетін нәтижесі: Пәнді игеру барысында студенттер келесідей білімдер мен дағдыларға ие болулары қажет: мәдениет пен қызмет көрсету тарихын меңгеру; саяхаттың қонақ үй мәдениетіндегі маңызын зерттеу; қонақ үй және мейрамхана қызмет көрсетуінің психологиялық мәдениетін меңгеру; психология жайлы негізгі мәліметтер және оның мейрамхана-қонақ үй саласындағы қызмет көрсету процесіне әсерін қарастыру; клиенттермен жұмыс істеуде жанжал туғызбауды болдырмауды үйрену.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Аешова Н.Т

Қонақжайлық индустриясының психологиясы мен этикасы

Пререквизиттері: Экономикалық теория, Мәңгелік ел

Постреквизиттері: Ресторан және мейрамхана бизнесін жоспарлау мен ұйымдастыру.

Мақсаты: Туристтік өндірістің тиімді жұмысы үшін тұлға қажеттіліктері, менеджмент негіздері, туризмдегі маркетингтің психологиялық білімі болуы қажет, студенттердің туризм менеджеріне қажетті психологиялық білімді игеруі.

Күтілетін нәтижесі: Туризм бойынша менеджердің кәсіби қызмет психология рөлін түсіну және даму перспективасын білу; Адамдардың ерекшеліктерін кәсіби зерттеу әдістерін әртүрлі жағдайларда қолдана білу және клиентке психологиялық әсер етуді қолдану; Жарнамалық бизнесте психологиялық амалдарды қолдануды бағалауды жүзеге асыру, ұйымды басқару және осының негізінде талдаушы- синтетикалық қызметті қалыптастыру; Психологиялық зерттеудің нәтижесін талдау және әртүрлі хабарламалар мотивтері мен қажеттіліктерін көрсету; Өзін өзі кәсіби қалыптастыру және тұлғалық қажеттілік.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Психология ғылым ретінде. Тұлға психологиясы. Тұлға теориялары. Темперамент және мінез түсініктері. Туризмдегі мотивация психологиясы. Туризмдегі мотивация психологиясы. Жарнамадағы психология рөлі. Жарнамалық амалдар психотехнологиясы. Жарнаманың психологиялық тиімділігі. Басқару психологиясының мақсаты, міндеті, мазмұны. Ұйым теориясы: түсінігі, мәні, функциясы. Ұйым басқаруындағы лидерлік. Туристтік топ кіші топ ретінде. Туристтік топтағы қарым-қатынас психологиясы. Туристтік топтардағы қақтығыс. Топқа әсер етудің әмбебап механизмдері.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Кенжебаева С.К., Аешова Н.Т

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР

3 курс

Пән циклы	Пәндер атауы	Кредиттер саны.	Семе стр
Таңдау бойынша курс 1			
БД	Брондау жүйелері	5	6
	Инфографика және коммуникациялар		
Таңдау бойынша курс 2			
БД	Салық және салық салу (Taxes and taxion)	5	5
	Туризм және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп		
Таңдау бойынша курс 3			
БД	Мейрамхана және мейманхана маркетингі	5	6
	Пәнаралық курс "Туризмдегі логистика"		
Таңдау бойынша курс 4			
ПД	Шикізат және азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі	3	6
	Азық-түлік өнімдер тауартануы		
Таңдау бойынша курс 5			
ПД	Қонақжайлылық индустриясының арнайы және жаппай шараларында қызмет көрсету	3	6
	Қоғамдық тамақтану кәсіпорынының өндірісін ұйымдастыру		
Таңдау бойынша курс 6			
БД	Пәнаралық курс "Мейрамхана ісі техникасының негіздері"	3	5
	Ұлттық және шетелдік тағамдар технологиясының ерекшеліктері		

Таңдау бойынша курс 1

Брондау жүйесі

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

Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі (Restaurant and hotel business)

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 нәтижесі: 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.

Жүргізуші оқытушының: Асешева Н.Т.

Инфографика және коммуникация

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

Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі (Restaurant and hotel business)

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. Инфографика 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 нәтижесі: ойлау мәдениетіне ие болу; ақпаратты қабылдауды, талдауды, ақпараттарды жинақтауды, максаттар 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

Жүргізуші оқытушының: Шахшина А.К.

Таңдау бойынша курс 2

Салық және салық салу (Taxes and taxation)

Пререквизиттер: Пәнаралық курс "Қонақжайлық кәсіпорындарының экономикасы"

Постреквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті

Мақсаты: Салықтар мен салық салу жүйесінің қызмет етуінің теориялық аспектілерін оқып үйрену, яғни салықтардың экономикалық мазмұнын қарастырумен бірге салықтардың функциялары мен принциптерін, Қазақстан Республикасында салықтар мен салық жүйесінің құрылуы мен тарихи дамуының кезеңдерін еліміздегі салық реформаларының негізгі концепциялық бағыт – бағдарын ашып қарастырып оқыту.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Салықтардың экономикалық мәні мен табиғаты.

Қазақстан Республикасының салық жүйесі: құрылу кезеңдері мен бүгінгі жағдайына сипаттама. Салық саясаты және оның мемлекетіміздің экономикалық саясатындағы алатын орны. Салық механизмі. Көлік құралдарына салынатын салық. Жер салығы. Мүлік салығы. Қосылған құнға салынатын салық (ҚҚС). Акциздер. Корпоративтік табыс салығы. Жеке табыс салығы. Шетелдік заңды және жеке тұлғалардың табыстарына салық салу ерекшеліктері. Әлеуметтік салық. Экспортқа рента салығы. Жер қойнауын пайдаланушыларға салық салу. Ойын бизнестеріне салық салу. Шағын бизнес субъектілеріне арналған арнаулы салық режимдері (АСР). Шаруа немесе фермер қожалықтары үшін арнаулы салық режимі. Ауылшаруашылығы өнімдерін өндіруші заңды тұлғалар мен селолық тұтыну кооперативтері үшін арнаулы салық режимі. Алымдар, төлемдер және баждар.

Күтілетін нәтижесі: Студент салықтардың экономикалық мәні, міндеттері мен қызметтері, Қазақстан Республикасының салық жүйесінің құрылуы мен дамуы, салық саясатының құрылуы, оның максаттары мен міндеттері, жүзеге асыру құралдары, жекелеген салық топтары мен алымдардың қызмет етуі, оларды есептеу және төлеу

механизмі, арнаулы салық режимін қолдану тәжірибесі, салықтық әкімшілікті қолдану тәжірибесі.

Жүргізуші оқытушының : Даниярова М.Т., Улаков Н.Н.

Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит
Пререквизиттер: Пәнаралық курс "Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы"
Постреквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті
Мақсаты: мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесінде бухгалтерлік есепті ұйымдастыру жүйесі мен принциптері туралы білімді қалыптастыру
Оқыту нәтижелері мейрамхана бизнесі мен қонақ үй бизнесі саласындағы бухгалтерлік ұйымдардың жалпы принциптері мен міндеттері. Мейрамханада және қонақ үй бизнесінде сертификаттау және стандарттау. Мейрамханаларда және қонақ үй бизнесінде келісімшарт түрлері. Мейрамханалар мен қонақ үйлердегі бағалар мен есептеу. Шикізат, тауарлар, мейрамханалар мен қонақ үйлерді жеткізу бойынша есеп. Шығындарды және кірістерді есепке алу. Өндірістік шығындарды есепке алу және реттеу. Материалдық-техникалық жабдыктарды есепке алу.
Күтілетін нәтижесі: негізгі құралдарды, ыдыс-аяқтарды, тұрмыстық техниканы есепке алу, шикізат, тауарлар, қонақ үйдің аксессуарларын құжаттау саласында теориялық білімдер мен тәжірибелік дағдыларға не болу.
Жүргізуші оқытушының: Ныйканбаева А.И

Таңдау бойынша курс 3

Мейрамхана және қонақ үй маркетингі
Пререквизиттер: Пәнаралық курс "Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы"
Постреквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті, Туризм және қонақжайлылық индустриясының жарнама және ақпараттық қызметі.
Мақсаты: "Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесінің маркетингі" студенттерді нарықтық ортада бағдарлауға, бәсекелестік күрес жүргізуге, жарнамалық қызметті ұйымдастыруға және жоспарлауға үйрету.
Күтілетін нәтижесі: қонақ үй кәсіпорындары үшін маркетинг бағдарламасын құруды және оның жүзеге асырылуын бақылауды үйрену; қонақ үй кәсіпорнының фирмалық стилін, тауар белгісін, сауда маркасын жасай білу; қонақ үй қызметінің тұтынушыларына маркетингтік зерттеу жүргізудің практикалық әдістерін меңгеру; сатып алушылардың мінез-құлқына әсер ететін факторларды анықтау; Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында тиімді тауарлық, баға және өткізу саясатын әзірлеу; қонақ үй кәсіпорындарының маркетингтік коммуникацияларын әзірлеу технологиясын меңгеру және оның тиімділігін есептеу.
Күтілетін нәтижесі: қонақ үй кәсіпорындары үшін маркетинг бағдарламасын құру және оның жүзеге асырылуын бақылау; қонақ үй кәсіпорнының фирмалық стилін, тауар белгісін, сауда маркасын жасай білу; қонақ үй қызметінің тұтынушыларына маркетингтік зерттеу жүргізудің практикалық әдістерін меңгеру; сатып алушылардың мінез-құлқына әсер ететін факторларды анықтау; Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында тиімді тауарлық, баға және өткізу саясатын әзірлеу; қонақ үй кәсіпорындарының маркетингтік коммуникацияларын әзірлеу технологиясын меңгеру және оның тиімділігін есептеу.
Жүргізуші оқытушының: Райымбекова А.К.

Пәнаралық курс "Туризмдегі логистика"

Пререквизиттер: Пәнаралық курс "Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы"
Постреквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті

Максаты: Курстың максаты студенттерге логистикалық зерттеулер саласындағы білім алу, туризм индустриясындағы менеджментке логистикалық көзқарастың мәні. Осы академиялық пәнді оқу барысында алған білім студенттерге туризмдегі логистикалық қызметті шебер басқаруға, қонақжайлылық индустриясындағы логистикалық ағындарды басқаруға мүмкіндік береді.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Логистика: түсінігі, максаты және міндеттері, зерттеулері мен басқаруы объектісі, экономикалық аспектісі

туризмдегі логистиканы қолдану салалары туризмнің тұрақты дамуының логистикалық негізі туризмдегі транспорттық логистика турфирма логистикасы туризмдегі қонақ үй қызметтерінің логистикасы туризмде қолданылатын интернет-аппарат және қызметтер мен бағдарламалық қамтамасыздандыру.

Күтілетін нәтижесі: Туризм саласындағы кәсіпорындардың қызметінде талдау, әзірлеу және шешім іздеу әдістерін қолдана білу. Логистикалық шешімдер қабылдау процесінің аппараттық базасын құра білу; қонақжайлылық саласында толық аппараттық қолдау жағдайында логистикалық шешімдер қабылдау; қонақжайлылық туралы логистикалық шешімдерді орындау, туризм саласындағы логистикалық шешімдердің тиімділігін анықтау дағдылары; микрологиялық жүйелерді басқару дағдылары; логистикалық шешімдерді әзірлеу, бекіту және іске асыру саласында ұйымдастырушылық және басқарушылық технологияларды қолдану дағдылары, туристік индустрияны тиімді пайдалану және тұтынушылардың сұранысын қамтамасыз ету максатында туристік қызметтер нарығын жүйелі талдау және оның дамуын болжау дағдыларын игеру.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Райымбекова А.К.

Таңдау бойынша курс 4

Шикізат және азық-гүлік өнімдерінің қауіпсіздігі

Пререквизиттер: Пәнаралық курс "Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы"

Постреквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті

Максаты: кәсіби қызметте жүзеге асыруға қажетті теориялық және практикалық білімді, біліктілік пен дағдыларды қалыптастыру, студенттерді шикізаттың сапасын, сонымен қатар НТҚ талаптарына, рецептураға және өндірістік технология режиміне сәйкестігімен таныстыру және үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Кіріспе. Тексеру әдістері. Құрғақ заттарды және ылғалдылықты анықтау. Ақуызды анықтау. Ксольдаль әдісі. Майларды анықтау. Көмірсулар мен спиртті анықтау. Күлді, минералдық қоспаларды және хлоридтерді анықтау. Қышқылдылықты анықтау. С дәруменнің құрамын анықтау. Бірінші, екінші тағамдардың және сусындардың сапасын анықтау. Қамыр бұйымдарының сапасын анықтау. Тағамның химиялық құрамы мен энергетикалық құндылығын анықтау. Азоттық заттарды анықтау. Тағамдық өнімдердегі бөгде заттарды: консерванттарды, улы химикаттарды, ауыр металдарды анықтау. Шикізат, дайын өнім сапасын бағалау, дегустация жүргізу ережесі. Дайындалатын сүтке бақылау. Пастерленген және стерилденген сүт өндірісіне. Кілегей және қаймақ өндірісіне бақылау. Сүзбе және сүзбе өнімдері өндірісіне бақылау. Мәйекті сырлар өндірісіне бақылау. Балмұздақ және сары май өндірісіне бақылау. Қоюландырылған сүт консервілері өндірісіне бақылау. Консервілер сапасын анықтау. Ет және жартылай өнімдер сапасын зерттеу. Шұжық және сүрленген өнімдер сапасы мен өндіріске бақылау. Тағамдық майларды зерттеу. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдерін зерттеу.

Күтілетін нәтижесі: Технологиялық процестерге өзгеріс енгізу жағдайларын, өнім өткізу-сату (реализация) жағдайларын шешу мен іске асыру мүмкіндігін білу.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Ахметова А.Б., Жар Ж.Ж.

Азық-түлік өнімдер тауартануы

Пререквизиттер: Пәнаралық курс "Қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикасы"

Постреквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті

Мақсаты: Студенттерге азық-түлік тауарларды тасымалдау кезеңдеріндегі және есептеу барысында тұтыну тауарларын өндіру үшін теориялық және практикалық алған білімдерін қолданып пайдалана білуге дағдылар беру. Тұтыну тауарларды өндіру үшін қолданылатын қазіргі кезгі жүйемелеу негізін келтіру

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тауартанудың теориялық негізі. Азық-түлік өнімдерінің сапасын анықтаудың әдіс-тәсілдері. Астық- ұн тауарлары. Нан-тоқаш, кепкен нан және қалаш өнімдері. Балғын және қайта өңделген көкөністер. Балғын және қайта өңделген жемістер. Дәмдік тауарлар. Татымдықтық, дәмдеуіштер. Қантты өнімдер. Тағамдық майлар. Сүт және сүт қышқылды өнімдер. Ет және ет тауарлары. Балық және балық тауарлар. Жұмыртқа және жұмыртқа тауарлары. Алкоголды, шала алкогольды және алкогольсыз ішімдіктер мен сусындар.

Күтілетін нәтижесі: студент заттардың химиялық құрамын, пәннің теориялық мәселелерін, азық-түлік өнімдер қосылыстарының топтарға, кластарға, түрлерге бөлінуін, оларға жалпы сипаттама бере білу қажет.

Жүргізуші оқытушының: Ахметова А.Б.

Таңдау бойынша курс 5

Қонақжайлық индустриясында арнайы және жаппай іс-шараларда қызмет көрсету

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі, Мейрамхана мен қонақ үй сервисінің мәдениеті

Постреквизиттер: Туризм және қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсету стандарттары және қызметтер сапасын басқару, Туризм және қонақжайлылық индустриясының жарнама және ақпараттық қызметі.

Мақсаты: кәсіпорын қонақжайлылық индустриясының қызметтерді ұйымдастыру үшін қажетті кешенді теориялық білімдер мен тәжірибелік дағдыландыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: қоғамдық тамақтану мекемелерінде қызмет көрсетуді жетілдіру; қызмет көрсету үдерісін қамтамасыз ету; мейрамханаларда клиенттерге қызмет көрсету; қабылдау және банкеттерді жүргізу; арнайы қызмет түрлері және қызмет көрсету түрлері; клубтар мен ойын-сауық орталықтарында клиенттерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру; көліктегі тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру, туристік қызметтерді ұйымдастыру бойынша қызметтер; Қызметтің тиімділігін арттыру және инновациялық әдістер

Күтілетін нәтижесі: Дамыту дағдыларын қалыптастыру, қонақжайлылық индустриясының кейтерингке қазіргі заманғы маманның негізгі кәсіби құзыреттілігі, мақсаттары, міндеттері мен функцияларын білімін жүйелеу; тәжірибеде қызмет түрлерін әр түрлі ұйымдастыру арқылы теориялық білімді қолдануды.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Аешова Н.Т.

Қоғамдық тамақтану мекемелерінде өндірісті ұйымдастыру

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі

Постреквизиттер: Қызмет көрсету стандарттары және туризм және қонақжайлылық индустриясында қызметтерді сапалы басқару

Мақсаты: Ұйымдастыру ерекшеліктері және тамақ өнімдерінің түрлері. Азық-түлік және логистика ұйымдастыру. Контейнерлік және қойма шаруашылығын ұйымдастыру. Жоспарды әзірлеу - бұл мәзір. Ет шеберханасының жұмысын

ұйымдастыру. Балық дүкенін ұйымдастыру. Негізгі өндіріс цехтарының жұмысын ұйымдастыру. Кондитерлік цех жұмысын ұйымдастыру. Көмекші өндірістік нысандардың жұмысын ұйымдастыру. Дайын өнім брокерлерін ұйымдастыру. Бөлу жұмыстарын ұйымдастыру. Азық-түлік кәсіпорындарын жобалау негіздері. Мейрамханада клиенттерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Залда жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру. Банкет және қабылдау қызметі.

Күтілетін нәтижесі: Жалпы қоғамдық тамақтандыру мекемелерінде өндірісті ұйымдастырудың негізгі ұғымдарын білу және түсіну, қоғамдық тамақтану мекемелерінде өндірісті ұйымдастыру саласында негізгі нормативтік құжаттарды, зерттеу әдістерін меңгеру.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Молдабаева М.Н., Жар Ж.Ж.

Таңдау бойынша курс 6

Пәнаралық курс "Мейрамхана ісі техникасының негіздері"

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі

Постреквизиттер: Қызмет көрсету стандарттары және туризм және қонақжайлылық индустриясында қызметтерді сапалы басқару

Мақсаты: Азық-түлік өнімдерінің ерекшеліктері мен қасиетін өзгертуін ескере отырып, тоңазытып өңдеудің әсері мен өнімнің сақталуына технологиялық процестердің ықпалын жағдайын анықтап, зерттеуді үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Кіріспе. жабдықтардың жіктелуі. Машиналардың бөлшектері. Электр қондырғылар. Азық-түлік өнімдерінің механикалық өңдеуге арналған жабдықтары. Көкөністерді өңдеуге арналған машиналар. Етті және балықты өңдеуге арналған машиналар мен механизмдер. Ұнды өңдеу, камыр және иіс майларды даярлауға арналған машиналар мен механизмдер. Жуушы жабдықтар. Салмақ өлшеу жабдығы. Көтергіш көлік жабдығы. Бақылау-кассалық машиналар. Теплотехниканың негіздері. Азық-түлік өнімдерінің жылумен өңдеуге арналған жабдықтар. Пісіретін жабдықтар. Қуыратын-наубайхана жабдықтар. Пісіретін-қуыратын жабдықтар. Су қайнататын жабдықтар. Тағамды таратуға арналған жабдықтар. Тоңазытқыш техниканың негіздері. тоңазытқыш машиналары. Сауда технологиялық тоңазытқыш жабдықтар.

Күтілетін нәтижесі: Пайдалану, және мантаждың ерекшеліктерінің зерттеуінің есепке алуы бар қатынастарының әр түрлі формаларындағы мәліметін және тоңазытқыш жабдықты жуушы жылулық, механикасын ұсынуды білу.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Малдыбасва М.Н.

Ұлттық және шетелдік тағамдар технологиясының ерекшеліктері

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесі

Постреквизиттер: Қызмет көрсету стандарттары және туризм және қонақжайлылық индустриясында қызметтерді сапалы басқару

Мақсаты: тағам дайындау теориялық және тәжірибелік негіздеріне, гастрономиялық дәстүрдің қалыптасуына, әр халықтың ұлттық аспазшылық ерекшеліктеріне байланысты сұрақтарды игеру

Курстың қысқаша сипаттамасы: Халық мәдениетінің дамуындағы ұлттық және шетелдік дәстүрлі тағамдардың ролі. Қазақ ұлттық тағамдары. Жақын ел халықтарының ұлттық тағамдары. Еуропа халықтарының тағамдық ерекшеліктері мен аспазшылықтары. Англия елінің аспазшылығы. Неміс ұлттық тағамдары. Француздардың ұлттық тағамдары. Италияндық ұлттық тағамдар. Болгар халқының ұлттық тағамдары. Грек елінің ұлттық тағамдары. Азия халықтарының ұлттық тағамдар ерекшеліктері. Үнді елінің ұлттық

тағамдары. Қытай халқының тағамдары. Жапон елінің тағамдары. Шығыс елдік тағамдар ерешеліктері. Түрік тағамдары. Америка контингентнің тағамдық ерекшеліктері.

Күтілетін нәтижесі: Ұлттық және шетелдік тағамдар ерекшелігі бойынша білімді үнемі жаңарту керектігін түсіну, өз бетінше жұмыс жасауды игере білу және ары қарай жетілуге деген сұраныста болу.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Исабаева Г.М., Жар Ж.Ж.

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР

4 курс

Пәндер циклы	Пәндер атауы	Кредиттер саны.	Семестр
Таңдау бойынша курс 1			
ПД	Туризм және қонақжай индустриясындағы жарнама-ақпараттық қызмет	5	7
	Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы зерттеулер мен ақпарат		
Таңдау бойынша курс 2			
ПД	Туризм индустриясында сапаны басқару	5	7
	Тауарлар мен қызметтердің сапасын сараптау		
Таңдау бойынша курс3			
ПД	Турқызметтер нарығында қонақ үйлердің өзара әрекеттесу технологиясы	5	7
	Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы		
Таңдау бойынша курс 4			
ПД	Санаторлы-курортты бизнесті ұйымдастыру	5	7
	Тамақтанудың емдік технологиясы		
Таңдау бойынша курс 5			
ПД	Туризм және қонақжай аясындакөңіл көтеру уақытын ұйымдастыру (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	5	7
	Қонақ үй және мейрамханалық дизайн		

Таңдау бойынша курс 1

Туризм және қонақжай индустриясындағы жарнама-ақпараттық қызмет
Пререквизиттер:

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірбие, Диплом жұмысын жазу

Максаты. Туристік қызмет көрсететін фирмалардың қазіргі жағдайында жарнаманың мәні күн сайын арта түсуде. Туристік фирмалардың нарықтағы жағдайы көп жағдайда тұтынушыларды туристік қызмет жайлы ақпараттандыратын, өтімді ынталандыру мен қызметті алға жылжытуда, бәсекенің негізгі құралы жарнаманы тиімді түрде ұйымдастыруға байланысты.

Курстың қысқаша сипаттамасы: жарнаманы зерттеу әдістемелерін білу, олар: әдістері, тәсілдері, ақпаратты жинау, талдау құралдары, зерттеу ерекшеліктерін білуі тиіс; жарнамалық шараларды ұйымдастыру мен өткізудің теориялық негіздерін білуі тиіс. жарнамалық практикада негізгі ұғымдарды қолдана алу қажет; жарнама компанияларын өңдеп, өткізуді меңгеруі қажет; компанияның жарнамалық шараларын өткізуде медиажоспарлар құру білуі керек; жарнамалық шаралардың тиімділігін бағалау әдістерін меңгеру.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Аешова Н.Т.

Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы зерттеулер мен ақпарат

Пререквизиттері: Математика, Ақпараттық және коммуникациялық технологиялар

Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Максаты:Қызмет көрсету мекемелері деңгейлерінде келесі міндеттерді атқару қажеттілігі пайда болып отырады: нарықтарды зерттеу, фирма қызметінің максаттарын анықтау, стратегиясын қалыптастыру, қызмет көрсетуді координациялап отыру, қызмет көрсетуді оңтайландырып отыру, қызметтерге дұрыс баға белгілеу, қызмет пен сервисті алға жылжытып отыру және т.б.

Құрстың қысқаша сипаттамасы:Қызметтер аясындағы маркетингтік зерттеулердің мәні, мазмұны және оны ұйымдастыру, Маркетингтік зерттеулердегі ақпараттар, Маркетингтік зерттеулер процесі, іріктемелі таңдау, Сауалнама жүргізу, Қадағалау және эксперимент жүргізуді ұйымдастыру, Қызметтер аясында маркетингтік зерттеулер жүргізудегі фокус-топтар, Маркетингтегі талдау жүйесі және нәтижелерді ұсыну, Қызметтер аясындағы нарық конъюнктурасын талдау, Делдалдар мен жабдықтаушыларды зерттеу.

Күтілетін нәтижесі: қызмет көрсету аясындағы ақпараттарды өз бетінше жинау, өңдей білу; нақты жағдайларды талдап, сипаттап, нақты ұсыныстар жасай білу; салаға жүйелі түрде талдау жасап, оның басекелестік ортасына өз бетінше диагностика жүргізу; білімдерін тәжірибеде қолдану.

Жүргізуші оқытушының: Жусупова А.К.

Таңдау бойынша курс 2

Туризм индустриясында сапаны басқару

Пререквизиттері: Туризмология негіздері

Постреквизиттері: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Максаты: қонақжай индустриясы құрамындағы өзекті мәселелерді айқындау және қызметтерін ұйымдастыру негіздерін білу болашақ мейрамхана мен қонақүй, туризм менеджерлерін дайындаудың ажыратылмас бөлігі болып саналады.

Құрстың қысқаша сипаттамасы: Сапаны басқарудағы методологиялық негіздер. Тұтынушылардың қызмет сапасына қанағаттануы мен қызмет көрсетуіне бағасы. Сапаны басқарудың моделдері. Қонақ үйдің қызмет сапасын басқару. Менеджмент жүйесінде халықаралық стандарттар жүйесі. ИСО 9000 стандарттары негізінде сапа менеджменті жүйесін құрастыру, енгізу және қамтамасыз ету. Сапа басқарудың принциптері (TQM) және TQM негізгі принциптерін қолданатын концепциялар. Сапа менеджменті жүйесін бірлестіру және оны құраушы жүйелер. Туризм облысындағы сертификация. Сапа менеджменті жүйесінің тиімділігін және нәтижесін бағалау

Күтілетін нәтижелер: Туризм индустриясында қызмет көрсету стандарттары және қызмет сапасын басқару туралы ақпараттарды жинау және ақпаратты-іздеу қызметінің нәтижесінде талдау және зерттеу нәтижесін жобалау.

Жүргізуші оқытушының аты-жөні: Блялова А.А.

Тауарлар және қызмет көрсетудің сапасын сараптау

Пререквизиттер:

Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Максаты: тауар сапасын анықтау үшін сараптау әдістері мен ережелерін оқыту

Құрстың қысқаша сипаттамасы: Сараптаманың теориялық негіздері. Азық-түлік тауарларының сараптамасы. Азық-түлік емес тауарлардың сараптамасы. Тауарларды

идентификациялау және фальсификациялау. Сыртқы экономикалық іс-әрекет тауарларын сараптау.

Күтілетін нәтижесі: студент қазіргі таңдағы тауар және қызмет көрсетуді сараптау түрлерін білу керек.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Ахметова А.Б, Малдабаева М.Н.

Таңдау бойынша курс 3

Турқызметтер нарығында қонақ үйлердің өзара әрекеттесу технологиясы

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнес

Постреквизиттер: диплом алдындағы практика, дипломдық жұмысты Жазу және қорғау

Максаты: Пәннің максаты алу болып табылады жүйелендірілген студенттердің білім саласындағы менеджмент туристік индустрия оларды одан әрі пайдалану үшін практикалық және ғылыми қызмет. принциптерін және әдістерін ұтымды өзара іс-қимылды ұйымдастыру қонақ үй және туристік кәсіпорындар.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Зерттеу қонақ үй нарығының рейтингі, қонақ, негізгі принциптері, өзара іс-қимыл қонақ үйлер мен туристік фирмалар Қажеттілігі, кооперация нарық қатысушылары тар, қауымдастық қызметі қонақ үйлер, әлеуметтік әріптестік және кадрларды дайындау, маркетингтік бағдарламаның тұрақты серіктестер жүргізу Ерекшеліктері өкілдерімен келіссөздер турфирма Іздеу көрсетілетін қызметтерді берушілерді іскерлік сапасы мен беделі.

Күтілетін нәтижесі: білуге бойынша көрсетілетін қызметтерді берушілерді туристік өнімінің сапасын қамтамасыз ету; студенттерді анықтау, оңтайлы қарым-қонақ үй және туристік кәсіпорындардың есептеулер негізінде экономикалық тиімділігін қабылданған шешімдер

Жетекші оқытушының аты-жөні: : Кенжебеков Н.Д., Матаева Б.Т.

Туризм және қонақжайлылық индустриясындағы қызметтерді жобалау технологиясы

Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнес, кәсіпкерлік қызмет Негіздері мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі

Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Максаты: алу қажетті теориялық және практикалық білімдерді ұйымдастыру бойынша жобалау қонақ үй қызметі, сондай-ақ индустрия және туризм жалпы алғанда.

Курстың қысқаша сипаттамасы: ынтымақтастық туроператорлар мен көрсетілетін қызметтерді берушілерді орналастыру, дестинация: түсінігі, құрылымы, типологиясы, кеңістіктік фактор ортаның маркетинг туристік дестинаций, карт-қалыптастыру жүйесі және түрөнімді жылжыту дестинаций, жоспарлау, мониторинг және болжау дамыту туристік дестинация, кластерлік тәсілді іске асыру туристік-рекреациялық проектобастау және жобаның мазмұны, жобалау ерекшеліктері қонақ үй қызметі, жобалау технологиясы, қонақ үй, өнім, материалдық-техникалық

Күтілетін нәтижесі: білуге түрлері мен ерекшеліктері қонақ үй, өнім, сипаттамалар нөмірлік қордың негізгі мазмұны құрылысының жобасын қонақ үй кәсіпорнының жүйесін, технологиялық есептеулер, мүмкіндік беретін неғұрлым дәл қабылдау жоспарлау шешімдері; тәртібі мен жобалау; қолдана білу әдістері технологиялық есептеулер мен принциптері көлемдік-жоспарлау шешімдерінің құралдарын орналастыру; қолдана білу, қазіргі заманғы технологияларды жобалау әдістері мен қонақ үй қызметін жүргізуге, жоспарлау және жұмыс орнын жабдықтау

Жетекші оқытушының аты-жөні: : Кенжебеков Н.Д., Абдурахманова З.А.

Таңдау бойынша курс 4

Санаторлы-курортты бизнесті ұйымдастыру

Пререквизит: Мейрамхана және қонақжай мәдениеті

Постреквизиттер: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Максаты: Соңғы жылдары халықтың емделу және сауығу қажеттіліктерінің арта бастауына байланысты санаторлы-курортты қызметтердің қайта жандану жағдайлары байқалуда. Туристтік қызмет аясының құрамдас бөлігі болып келетін осы саланың даму болашағын ескере, студенттердің санаторлы-курортты қызметті ұйымдастыру және көрсету дағдысын кәсіби игеру қажеттілігі туындап отыр дей аламыз.

Курстың қысқаша сипаттамасы: «Санаторлы-курортты туризм негіздері» оқытылу ерекшеліктері және максаттарымен анықталады. Осы максатта арнайы тәжірибелік білімді қалыптастыратын әдістерді қолданған жөн.

Күтілетін нәтижесі: Пәнді игеру барысында студенттер келесідей білімдер мен дағдыларға ие болулары қажет: Санаторлы-курортты қызметтер негіздерін білу және маңызын түсіну; Санаторлы-курортты туризмді ұйымдастыру бойынша алған теориялық білімін практикада қолдана алу үшін негіз салу және қалыптасқан мәселелерді шешудегі ойларын көрсете алу. Санаторлы-курортты туризмдегі қызметтер туралы ақпараттарды жинау және ақпаратты-іздеу қызметінің нәтижесінде талдау жасай алу.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Матаева Б.Т., Бекишева Ш.Т.

Тамақтанудың емдік технологиясы

Пререквизиттері: Мейрамхана және қонақжай мәдениеті

Постреквизиттері: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Максаты: Адамдардың мезгілсіз тамақтануы патологиялық ауытқуларға әкеп соғатынын жеткізу, адамның денсаулығын қуаттандыру туралы мәлімет беру

Курстың қысқаша сипаттамасы:

Алынған білім өзіндік кәсіби тұрғыда қолдана білу: асқынған ауруларда диета сақтай білу, кәсіби тұрғыда технологиялық емделудің астарын дайындай білу;

Күтілетін нәтижелер: Негізгі диетотерапиямен және оның аурудағы рөлі мен нақты емделуінің және басқа аурулардан емделу әдісінен қандай орын алады.

Жетекші оқытушының аты-жөні: Исабаева Г.М.

Таңдау бойынша курс 5

Туризм және қонақжай аясында көңіл көтеру уақытын ұйымдастыру (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)

Пререквизиттері: Туризмология негіздері, Қонақ үй шаруашылығы

Постреквизиттері: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Максаты. Курстың максаты туризмнің бос уақыттағы қызметтің ерекше түрі ретіндегі теориялық негіздерін игеру, туризм индустриясының қалыптасуындағы бос уақытты ұйымдастырудың рөлі мен маңызын қарастыруда байқалады. Көңіл көтеру уақытын ұйымдастыру туристердің қажеттіліктерін жан-жақты қанағаттандыру бағдарламасының маңызды бөлігі болып табылады. Сондықтан, туристердің бос уақытта көңіл көтеру негіздерін білу болашақ туризм менеджерлерін дайындаудың ажыратылмас бөлігі.

Курстың қысқаша сипаттамасы: «Туризмде көңіл көтеру уақытын ұйымдастыру» оқытылу ерекшеліктері және мақсаттарымен анықталады. Осы мақсатта арнайы тәжірибелік білімді қалыптастыратын әдістерді қолданған жөн. Олар: ситуациялық есептер, қателерді анықтау әдісі, проектилеу әдісі, кейс-әдіс, ашық және жабық тестілер.

Күтілетін нәтижелер: Пәнді игеру барысында студенттер келесідей білімдер мен дағдыларға ие болулары қажет:

- туризмде көңіл көтеруге арналған бос уақыт туралы, оны ұйымдастыру негіздерін білу және маңызын түсіну;
- туризмде көңіл көтеру уақытын ұйымдастыру бойынша алған теориялық білімін практикада қолдана алу үшін негіз салу және қалыптасқан мәселелерді шешудегі ойларын көрсете алу;
- көңіл көтеру индустриясының қызметі туралы ақпараттарды жинау және ақпаратты-іздеу қызметінің нәтижесінде талдау жасай алу;
- көңіл көтеру уақытын ұйымдастыру төңірегіндегі ақпараттарды, идеяларды, мәселені шешу жолдарын әртүрлі мәліметтер түрінде көрнекі ұсына алу;
- көңіл көтеру уақытын ұйымдастыру қызметі төңірегінде өзіндік жұмыс істеу дағдысын арттыру және оны жетілдіру.

Жүргізуші оқытушының Т.А.Ж.: : Гарипова А.А., Аешова Н.Т.

Қонақ үй және мейрамханалық дизайн

Пререквизиттері:

Постреквизиттері: Өндірістік және дипломалды тәжірибе, тәжірибе, дипломдық жазу және қорғау

Мақсаты: қонақ үйдің және мейрамхананың негізін зерттеу

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорын бейнесі. Тауар таңбасының маңыздылығы мен қонақжайлылық индустриясының сауда белгілерінің психологиялық аспектілері. Жарық, пішін және түс. Түстің психологиялық әсері. Растрлық және векторлық графика. Ішкі дизайндағы композиция түрлері. Қонақ үй интерьерінің сәулеттік және жоспарлау шешімдері. Дизайн үзінділерін әзірлеу. Кеңістіктік шешімдер, композициялық шешімдер. қонақ үйдің интерьері. интерьер дизайндында мейрамхананың корпоративтік сәйкестігі туралы түсінік. Мейрамхананың сауда алаңдарында жарықтандыру түрлері қолданылады. Мейрамханалардағы жарықтандыру жүйелерінің сипаттамалары. Аспаздық өнімдерді жобалау. Мерекелік және салтанатты шараларға арналған дизайн.

Күтілетін нәтижелер: Негізгі түсініктердің және дизайн санаттарының мазмұнын білу; әртүрлі дизайн проблемаларын шешу үшін түс үйлесімін құру принциптері; гүлдердің психофизиологиялық ерекшеліктерін тану; жаңа қонақ үй немесе мейрамхана интерьерін қалыптастыруда тәжірибелік дағдыларды игеру және техникалық және функционалды сапаны оңтайлы қамтамасыз ету.

Жүргізуші оқытушының аты-жөні: Кенжебеков Н.Д., Аешова Н.Т.

Туризм және МІ кафедрасының меңгерушісі
з.ғ.д., профессор



Доскалиева Б.Б.