



**БЕКІТІЛДІ / УТВЕРЖДЕН / APPROVED**

Қазақ спорт және туризм академиясы ОӘК мәжілісінде  
/ УМС Казахской академии спорта и туризма/ UMC  
Kazakh Academy of Sport and Tourism  
Хаттама /Протокол/ Protocol number  
№ 5 от/from 24.02.2023 ж/г  
ОӘК төрағасы/Председатель УМС/Chairman of the  
EMC Нурмуханбетова Д.К.



**ЖОО ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ  
КАТАЛОГ ВУЗОВСКИХ ДИСЦИПЛИН  
CATALOG OF UNIVERSITY DISCIPLINES**

**2023-2024 оқу жылдарына**

**на 2023-2024 учебные годы**

**for the 2023-2024 academic years**

**Білім беру бағдарламасы / Образовательная программа**

**/Educational program 6B11102-«Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**

Алматы /Almaty, 2023



ЖОО пәндер каталогы (ЖОО ПК) бакалавриаттың 6В11102 - «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» модульдік білім бағдарламасы негізінде құрылған. ЖОО ПК Қазақ спорт және туризм академиясының оқу-әдістемелік бөлімі құрған, интеллектуалды меншік болып табылады және басқа жоо қолданысына енбейді.

***Берілген элективті пәндер каталогында келесі қысқартулар қолданылады:***

<b>ЖБП</b>	<i>Жалпы білім беретін пәндер</i>
<b>БП</b>	<i>Базалық пәндер</i>
<b>БП</b>	<i>Бейіндік пәндер</i>
<b>ЖООК</b>	<i>Жоғары оқу орнының компоненті</i>

Каталог вузовских дисциплин (КВД) составлен на основе модульной образовательной программы бакалавриата 6В11102 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес». КВД составлен Учебно-методическим отделом Казахской академии спорта и туризма, является интеллектуальной собственностью и не может быть использован другими вузами.

***В настоящем каталоге элективных дисциплин используются следующие сокращения:***

<b>ООД</b>	<i>Общеобразовательные дисциплины</i>
<b>БД</b>	<i>Базовые дисциплины</i>
<b>ПД</b>	<i>Профилирующие дисциплины</i>
<b>ВК</b>	<i>Вузовский компонент</i>

Catalog of univercity disciplines (CUD) is based on modular educational program of the bachelor degree 6В11102 - «Restaurant and hotel business ». The CUD is compiled by the Educational and Methodological Department of the Kazakh Academy of Sports and Tourism, is intellectual property and cannot be used by other universities.

***The following abbreviations are used in this catalog of elective disciplines:***

<b>GED</b>	<i>General education discip</i>
<b>BD</b>	<i>Basic disciplines</i>
<b>PD</b>	<i>Profiling disciplines</i>
<b>UC</b>	<i>Univercity component</i>



**ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ / DEVELOPERS**

ӘЖ жөніндегі проректоры / Проректор по УМР / Vice-rector for educational and methodical work



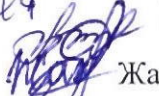



ТФ деканы м.у.а./ И.о. Декана ФТ / Dean of faculty

DBA докторы / доктор DBA / doctor DBA

DBA докторы / доктор DBA / doctor DBA

DBA докторы / доктор DBA / doctor DBA

PhD докторы / доктор PhD / doctor PhD

 Нурмуханбетова Д.К.  
 Агелеуова А.Т.  
 Тульбаева А.Т.  
 Жаксыбекова Д.К.  
 Омарова Н.А.  
 Кадырбекова Д.С.

**СТУДЕНТТЕРДІҢ ӨКІЛДЕРІ/ ПРЕДСТАВИТЕЛИ СТУДЕНЧЕСТВА/ STUDENT REPRESENTATIVES**

"Студенттер Альянсы" Студенттік өзін-өзі басқару органының төрағасы/ Председатель органа студентского самоуправления "Альянс студентов" / Chairman of student self-government body "Alliance of Students"









 Абдикеримқызы М.

**КЕЛІСІЛДІ/СОГЛАСОВАНО/AGREED**

ОБ жетекшісі/ Руководитель УУ/Head of educational department

ОР жетекшісі /Руководитель ОР / Head of registry Department

Кафедра меңгерушілері:/ Зав.кафедрами:/ Head of departments:

 Тулеғалиева С.С.  
 Калабаева А.К.  
 Дошыбеков А.Б.  
 Кисебаев Ж.С.  
 Белегова А.А.  
 Ермаханова А.Б.  
 Кефер Н.Э.  
 Болтаева Г.А.



**КЕҢЕСШІ - ЖҰМЫС БЕРУШІЛЕР / КОНСУЛЬТАНТЫ – РАБОТОДАТЕЛИ / CONSULTANTS - EMPLOYERS**

"MURA" мейрамханасы ("Омаржан" ЖК) / Ресторан "MURA" (ИП "Омаржан") / Restourant  
"MURA" ("Omarzhan" IE)

"Academic Apartments" қонақ үйі ("Тайшинов А." ЖК) / Гостиница "Academic Apartments" (ИП  
"Тайшинов А.") / Hotel "Academic Apartments" ("А. Tayshinov" IE)

Туризм ғылыми-зерттеу институты (Туризм ҒЗИ) / Научно-исследовательский институт  
туризма (НИИ туризма) / Scientific Research institute of tourism (SRI of Tourism)



Кириллова З. Н.

Тайшинов А.

Еспенбетов Н.С.



ЭКСПЕРТТЕР/ЭКСПЕРТЫ / EXPERTS

Қазақстан туристік қауымдастығы (ҚТА) / Казахстанская туристская ассоциация (КТА) /  
Kazakhstan tourism association (KTA)

Шеш -

Шайкенова Р.Р.



Қазақстан қонақ үйлері мен мейрамханалары қауымдастығы (ҚҚЖМҚ) / Казахстанская  
ассоциация гостиниц и ресторанов (КАГиР) / Kazakhstan Association of Hotels and Restaurants  
(KAGiR)

Ходоровская

Ходоровская Е.Г.





Базалық пәндер циклі (БП) / Цикл базовых дисциплин (БД) / Cycle of basic disciplines (BD)  
Жоғары оқу орнының компоненті (ЖООК) / Вузовский компонент (ВК) / University component (UC)

<p>Модуль коды: М 8 Модуль атауы: Қонақжайлылық негіздері мен тәжірибедегі фронт офис қызметінің модулі Пәннің шифры: TS11125 Пән атауы: Қонақжайлылық индустриясының негіздері Пререквизиттері: География (мектеп бағдарламасы) Постреквизиттері: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі қызмет көрсету технологиясы Код модуля: М 8 Название модуля: Модуль основ гостеприимства и деятельность фронт - офиса на практике Шифр дисциплины: TS11125 Название дисциплины: Основы индустрии гостеприимства Пререквизиты: География (школьная программа) Постреквизиты: Технология обслуживания в ресторанном и гостиничном бизнесе Module code: М 8 Module Name: Hospitality basics and front office activities in practice module Code of Discipline: TS11125 The name of the discipline: Basics in Hospitality Industry Prerequisites: Geography (school curriculum) Post requisites: Service technology in the restaurant and hotel business</p>		
<p><b>Пәннің мақсаты:</b> мейрамхана мен қонақ үй бизнесіндегі кәсіпорындарды басқаруды игере отырып, қонақжайлылық индустриясының негізгі түсініктері мен анықтамаларын оқып үйрену. <b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән кәсіби терминологиялық аппаратты, ұйымдастыру құрылымын, қызмет көрсетудің технологиялық циклін, мейрамхана және қонақ үй бизнесінің кәсіпорындарын басқару негіздерін меңгеру арқылы қонақжайлылық индустриясын ел экономикасының ерекше саласы ретінде зерттеуге бағытталған. Курс сервистің психологиялық мәдениетінің принциптерін, нарық жағдайында қызмет көрсету саласындағы кәсіпорынның нақты жағдайын бағалау кезінде қызмет көрсету сапасын қамтамасыз етуді және олардың жұмыс істеу перспективасын ашады. <b>Оқу нәтижесі:</b> ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> изучить основные понятия и определения индустрии гостеприимства, путем освоения управление предприятиями ресторанного и гостиничного бизнеса. <b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина направлена на изучение индустрии гостеприимства как особой сферы экономики страны, путем освоения профессионального терминологического аппарата, организационной структуры, технологического цикла обслуживания и основ управления предприятиями ресторанного и гостиничного бизнеса. Курс раскрывает принципы психологической культуры сервиса, обеспечение качества предоставления услуг при оценке реального положение предприятия сферы услуг в рыночных условиях и перспективы их функционирования. <b>Результаты обучения:</b> РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> to study the basic concepts and definitions of the hospitality industry, by mastering the management of enterprises in the restaurant and hotel business. <b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying the hospitality industry as a special area of the country's economy, through the development of a professional terminological apparatus, organizational structure, technological service cycle and the basics of managing enterprises in the restaurant and hotel business. The course reveals the principles of the psychological culture of service, ensuring the quality of service delivery in assessing the real situation of the service industry enterprise in market conditions and the prospects for their functioning. <b>Learning outcome:</b> LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering and accommodation</p>



<p>бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p> <p>ОН9: Қонақ үйдің сауықтыру орталығының жұмысын жоспарлау және ұйымдастыру, қонақ үй кешені жағдайында қызметкерлердің ішкі және сыртқы уәждемесін, климатология мен климатотерапияның теориялық негіздері, бальнеология, балшықпен емдеу, гидротерапия және адам ағзасына сауығуға әсер ететін басқа да құралдар саласындағы құзыреттілігі мен білімін басқару.</p>	<p>общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p> <p>РО9: Планировать и организовывать работу оздоровительного центра гостиницы, управлять внутренней и внешней мотивацией сотрудников их компетенцией и знаниями в области теоретических основ климатологии и климатотерапии, бальнеологии, грязелечения, гидротерапии и других средств оказывающих оздоравливающий эффект на организм человека в условиях гостиничного комплекса.</p>	<p>enterprises through the use of franchising methods, new information technologies in the field of services, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the conditions of the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p> <p>LO9: Plan and organize the work of the hotel's wellness center, manage the internal and external motivation of employees with their competence and knowledge in the field of theoretical foundations of climatology and climatotherapy, balneology, mud therapy, hydrotherapy and other means that have a healing effect on the human body in a hotel complex.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие. - М.: «Дашков И.К.», 2019. – 248 с.</li><li>2. Рождественская Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. М.: ИНФРА-М, 2020. – 179 с.</li><li>3. Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестова А.А., Абдикаримова М.Н.Сервисная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства: учебное пособие. - Алматы: КазАСТ, 2018. - 185 с.</li></ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Тутьбаева А.Т. Гостиничное хозяйство: учебно-методическое пособие. - Алматы: КазАСТ, 2015.-114 с.</li><li>2. Воронкова Л.П. История туризма и гостеприимства: учебное пособие. М.: КНОРУС, 2020. – 348 с.</li><li>3. Джемпеисова К.К. Индустрия развлечений: учебное пособие. - Алматы: Экономика, 2013. – 310 с.</li></ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 8 <b>Модуль атауы:</b> Қонақжайлылық негіздері мен тәжірибедегі фронт офис қызметінің модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS 12127 <b>Пән атауы:</b> Фронт-офис қызметі <b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылық индустриясының негіздері <b>Постреквизиттері:</b> Мейрамхана және мейманхана бизнесінің халықаралық индустриасы <b>Код модуля:</b> М 8 <b>Название модуля:</b> Модуль основ гостеприимства и деятельность фронт - офиса на практике <b>Шифр дисциплины:</b> TS12127 <b>Название дисциплины:</b> Деятельность фронт-офиса <b>Пререквизиты:</b> Основы индустрии гостеприимства <b>Постреквизиты:</b> Международная индустрия ресторанного и гостиничного бизнеса <b>Module code:</b> М 8 <b>Module Name:</b> Hospitality basics and front office activities in practice module <b>Code of Discipline:</b> TS12127</p>		



<p><b>The name of the discipline:</b> Front office activities <b>Prerequisites:</b> Basics in Hospitality Industry <b>Post requisites:</b> International restaurant and hotel industry</p>	<p><b>Пәннің максаты:</b> фронт-офис қызметін мейрамхана мен қонақ үй бизнесінің әр түрлі түрлерін ұйымдастыру тұрғысынан зерттеу. <b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән мейрамхана және қонақ үй бизнесінің әртүрлі түрлерін ұйымдастыру жағдайында, қабылдау және орналастыру бөлімінің қызметінде динамикалық баға белгілеу және компьютерлік бағдарламаларды қолдану, қонақ үйдің кірістілігін көтеру тәсілдерін, фронт-офистің қонақ үй қызметіндегі рөлін ашады. Курс фронт-офис қызметкерлерінің кәсібилігін дамытуды, сондай-ақ, кәсіпорынның корпоративтік мәдениетін қалыптастыруды қамтиды. <b>Оқу нәтижесі:</b> ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау. ОН9: Қонақ үйдің сауықтыру орталығының жұмысын жоспарлау және ұйымдастыру, қонақ үй кешені жағдайында қызметкерлердің ішкі және сыртқы уәждемесін, климатология мен климатотерапияның теориялық негіздері, бальнеология, балшықпен емдеу, гидротерапия және адам ағзасына сауығуға әсер ететін басқа да құралдар саласындағы құзыреттілігі мен білімін басқару.</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> изучить деятельность фронт-офиса в условиях организации различных видов ресторанного и гостиничного бизнеса. <b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина раскрывает роль фронт-офиса в деятельности отеля, способы поднятия доходности отеля, динамическое ценообразование и компьютерные программы на службе отдела приема и размещения в условиях организации различных видов ресторанного и гостиничного бизнеса. Курс включает в себя развития профессионализма сотрудников фронт-офиса, а также формирования корпоративной культуры предприятия. <b>Результаты обучения:</b> РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана. РО9: Планировать и организовывать работу оздоровительного центра гостиницы, управлять внутренней и внешней мотивацией сотрудников их компетенцией и знаниями в области теоретических основ климатологии и климатотерапии, бальнеологии, грязелечения, гидротерапии и других средств оказывающих оздоравливающий эффект на организм человека в условиях гостиничного комплекса.</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> study the activities of the front office in the context of organizing various types of restaurant and hotel business. <b>Summary of the discipline:</b> The discipline reveals the role of the front office in the hotel's activities, ways to increase the profitability of the hotel, dynamic pricing and computer programs in the service of the reception and accommodation department in the context of organizing various types of restaurant and hotel business. The course includes the development of professionalism of the front office staff, as well as the formation of the corporate culture of the enterprise. <b>Learning outcome:</b> LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering and accommodation enterprises through the use of franchising methods, new information technologies in the field of services, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the conditions of the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan. LO9: Plan and organize the work of the hotel's wellness center, manage the internal and external motivation of employees with their competence and knowledge in the field of theoretical foundations of climatology and climatotherapy, balneology, mud therapy, hydrotherapy and other means that have a healing effect on the human body in a hotel complex</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature</b> 1. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие. - М.: КНОРУС, 2017.-200с. Уокер Джон Р. 2. Введение в гостеприимство: М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018. - 735 с. 3. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 308 с. <b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b> 1. Рождественская Л.Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания. М.: ИНФРА-М, 2020. – 179 с.</p>			





2. Чуланова О.Л. Компетентностный подход в управлении персоналом: схемы, таблицы, практика применения: учеб.пособие. – 2-е изд., испр. и доп. – М.:ИНФА-М, 2019. – 116 с.

**Модуль коды:** М 9  
**Модуль атауы:** Қонақжайлылық саласындағы экономика модулі  
**Пәннің шифры:** TS23128  
**Пән атауы:** Мейрамханада және мейманхана бизнесінде кәсіпкерлік қызметтің негіздері  
**Пререквизиттері:** Қонақжайлылық индустриясының негіздері  
**Постреквизиттері:** Қызмет көрсету саласындағы менеджмент  
**Код модуля:** М 9  
**Название модуля:** Модуль экономики сфере гостеприимства  
**Шифр дисциплины:** TS23128  
**Название дисциплины:** Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе  
**Пререквизиты:** Основы индустрии гостеприимства  
**Постреквизиты:** Менеджмент сферы услуг  
**Module code:** М 9  
**Module Name:** Hospitality economics module  
**Code of Discipline:** TS23128  
**The name of the discipline:** Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business  
**Prerequisites:** Basics in Hospitality Industry  
**Post requisites:** Service sector management

<p><b>Пәннің мақсаты:</b> мейрамхана бизнесі және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарының кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен табысты жүргізуі үшін білім мен дағдылар жүйесін қалыптастыру.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән кәсіпкерлік қызметтің теориялық негіздерін, идеяның туындауынан бастап кәсіпорынның жұмыс істеу механизмдеріне дейін қамтитын түрлі ұйымдық-құқықтық формада өз кәсіпорнын құру үрдістерін, сонымен қатар, қоғамның материалдық және рухани дамуына ықпал ете отырып, кәсіпкерлікті қоғамдық қатынастардың көрінісі ретінде қарастырады, қонақжайлылық саласының маманын кәсіби түрде жүзеге асыру үшін қолайлы алаң жасайды.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> формирование системы знаний и умений по организации и успешному ведению предпринимательской деятельности предприятиями ресторанного бизнеса и гостиничного дела.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина содержит теоретические основы о предпринимательской деятельности, процессе создания собственного предприятия в различных организационно-правовых формах, начиная с функционирования идеи и заканчивая механизмом функционирования предприятия, а также рассматривает предпринимательство, как форму проявления общественных отношений, способствуя материальному и духовному развитию общества, создает благоприятную площадку для профессиональной реализации специалиста сферы гостеприимства.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> formation of a system of knowledge and skills for the organization and successful conduct of entrepreneurial activity by enterprises of the restaurant business and hotel business.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline contains the theoretical basics about entrepreneurship activities, the process of creating their own business in various organizational and legal forms, from the emergence of ideas and ending with the mechanism of functioning of the enterprise, as well as considers entrepreneurship as a form of manifestation of social relations, contributing to the material and spiritual development of society, creates a favorable platform for the professional realization of a specialist in the hospitality industry.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering and accommodation enterprises through the use of franchising methods, new information technologies in the field of services,</p>
--	---	--



<p>тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p> <p>ОН12: Туризмнің әртүрлі түрлері бойынша (іскерлік, гастрономиялық, курорттық, мәдени, спорттық және т.б.) туристік ағындарды және орталықтарды қалыптастыруды ескере отырып, қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындарды құру және іске асыру перспективаларын және оларға туризм, мейрамхана және қонақ үй бизнесі инфрақұрылымының ғылыми-техникалық дамуының әсерін бағалау.</p>	<p>применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p> <p>РО12: Оценивать перспективы создания и реализации предприятий сферы гостеприимства с учетом формирования туристских потоков и центров по различным видам туризма (деловой, гастрономический, курортный, культурный, спортивный и др.) и влияние на них научно-технического развития инфраструктуры туризма, ресторанного и гостиничного бизнеса.</p>	<p>the basics of entrepreneurship, management and marketing in the conditions of the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p> <p>LO12: To assess the prospects for the creation and implementation of hospitality enterprises, taking into account the formation of tourist flows and centers for various types of tourism (business, gastronomic, resort, cultural, sports, etc.) and the impact on them of scientific and technical development of tourism infrastructure, restaurant and hotel business.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Гукова О.Н., Ястребова Е.Н. Основы предпринимательской деятельности в сфере сервиса. -М.: Форум, 2014. -176 с.</li><li>2. Иванов Г.Г., Баженов Ю.К. Организация коммерческой деятельности малых и средних предприятий: учебное пособие. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ НФРАМ, 2015. - 304с.</li><li>3. Имангулова Т.В., Расулова С.К. Менеджмент качества на предприятиях индустрии туризма: учебное пособие. – Алматы: КазАСТ, 2018. -124с.</li></ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестова А.А. Экономический словарь индустрии туризма и гостеприимства. - Алматы: КазАСТ, 2017 – 360 с</li><li>2. Имангулова Т.В., Дюсенова Г.Б. Сфера гостеприимства: экономический словарь: учебное пособие. - Алматы, 2015.</li><li>3. Тульбаева А.Т. Планирование и организация туристского бизнеса: учебно – методическое пособие. – Алматы: КазАСТ, 2015. – 133 с.</li></ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 9 <b>Модуль атауы:</b> Қонақжайлылық саласындағы экономика модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS23129 <b>Пән атауы:</b> Қонақжайлылықтағы экономика <b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылық индустриясының негіздері <b>Постреквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы менеджмент <b>Код модуля:</b> М 9 <b>Название модуля:</b> Модуль экономики сферы гостеприимства <b>Шифр дисциплины:</b> TS23129 <b>Название дисциплины:</b> Экономика в гостеприимстве <b>Пререквизиты:</b> Основы индустрии гостеприимства <b>Постреквизиты:</b> Менеджмент сферы услуг <b>Module code:</b> М 9 <b>Module Name:</b> Hospitality economics module <b>Code of Discipline:</b> TS23129 <b>The name of the discipline:</b> Hospitality Economics <b>Prerequisites:</b> Basics in Hospitality Industry <b>Post requisites:</b> Service sector management</p>		



<p><b>Пәннің мақсаты:</b> қонақжайлылық кәсіпорындарының экономикалық қызметі процесінде дамитын экономикалық қатынастар туралы білімдер жүйесін, сондай-ақ экономикалық мәселелерді шешу мен басқарушылық шешімдер қабылдау дағдылары мен қабілеттерін қалыптастыру.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән Қазақстан Республикасының нормативтік-заңнамалық базасына сәйкес экономикалық есептерді жүргізу негіздерін ашады. Курс активтер, капитал, кірістер мен шығыстар ақша ағындарының қозғалысы, қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындар мен ұйымдар қызметінің қаржылық нәтижелері туралы ақпаратты басқару мақсатында экономикалық деректерді пайдалану туралы түсініктің ғылыми негіздемесін қалыптастырады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН4: Тиімді қызмет және қонақжайлылық саласы кәсіпорындарының қолайлы атмосферасын құру мақсатында жаңа ақпараттық технологияларды, нормативтік-құқықтық құжаттаманы, Қазақстан Республикасының заңнамалық базасын және жаһандық этикалық кодексті қолдана отырып, қонақжайлылық саласының материалдық-техникалық базасын ұйымдастыру, үйлестіру, әкімшілік-шаруашылық басқару және есепке алу процесінде стратегиялық жоспарлау, экономикалық бақылау, бухгалтерлік есеп және бизнес басқару қағидаттарын қолдану. ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> формирование системы знаний об экономических отношениях, складывающихся в процессе хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства, а также умений и навыков решения экономических задач и принятия управленческих решений.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина раскрывает основы проведения экономических расчетов в соответствии с нормативно-законодательной базой Республики Казахстан. Курс формирует научное обоснование представления об использовании экономических данных в целях управления информацией об активах, капитале, движении денежных потоков доходах и расходах, финансовых результатах деятельности предприятий и организаций сферы гостеприимства.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО4: Применять принципы стратегического планирования, экономического контроля, бухгалтерского учета и бизнес управления в организации, координации, административно-хозяйственном управлении и процессе учета материально-технической базы сферы гостеприимства с применением новых информационных технологий, нормативно-правовой документации, законодательной базы Республики Казахстан и глобального этического кодекса в целях создания эффективной деятельности, и благоприятной атмосферы предприятий сферы гостеприимства. РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> the formation of a system of knowledge about economic relations that develop in the process of economic activity of hospitality enterprises, as well as the skills and abilities of solving economic problems and making managerial decisions.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> Discipline reveals the basics of economic calculations in accordance with the legal framework of the Republic of Kazakhstan. The course forms a scientific justification for the idea of using economic data to manage information on assets, capital, cash flow income and expenses, financial performance of enterprises and hospitality organizations.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO4: Apply the principles of strategic planning, economic control, accounting and business management in the organization, coordination, administrative and economic management and the process of accounting for the material and technical base of the hospitality sector using new information technologies, regulatory documentation, the legislative framework of the Republic of Kazakhstan and the global Code of Ethics in order to create effective activities and a favorable atmosphere for hospitality enterprises. LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering and accommodation enterprises through the use of franchising methods, new information technologies in the field of services, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the conditions of the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature</b> 1. Кенжебеков Н.Д., Матаева Б.Т., Жуспекова А.К., Алексеев Т.Н. Основы гостиничного бизнеса. - Караганда: Типография КЭУ Казпотребсоюза, 2017. - 170с.</p>		



2. Чалдаева, Л.А. Экономика предприятия: учебник. - Москва: Юрайт, 2017. - 409 с.  
3. Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие. - Москва: Юрайт, 2018. – 374 с.
- Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:**  
1. Чудновский А.Д. Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства, и основные направления реализации туристского продукта: учебное пособие. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 304с.  
2. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие. - М.: КНОРУС, 2017.-200 с.  
3. Волк Е.Н., Зырянов А.И., Лимпинская А.А., Харитоновна Н.В. Сервис: организация, управление, маркетинг: учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. – 250 с.

**Модуль коды:** М 11  
**Модуль атауы:** Қызмет көрсету саласындағы маркетинг және халықаралық индустрия модулі  
**Пәннің шифры:** TS24132  
**Пән атауы:** Қызмет көрсету саласындағы маркетинг  
**Пререквизиттері:** Мейрамханада және мейманхана бизнесінде кәсіпкерлік қызметтің негіздері  
**Постреквизиттері:** Қонақжайлылықтың жарнамалық және ақпараттық қызметі  
**Код модуля:** М 11  
**Название модуля:** Модуль международной индустрии и маркетинга в сфере услуг  
**Шифр дисциплины:** TS24132  
**Название дисциплины:** Маркетинг в сфере услуг  
**Пререквизиты:** Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе  
**Постреквизиты:** Рекламно-информационная деятельность в гостеприимстве  
**Module code:** M 11  
**Module Name:** International industry and service marketing module  
**Code of Discipline:** TS24132  
**The name of the discipline:** Marketing in the service sector  
**Prerequisites:** Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business  
**Post requisites:** Advertising and information activities in hospitality

<p><b>Пәннің мақсаты:</b> студенттерді қонақ үй мен мейрамхана қызметтері саласындағы маркетингтік стратегияны құрудың ғылыми негіздерімен таныстыру; қызмет көрсету саласында маркетингтік саясатты қалыптастырудың қағидалары және шарттарымен, тұтынушыларға әсер ету үшін маркетингтік құралдарды қолдану әдістемесімен, нарықты зерттеу мүмкіндіктерімен таныстыру.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> пән қонақжайлылық саласындағы кәсіпорын қызметіндегі маркетингтің мәнін, принциптерін және функцияларын қарастырады. Курс маркетингтің жеке сегменттер ерекшеліктерін ғана емес, қонақжайлылық саласындағы маркетингтің инновациялық бағыттарын да қамтиды. Курсты меңгеру барысында</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> ознакомление студентов с научными основами разработки маркетинговой стратегии в сфере гостиничных и ресторанных услуг; с принципами и условиями формирования маркетинговой политики в сфере услуг, методикой применения маркетинговых инструментов воздействия на потребителей, возможностями исследования целевого рынка.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> дисциплина раскрывает сущность, принципы и функции маркетинга в деятельности предприятий сферы гостеприимства. Курс включает в себя не только особенности маркетинга отдельных сегментов, но и инновационные направления маркетинга в сфере услуг. В ходе освоения курса изучаются методы и</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> familiarizing students with the scientific foundations of developing a marketing strategy in the field of hotel and restaurant services; with the principles and conditions for the formation of a marketing policy in the service sector, a methodology for using marketing tools to influence consumers, the possibilities of researching the target market.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> discipline reveals the essence, principles and functions of marketing in the activities of hospitality enterprises. The course includes not only the marketing features of individual segments, but also innovative areas of marketing in the service sector. During the development of the course, methods and methods of conducting marketing</p>
---	--	--



<p>маркетингтік зерттеулерді жүргізу әдістері мен тәсілдері, туристік өнімді позициялау тәсілдері, мейрамхана және қонақ үй бизнесінде коммуникациялық саясатты қалыптастыру үрдістері мен баға белгілеу стратегиясын әзірлеу оқытылады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН6: Мейрамхана бизнесі саласында ұсынылатын қызметтерді жылжыту және маркетингтік талдау жүргізу, тамақ өндіру процесін және қонақтарға қызмет көрсету технологиясын басқару негіздерін ескере отырып, тамақтану және сусындар бөлімінің (F&amp;B) қызметін жүзеге асыру, жоспарлау және бақылау үшін қажетті іргелі теориялық білім мен практикалық дағдыларды пайдалану.</p> <p>ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p>	<p>способы проведения маркетинговых исследований; позиционирования продукта; разработка стратегии ценообразования и процессы формирования коммуникационной политики в ресторанном и гостиничном бизнесе.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО6: Использовать фундаментальные теоретические знания и практические навыки, необходимые для реализации, планирования и контроля деятельности отдела еды и напитков (F&amp;B) с учетом основ управления процессами производства пищи и технологии обслуживания гостей, проведения маркетингового анализа и продвижения предоставляемых услуг в области ресторанного бизнеса.</p> <p>РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p>	<p>research are studied; product positioning; development of a pricing strategy and the processes of forming a communication policy in the restaurant and hotel business.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO6: To use the fundamental theoretical knowledge and practical skills necessary for the implementation, planning and control of the food and beverage services (F&amp;B), taking into account the fundamentals of managing food production processes and guest service technology, conducting marketing analysis and promoting the services provided in the restaurant business.</p> <p>LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering services and accommodation enterprises through the application of franchising methods, new information technologies in the service sector, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст]: учебное пособие / Александр Александрович Романов [и др.]- 2-е изд.- Ростов-на-Дону: МарТ, 2010.- 222с.- (Туризм и сервис).</li><li>2. Дурович А.П. Менеджер по рекламе и продвижению товаров [Текст]: Производственно-практическое издание / Александр Петрович Дурович, Наталья Ивановна Гришко.- Минск: Современная школа, 2010.- 287с.- (Профессиональное образование).</li><li>3. Муталиева Л.М. Маркетинг ресторанного бизнеса [Текст]: учебное пособие / Ляйля Маратовна Муталиева.- Алматы: Экономика, 2010.- 196с.</li><li>4. Рахимбаев А.Б. Маркетинг теориясы және практикасы [Мәтін]: оқу құралы / Аскар Балтыбаевич Рахимбаев.- Алматы: NURPRESS, 2013.- 372 бет.</li><li>5. Сарафанова Е.В. Маркетинг в туризме [Текст]: учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / Елена Витальевна Сарафанова, Анжела Валентиновна Яцук.- М.: АЛЬФА-М., ИНФРА-М, 2012.- 240с.</li><li>6. Котлер Филип Т. Маркетинг негіздері [Мәтін]: оқулық / Филип Т. Котлер, Гари Армстронг; ауд. Б. Абдулхалим; Ж. Бимағамбетова; Л. Бимендиева; Г. Досмухамбетова; Ж. Ильясова; Д. Садыханова.- 17-ші бас.- Астана: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 736б.- (Рухани жаңғыру).</li><li>7. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Текст]: учебник / Филип Котлер, Джон Боуэн, Джеймс Мейкенз; пер. с англ.- 4-е изд., перераб. и доп.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2020.- 1071 с.- (Зарубежный учебник). 2. Муртузалиева Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: учебно-практическое пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 166с.</li></ol>		



**Қосымша әдебиеттер/ Дополнительная литература / Additional literature:**

1. Румянцев Д., Франкель Н. Event-маркетинг. Все об организаторстве и продвижении событий. - Санкт-Петербург: Издательство «Питер», 2017. - 337с.
2. Кожушко О.А., Чуркин И., Агеев А. и др. Интернет-маркетинг и digital-стратегии. Принципы эффективного использования: учеб. Пособие. - Новосиб. гос. ун-т, Компания «Интелсиб». – Новосибирск: РИЦ НГУ, 2015. – 327 с.

**Модуль коды:** М 12

**Модуль атауы:** Қызмет көрсету саласындағы менеджмент және бухгалтерлік есеп модулі

**Пәннің шифры:** TS35133

**Пән атауы:** Қызмет көрсету саласындағы менеджмент

**Пререквизиттері:** Мейрамханада және мейманхана бизнесінде кәсіпкерлік қызметтің негіздері

**Постреквизиттері:** Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп

**Код модуля:** М 12

**Название модуля:** Модуль менеджмента и бухучета в сфере услуг

**Шифр дисциплины:** TS35133

**Название дисциплины:** Менеджмент сферы услуг

**Пререквизиты:** Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе

**Постреквизиты:** Бухучет в ресторанном и гостиничном бизнесе

**Module code:** M 12

**Module Name:** Service Management and Accounting Module

**Code of Discipline:** TS35133

**The name of the discipline:** Service sector management

**Prerequisites:** Basics of entrepreneurship in the restaurant and hotel business

**Post requisites:** Accounting in the restaurant and hotel business

**Пәннің мақсаты:** менеджмент жүйесінің негізгі элементтерін зерделеу, олардың қызметтерді өндіруге және көрсетуге қатысты ерекшеліктерін түсінуді, әртүрлі меншік нысанындағы және салалық бағыныстылықтағы қызмет көрсету саласы ұйымдарын басқарудағы ерекшеліктерін ескере отырып, пайдалану дағдыларын қалыптастыру қызмет көрсету секторындағы кәсіпорындарда басқару шешімдерін негіздеудің нақты әдістері мен алгоритмдері.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** пәнде менеджмент қызметінің мәні мен өзара байланысы, ұйымдастыру құрылымы, қонақжайлылық индустриясындағы басқарудың принциптері, әдістері мен ерекшеліктері қарастырылған. Туризм және қонақжайлылық ұйымдарының қызметін жоспарлау, тұтыну мотивациясын басқару және қызметкерлердің жұмысын бақылауды ұйымдастыру мәселелері, сондай-ақ, бәсекелестік артықшылықтардың

**Цель дисциплины:** изучение базовых элементов системы менеджмента с учётом понимания их специфики применительно к производству и предоставлению услуг, особенностей в управлении организациями сферы услуг различной формы собственности и отраслевой принадлежности для формирования навыков использования конкретных методов и алгоритмов обоснования управленческих решений на предприятиях сферы услуг.

**Краткое содержание дисциплины:** в дисциплине рассмотрены сущность и взаимосвязь функций менеджмента, организационные структуры, принципы, методы и особенности управления в индустрии гостеприимства. Раскрываются вопросы планирования деятельности организаций туризма и гостеприимства, управления потребительской мотивацией и организацией контроля за работой персонала, а также способы передвижения конкурентных преимуществ и стратегии

**Purpose of the discipline:** studying the basic elements of the management system, taking into account an understanding of their specifics in relation to the production and provision of services, features in the management of service sector organizations of various forms of ownership and industry affiliation to develop skills in the use of specific methods and algorithms for justifying management decisions at service sector enterprises.

**Summary of the discipline:** the discipline deals with the essence and interrelation of management functions, organizational structures, principles, methods and features of management in the hospitality industry. The questions of planning of activity of the organizations of tourism and hospitality, management of consumer motivation and the organization of control of staff, and also ways of movement of competitive advantages and strategy of economically safe activity of the enterprises of the hospitality industry are



<p>жылжыту тәсілдері және қызмет көрсету кәсіпорындарының экономикалық қауіпсіз қызметінің стратегиясы жайлы сұрақтары ашылады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН4: Тиімді қызмет және қонақжайлылық саласы кәсіпорындарының қолайлы атмосферасын құру мақсатында жаңа ақпараттық технологияларды, нормативтік-құқықтық құжаттаманы, Қазақстан Республикасының заңнамалық базасын және жаһандық этикалық кодексті қолдана отырып, қонақжайлылық саласының материалдық-техникалық базасын ұйымдастыру, үйлестіру, әкімшілік-шаруашылық басқару және есепке алу процесінде стратегиялық жоспарлау, экономикалық бақылау, бухгалтерлік есеп және бизнес басқару қағидаттарын қолдану.</p> <p>ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p>	<p>экономически безопасной деятельности предприятий сферы услуг.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО4: Применять принципы стратегического планирования, экономического контроля, бухгалтерского учета и бизнес управления в организации, координации, административно-хозяйственном управлении и процессе учета материально-технической базы сферы гостеприимства с применением новых информационных технологий, нормативно-правовой документации, законодательной базы Республики Казахстан и глобального этического кодекса в целях создания эффективной деятельности, и благоприятной атмосферы предприятий сферы гостеприимства.</p> <p>РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p>	<p>revealed.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO4: To apply the principles of strategic planning, economic control, accounting and business management in the organization, coordination, administrative management and the process of accounting for the material and technical base of the hospitality industry using new information technologies, regulatory documents, the legislative framework of the Republic of Kazakhstan and the global code of ethics in order to create an effective activity and a favorable atmosphere for hospitality enterprises.</p> <p>LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering services and accommodation enterprises through the application of franchising methods, new information technologies in the service sector, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учебное пособие. - М.: КНОРУС, 2017.-200с.</li><li>2. Расулова С.К. Организационные аспекты менеджмента в бизнесе: монография – Алматы: КазАСТ, 2018. - 176 с.</li><li>3. Прокофьева М.А., Имангулова Т.В. Терминологический словарь управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства / Свидетельство о гос. регистрации прав на объект авторского права от 6 декабря 2017, № 2951.</li></ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер/ Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Дамитов С.К., Касымова Г.К. Менеджмент предприятий общественного питания: учебник. - Алматы, 2013. - 432с.</li><li>2. Волк Е.Н., Зырянов А.И., Лимпинская А.А., Харитоновна Н.В. Сервис: организация, управление, маркетинг: учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019. - 250с.</li><li>3. Прокофьева М.А., Имангулова Т.В., Расулова С.К., Абдикаримова М.Н. Терминологический словарь управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства. - Алматы: КазАСТ, 2017. - 280 с.</li></ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 12 <b>Модуль атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы менеджмент және бухгалтерлік есеп модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS36134 <b>Пән атауы:</b> Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп <b>Пререквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы менеджмент</p>		



<p><b>Постреквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы материалдық-техникалық базасындағы есеп және есеп беру <b>Код модуля:</b> М 12 <b>Название модуля:</b> Модуль менеджмента и бухучета в сфере услуг <b>Шифр дисциплины:</b> TS36134 <b>Название дисциплины:</b> Бухучет в ресторанном и гостиничном бизнесе <b>Пререквизиты:</b> Менеджмент сферы услуг <b>Постреквизиты:</b> Учет и отчетность в сфере услуг <b>Module code:</b> M 12 <b>Module Name:</b> Service Management and Accounting Module <b>Code of Discipline:</b> TS36134 <b>The name of the discipline:</b> Accounting in the restaurant and hotel business <b>Prerequisites:</b> The service sector management <b>Post requisites:</b> Учет и отчетность материально-технической базы сферы услуг</p>		
<p><b>Пәннің мақсаты:</b> бухгалтерлік есеп пен аудиттің теориялық негіздеріне (терминология, тұжырымдамалар, әдістеме, бухгалтерлік есеп пен аудитті ұйымдастыру) оқыту және бухгалтерлік акпараттар мен қаржылық есептілікті дайындау мен өңдеу, оны талдау мен аудиттің практикалық дағдыларын алу.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарын басқару жүйесіндегі бухгалтерлік есептің рөлі мен орнын зерттейді, қызмет көрсету саласындағы бухгалтерлік есептің тұжырымдамалары мен қағидалары, қаржылық есептілік элементтері, бухгалтерлік баланстың құрылымы мен мазмұны, туризмдегі бухгалтерлік есеп пен есептілікті жүргізу әдістері қарастырылады. Курс салық салудың әртүрлі режимдерін пайдаланатын кәсіпорындардың кірістері мен шығындарын есепке алу негіздері мен ерекшеліктерін қамтиды.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН4: Тиімді қызмет және қонақжайлылық саласы кәсіпорындарының қолайлы атмосферасын құру мақсатында жаңа акпараттық технологияларды, нормативтік-құқықтық құжаттаманы, Қазақстан Республикасының заңнамалық базасын және жаһандық этикалық кодексті қолдана отырып, қонақжайлылық саласының материалдық-техникалық базасын ұйымдастыру, үйлестіру,</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> обучение теоретическим основам бухгалтерского учета и аудита (терминологии, понятиям, методологии, организации учета и аудита) и приобретения им практических навыков составления и обработки учетной информации и финансовой отчетности, ее анализа и аудита.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина изучает роль и место бухгалтерского учета в системе управления предприятиями индустрии гостеприимства, рассматриваются концепции и принципы бухгалтерского учета, элементы финансовой отчетности, структура и содержание бухгалтерского баланса, методы ведения бухгалтерского учета и отчетности в сфере услуг. Курс содержит основы и особенности учета доходов и расходов предприятиями, использующими различные режимы налогообложения.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО4: Применять принципы стратегического планирования, экономического контроля, бухгалтерского учета и бизнес управления в организации, координации, административно-хозяйственном управлении и процессе учета материально-технической базы сферы гостеприимства с применением новых информационных технологий, нормативно-правовой документации, законодательной базы Республики Казахстан и глобального этического кодекса в целях</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> training in the theoretical foundations of accounting and auditing (terminology, concepts, methodology, organization of accounting and auditing) and the acquisition of practical skills in the preparation and processing of accounting information and financial statements, its analysis and audit.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline studies the role and place of accounting in the in the management system of the hospitality industry enterprise, considers the concepts and principles of accounting in tourism, elements of financial reporting, the structure and content of the balance sheet, methods of accounting and reporting in the service sectors. The course contains the basics and features of accounting for income and expenses of enterprises using various tax regimes.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO4: To apply the principles of strategic planning, economic control, accounting and business management in the organization, coordination, administrative management and the process of accounting for the material and technical base of the hospitality industry using new information technologies, regulatory documents, the legislative framework of the Republic of Kazakhstan and the global code of ethics in order to create an effective activity and a favorable atmosphere for hospitality</p>





<p>әкімшілік-шаруашылық басқару және есепке алу процесінде стратегиялық жоспарлау, экономикалық бақылау, бухгалтерлік есеп және бизнес басқару қағидаттарын қолдану.</p> <p>ОН11: Қонақтарға қызмет көрсету кезінде қажетті құжаттарды ұсына отырып, брондау жүйелерін, жол жүру (әуе, т/ж, авто, круиздік) билеттерін, автокөлікті жалға алуды қолдана отырып, туристік навигацияға, экскурсиялық қызмет көрсетуге, анимациялық іс-шараларға, демалыс орындарына, музейлерге, театрларға және басқа да демалыс кешендеріне бару кезінде ақпараттық, консультациялық, бухгалтерлік және ілеспе қызметтерді көрсетудің ең тиімді әдістерін таңдау.</p>	<p>создания эффективной деятельности, и благоприятной атмосферы предприятий сферы гостеприимства.</p> <p>PO11: Выбирать наиболее эффективные методы предоставления информационных, консультативных, бухгалтерских и сопутствующих услуг гостям при оказании помощи, касающиеся туристской навигации, экскурсионного обслуживания, анимационных мероприятий, посещение мест отдыха, музеев, театров и прочих досуговых комплексов с использованием систем бронирования, проездных (авиа, ж/д, авто, круизных) билетов, аренды автомобиля, с предоставлением необходимой документации.</p>	<p>enterprises.</p> <p>LO11: To choose the most effective methods for providing informational, advisory, accounting and related services to guests when assisting, related to tourist navigation, tour services, animation events, visits to places of rest, museums, theaters and other leisure complexes using reservation systems, travel (air, railway system, car, cruise) tickets, car rental, with the provision of the necessary documentation.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Короткина И. Академическое письмо. Учебно-методическое пособие для руководителей школ и специалистов образования. – М., 2015</li><li>2. Кувшинская Ю.М., Зевахина Н.А., Ахаппкина Я.Э., Гордиенко Е.И. Академическое письмо: от исследования к тексту. Учебник и практикум. // Под редакцией Ю.М. Кувшинской. – М.: Юрайт. – 2019.</li><li>3. Подготовка дипломных и диссертационных работ в сфере физической культуры и спорта. Учебно-методическое пособие // Под редакцией Л.И. Орехова, И.Ф. Андрущицина. – Алматы, 2017.</li></ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Бушенева Ю.И. Как правильно написать реферат, курсовую и дипломную работу. – М. – 2013.</li><li>2. Ануфриев. Научное исследование. Курсовые, дипломные и диссертационные работы. – М. – 2007.</li><li>3. Колесникова Н. И. От конспекта к диссертации: Учебное пособие по развитию навыков письменной речи – М.: Флинта: Наука, 2006.</li></ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 13 <b>Модуль атауы:</b> Тілдік дайындық - 2 және академиялық хат модулі <b>Пәннің шифры:</b> SH3534 <b>Пән атауы:</b> Академиялық жазу <b>Пререквизиттері:</b> Қазақ (орыс) тілі, шет тілі <b>Постреквизиттері:</b> Кәсіби қызметте білім мен практикалық дағдыларды қолдану <b>Код модуля:</b> М 13 <b>Название модуля:</b> Модуль академического письма и языковой подготовки -2 <b>Шифр дисциплины:</b> SH3534 <b>Название дисциплины:</b> Академическое письмо <b>Пререквизиты:</b> Казахский (русский) язык, иностранный язык <b>Постреквизиты:</b> Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности <b>Module code:</b> M 13 <b>Module Name:</b> Module of Academic Writing and Language Training -2 <b>Code of Discipline:</b> SH3534 <b>The name of the discipline:</b> Academic writing</p>		



<b>Prerequisites:</b> Kazakh (Russian) language, foreign language		
<b>Post requisites:</b> Application of knowledge and practical skills in professional activity		
<p><b>Пәннің мақсаты:</b> студенттерге өзіндік зерттеу жұмыстары мен жобаларының мәтінін сипаттай отырып, өз ойларын айтуға және дәлелдеуге үйрету.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән қысқа, бірақ жеткілікті түрде сенімді ғылыми мәтін, өз зерттеу жобаларын жүзеге асыруға дайын болу және өз нәтижелерін халықаралық академиялық қоғамдастықтың нормаларына сәйкес жазбаша түрде ұсыну, нәтижелі зерттеу мәселесін қалыптастыру және дамыту дағдылары арқылы өз ойларын білдіру мен негіздеу қабілетін, ғылыми жобаны іске асырудың әдістемелік құралдарын дамытуға бағытталған.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН2: Мемлекеттік, орыс және шет тілдерін грамматикалық білу жүйесінде тілдік және сөйлеу құралдарын пайдалана отырып, ақпараттық-коммуникациялық технологияларды меңгеруге негізделген тұлғааралық, мәдениаралық және өндірістік (кәсіби) қарым-қатынас пен академиялық хат принциптерін қолдану.</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> научить студентов выражать и обосновать свои мысли посредством описания текста собственных исследовательских работ и проектов.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина направлена на формирование умения выражать и обосновывать свои мысли посредством краткого, при этом достаточно убедительного научного текста, готовности и способности к реализации собственных исследовательских проектов и представлению их результатов в письменной форме в соответствии с нормами международного академического сообщества, навыков постановки продуктивного исследовательского вопроса и выработки методологического инструментария для реализации научного проекта.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО2: Использовать принципы межличностного, межкультурного и производственного (профессионального) общения и академического письма основанного на владении информационно-коммуникационными технологиями с использованием языковых и речевых средств системы грамматического знания государственного, русского и иностранных языков.</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> teach students to express and substantiate their thoughts by describing the text of their own research works and projects.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at developing the ability to express and justify one's thoughts through a concise, yet sufficiently convincing scientific text, readiness and ability to implement one's own research projects and present their results in writing in accordance with the norms of the international academic community, skills to formulate a productive research question and develop methodological tools for the implementation of a scientific project</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO2: To use the principles of interpersonal, intercultural and industrial (professional) communication and academic writing based on the possession of information and communication technologies using language and speech means of the system of grammatical knowledge of the state, Russian and foreign languages.</p>
<b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b> 1. Короткина И. Академическое письмо. Учебно-методическое пособие для руководителей школ и специалистов образования. – М., 2015 2. Кувшинская Ю.М., Зевахина Н.А., Ахаппкина Я.Э., Гордиенко Е.И. Академическое письмо: от исследования к тексту. Учебник и практикум. // Под редакцией Ю.М. Кувшинской. – М.: Юрайт. – 2019. 3. Подготовка дипломных и диссертационных работ в сфере физической культуры и спорта. Учебно-методическое пособие // Под редакцией Л.И. Орехова, И.Ф. Андрущишина. – Алматы, 2017.		
<b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b> 1.Оспанов Е.Т.Академиялық жазылым: жоғарғы оқу орындарына арналған оқу құралы – 2018. – 121б. 2. Бушенева Ю.И. Как правильно написать реферат, курсовую и дипломную работу. – М. – 2013. 3. Ануфриев. Научное исследование. Курсовые, дипломные и диссертационные работы. – М. – 2007. 4. Колесникова Н. И. От конспекта к диссертации: Учебное пособие по развитию навыков письменной речи – М.: Флинта: Наука, 2006.		
<b>Модуль коды:</b> М 14		
<b>Модуль атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы кәсіби коммуникация және география модулі		
<b>Пәннің шифры:</b> TS36137		
<b>Пән атауы:</b> Қонақ үйлер, мейрамханалар және барлар психологиясы		



<p><b>Пререквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы қызметкерлерді басқару <b>Постреквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы ғылыми-зерттеу іс-әрекеті <b>Код модуля:</b> М 14 <b>Название модуля:</b> Модуль географии и профессиональной коммуникации в сфере услуг <b>Шифр дисциплины:</b> TS36137 <b>Название дисциплины:</b> Психология гостиниц, ресторанов и баров <b>Пререквизиты:</b> Управление персоналом в сфере услуг <b>Постреквизиты:</b> Научно-исследовательская деятельность в сфере услуг <b>Module code:</b> M 14 <b>Module Name:</b> Module of geography and professional communication in the service sector <b>Code of Discipline:</b> TS36137 <b>The name of the discipline:</b> Psychology of Hotels Restaurants and Bars <b>Prerequisites:</b> Staff management in the service sector <b>Post requisites:</b> Research activities in the service sector</p>		
<p><b>Пәннің мақсаты:</b> қонақтың сүйіспеншілігінің мәнін, қонақ үйлердегі, мейрамхана мен барлардың коммуникациялық желілерін, психологиялық диагностика және қонақ үй, мейрамхана және барларда қызмет көрсету психологиясын зерттеу.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән орналастыру мен тамақтану орындарының жалпы психологиясының теориялық және әдіснамалық негіздерін, сонымен қатар, қызмет көрсету аясының әлеуметтік-коммуникативтік жағдайында, тұлғаны қабылдау, тану, оқыту, мотивациялау процестерін ашады. Курс қонақжайлылық индустриясының қолайлы, кәсіби климатын қалыптастыру мақсатында қонақ үйлер мен барлардың клиникалық, биологиялық және әлеуметтік психологиясының ұйымдастырушылық элементтері мен еңбек психологиясын қамтиды.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН3: Дене шынықтыру, экологиялық тәрбие және ғылыми-зерттеу қызметі әдістерінің құралдары бойынша құқық қорғауға және сыбайлас жемқорлық әрекеттерге қарсы тұру мақсатында қазіргі қоғам, мемлекет саясаты, ұлттық бірлік, мәдениетаралық келісім жағдайында қонақжайлылық саласының маманы үшін қажетті физикалық, рухани, мәдени, психологиялық, эстетикалық және басқа да қасиеттерді жетілдіру жолымен жеке тұлғаны жан-</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> изучить значение привязанности гостя, сети коммуникаций в гостиницах, ресторанах и барах, психологическая диагностика и психология труда в гостиницах, ресторанах и барах.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина раскрывает теоретические и методологические основы общей психологии средств размещения и питания, а также процессы восприятия, познания, обучения, мотивации личности в условиях социально-коммуникативной сферы услуг. Курс включает в себя психологию труда и организационные элементы клинической, биологической и социальной психологии отелей и баров в целях формирования благоприятного, профессионального климата индустрии гостеприимства.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО3: Реализовывать принципы всестороннего развития личности путем совершенствования физических, духовных, культурных, психологических, эстетических и других качеств необходимых для специалиста сферы гостеприимства в условиях современного общества, политики государства, национального единства, межкультурного согласия в целях противостояния противоправным и коррупционным действиям по средствам методов физической культуры,</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> to study the meaning of the guest's attachment, communication networks in hotels, restaurants and bars, psychological diagnostics and psychology of work in hotels, restaurants and bars.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> Discipline reveals the theoretical and methodological foundations of the general psychology of the means of accommodation and food, as well as the processes of perception, cognition, training, personal motivation in the conditions of the social and communicative sphere of services. The course includes the psychology of work and the organizational elements of the clinical, biological and social psychology of hotels and bars in order to create a favorable, professional climate for the hospitality industry.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO3: To implement the principles of comprehensive personal development by improving physical, spiritual, cultural, psychological, aesthetic and other qualities necessary for a specialist in the field of hospitality in the conditions of modern society, state policy, national unity, intercultural harmony in order to counter illegal and corrupt actions by means of methods of physical culture, environmental education and research activities. LO9: Plan and organize the work of the hotel's wellness center, manage the internal and external</p>



<p>жақты дамыту қағидаттарын іске асыру. ОН9: Қонақ үйдің сауықтыру орталығының жұмысын жоспарлау және ұйымдастыру, қонақ үй кешені жағдайында қызметкерлердің ішкі және сыртқы уәждемесін, климатология мен климатотерапияның теориялық негіздері, бальнеология, балшықпен емдеу, гидротерапия және адам ағзасына сауығуға әсер ететін басқа да құралдар саласындағы құзыреттілігі мен білімін басқару.</p>	<p>экологического воспитания и научно-исследовательской деятельности. РО9: Планировать и организовывать работу оздоровительного центра гостиницы, управлять внутренней и внешней мотивацией сотрудников их компетенцией и знаниями в области теоретических основ климатологии и климатотерапии, бальнеологии, грязелечения, гидротерапии и других средств оказывающих оздоравливающий эффект на организм человека в условиях гостиничного комплекса.</p>	<p>motivation of employees with their competence and knowledge in the field of theoretical foundations of climatology and climatotherapy, balneology, mud therapy, hydrotherapy and other means that have a healing effect on the human body in a hotel complex.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ламперт К. Психология отелей, ресторанов и баров. - Харьков, 2015.-235с.</li> <li>2. Сахарчук Е.С. «Психология делового общения в туризме и гостеприимстве». Учебное пособие для обучения студ. вузов по напр. подгот. «Туризм», «Гостиничное дело» / под ред. Е.С. Сахарчук. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 192 с.</li> <li>3. Прокофьева М.А., Имангулова Т.В., Расулова С.К. Трансформация конфликтов в индустрии туризма и сфере гостеприимства. – Алматы: КазАСТ, 2017 – 128 с.</li> </ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер/ Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Имангулова Т.В., Прокофьева М.А. «Словарь терминов психолого-туристской деятельности и сферы гостеприимства», уч. пособие - Алматы: 2016.-144с.</li> <li>2. Чудновский, А.Д. Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства: учебное пособие. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014 – 304 с.</li> <li>3. Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестова А.А., Абдикаримова М.Н. Сервисная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства. - Учебное пособие. - Алматы: КазАСТ, 2018. – 185 с.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тульбаева А.Т. Технология обслуживания и сервис. Учебно – методическое пособие. – Алматы: КазАСТ, 2018. – 128 с.</li> </ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 16  <b>Модуль атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы ақпараттық технологиялар және коммуникациялық, зерттеу қызметі модулі  <b>Пәннің шифры:</b> TS47142  <b>Пән атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы ғылыми-зерттеу іс-әрекеті  <b>Пререквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы менеджмент  <b>Постреквизиттері:</b> Кәсіби қызметте білім мен практикалық дағдыларды қолдану  <b>Код модуля:</b> М 16  <b>Название модуля:</b> Модуль исследовательской, коммуникационной деятельности и информационные технологии в сфере услуг  <b>Шифр дисциплины:</b> TS47142  <b>Название дисциплины:</b> Научно-исследовательская деятельность в сфере услуг  <b>Пререквизиты:</b> Менеджмент сферы услуг  <b>Постреквизиты:</b> Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности  <b>Module code:</b> M 16  <b>Module Name:</b> Module of research, communication and information technology in the service sector  <b>Code of Discipline:</b> TS47142  <b>The name of the discipline:</b> Research activities in the service sector  <b>Prerequisites:</b> Service sector management  <b>Post requisites:</b> Application of knowledge and practical skills in professional activities</p>		



<p><b>Пәннің мақсаты:</b> қонақжайлылық индустриясында ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізу бойынша білім мен іскерлікті қалыптастыру және дипломдық жұмысты жазу үшін студенттердің шығармашылық әлеуетін пайдалану болып табылады.</p> <p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән қызмет көрсету саласындағы ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру мәселелерін қарастырады. Курстың зерттеу мақсаттары мен міндеттерін шешу үшін ақпаратты іздеу, жүйелеу, сақтау, өңдеу және талдау бойынша қазіргі заманғы технологияларды қолдану құралдары бойынша зерттеу мәселелерін шешудің әртүрлі тәсілдерін ашады. Пәнді оқу барысында қызмет көрсету саласындағы заманауи ғылымның даму болашағы туралы түсінік қалыптасады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН3: Дене шынықтыру, экологиялық тәрбие және ғылыми-зерттеу қызметі әдістерінің құралдары бойынша құқық қорғауға және сыбайлас жемқорлық әрекеттерге қарсы тұру мақсатында қазіргі қоғам, мемлекет саясаты, ұлттық бірлік, мәдениетаралық келісім жағдайында қонақжайлылық саласының маманы үшін қажетті физикалық, рухани, мәдени, психологиялық, эстетикалық және басқа да қасиеттерді жетілдіру жолымен жеке тұлғаны жан-жақты дамыту қағидаттарын іске асыру. ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> цель дисциплины состоит в формировании знаний и умений по ведению научно-исследовательской работы в индустрии гостеприимства, а также использованию навыков и творческого потенциала студентов для написания дипломной работы.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина рассматривает вопросы организации научных исследований в сфере услуг. Курс раскрывает различные подходы к решению исследовательских задач посредством применения современных технологий поиска, систематизации, хранения, обработки и анализа информации для решения поставленных целей и задач исследования. В ходе изучения дисциплины формируется представление о перспективах развития современной науки в сфере услуг.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО3: Реализовывать принципы всестороннего развития личности путем совершенствования физических, духовных, культурных, психологических, эстетических и других качеств необходимых для специалиста сферы гостеприимства в условиях современного общества, политики государства, национального единства, межкультурного согласия в целях противостояния противоправным и коррупционным действиям по средствам методов физической культуры, экологического воспитания и научно-исследовательской деятельности. РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> the purpose of the discipline is to build knowledge and skills in conducting research work in the hospitality industry, as well as to use the skills and creative potential of students to write their thesis.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline deals with the organization of scientific research in the service sectors. The course reveals various approaches to solving research tasks by means of application of modern technologies for search, systematization, storage, processing and analysis of information to solve the research goals and objectives. During the study of the discipline formed the notions of the prospects of modern science in the service sectors.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO3: To implement the principles of comprehensive personal development by improving physical, spiritual, cultural, psychological, aesthetic and other qualities necessary for a specialist in the field of hospitality in the conditions of modern society, state policy, national unity, intercultural harmony in order to counter illegal and corrupt actions by means of methods of physical culture, environmental education and research activities. LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering and accommodation enterprises through the use of franchising methods, new information technologies in the field of services, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the conditions of the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b> 1. Мынбаева А.К. Организация и планирование научных исследований (в области педагогики и образования): учебное пособие.- Алматы: Қазақ университеті,</p>		



2017. - 300с.

2. Таубаева Ш. Методология и методика дидактического исследования: учебное пособие. - А.: Қазақ университеті, 2015.- 246с.

3. Графф Джеральд. Как писать убедительно: искусство аргументации в научных и научно-популярных работах: пер. с англ. - Москва: Альпина Паблицер, 2014.- 250с.

**Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:**

1. Имангулова Т.В., Прокофьева М.А. Терминологический словарь научно - исследовательской деятельности в туризме: учебное пособие. - А.: КазАСТ, 2016.- 60 с.

2. Закирьянов Б.К., Абдикаримова М.Н. Инновационные направления развития туризма и гостеприимства в современной России/коллективная монография. - М.: РУСАЙНС, 2019. - 232с.

3. Наука: день сегодняшний, завтрашний: научно-популярный сборник. - Алматы: Ассоциация вузов РК, 2017. - 128с.

**Модуль коды:** М 17

**Модуль атауы:** Қызмет көрсету саласындағы SMM және жарнама модулі

**Пәннің шифры:** TS47146

**Пән атауы:** Қонақжайлылықтың жарнамалық - ақпараттық қызметі

**Пререквизиттері:** Қызмет көрсету саласындағы маркетингі

**Постреквизиттері:** Кәсіби қызметте білім мен практикалық дағдыларды қолдану

**Код модуля:** М 17

**Название модуля:** Модуль рекламы и SMM в сфере услуг

**Шифр дисциплины:** TS47146

**Название дисциплины:** Рекламно-информационная деятельность в гостеприимстве

**Пререквизиты:** Маркетинг в сфере услуг

**Постреквизиты:** Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности

**Module code:** М 17

**Module Name:** Module of advertising and SMM in the service sector

**Code of Discipline:** TS47146

**The name of the discipline:** Advertising and information activities in hospitality

**Prerequisites:** Marketing in the service sector

**Post requisites:** Application of knowledge and practical skills in professional activities

**Пәннің мақсаты:** қонақжайлылық саласындағы қызметтер нарығында алға жылжытудың заманауи әдістерін, қызмет көрсету саласындағы жарнаманың ерекшеліктерін, қызметтерді жылжыту ерекшеліктерін, қызметтер нарығында сегменттеу мен позициялау ерекшеліктерін, қызмет көрсету нарығындағы позицияларды анықтауды және дамытуды, тұтынушылардың адалдық жүйесін және қызмет көрсету саласындағы бәсекелестіктің ерекшеліктері зерттеуге бағытталған.

**Пәннің қысқаша мазмұны:**

Пәнде жарнама теориясының маңызды аспектілері, жарнамалық ақпаратты тарату құралдары, фирманың маркетингтік және жарнамалық

**Цель дисциплины:** дисциплина направлена на изучение современных методов продвижения на рынке услуг в сфере гостеприимства, особенности рекламы в сфере услуг, специфику продвижения услуг, особенности сегментирования и позиционирования на рынке услуг, разработку системы клиентской лояльности и специфику конкуренции в сфере услуг.

**Краткое содержание дисциплины:**

В дисциплине рассматриваются важнейшие аспекты теории рекламы, средства распространения рекламной информации, взаимосвязь маркетинговой и рекламной стратегии фирмы, организация и планирование рекламной кампании, современные

**Purpose of the discipline:** the discipline of the module is aimed at studying modern methods of promoting the hospitality services market, features of advertising in the services sector, specifics of promoting services, features of segmentation and positioning in the services market, development of a client loyalty system and specifics of competition in the services sector.

**Summary of the discipline:**

The discipline considers the most important aspects of the theory of promotions, the means of distribution of advertising information, the relationship of the marketing and promotion strategies of the company, the organization and planning of promotion campaign,



<p>стратегиясының өзара байланысы, жарнамалық мекеменің ұйымдастыру және жоспарлауы, қазіргі заманғы тұжырымдамалар, туризмдегі жарнамалық қызметті жүзеге асыру бойынша әдістемелік негіздер мен практикалық ұсыныстар қарастырылады. Қызмет көрсету саласындағы маркетингтік зерттеулерді тиімді ұйымдастыру қағидалары ұсынылған.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН6: Мейрамхана бизнесі саласында ұсынылатын қызметтерді жылжыту және маркетингтік талдау жүргізу, тамақ өндіру процесін және қонақтарға қызмет көрсету технологиясын басқару негіздерін ескере отырып, тамақтану және сусындар бөлімінің (F&amp;B) қызметін жүзеге асыру, жоспарлау және бақылау үшін қажетті іргелі теориялық білім мен практикалық дағдыларды пайдалану. ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p>	<p>концепции, методические основы и практические рекомендации по осуществлению рекламной деятельности в гостеприимстве. Представлены принципы эффективной организации маркетинговых исследований сферы обслуживания.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО6: Использовать фундаментальные теоретические знания и практические навыки, необходимые для реализации, планирования и контроля деятельности отдела еды и напитков (F&amp;B) с учетом основ управления процессами производства пищи и технологии обслуживания гостей, проведения маркетингового анализа и продвижения предоставляемых услуг в области ресторанного бизнеса. РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p>	<p>modern concepts, methodological foundations and practical recommendations for the implementation of promotional activities in hospitality. The principles of effective organization of marketing research in the service sector are presented.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO6: To use the fundamental theoretical knowledge and practical skills necessary for the implementation, planning and control of the food and beverage services (F&amp;B), taking into account the fundamentals of managing food production processes and guest service technology, conducting marketing analysis and promoting the services provided in the restaurant business. LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering services and accommodation enterprises through the application of franchising methods, new information technologies in the service sector, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p>
--	--	---

**Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:**

1. Морган Н. Реклама в туризме и отдыхе: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Н. Морган, А. Причард; пер. с англ. В.Н. Егорова; под ред. Б.Л. Еремина.- М.: Юнити, 2012.- 495с.:ил., табл.- (Зарубежный учебник).
- Антипов К.В. Основы рекламы: учебник / Константин Вальеревич Антипов.- 4-е изд., стереотип.- М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020.- 326 с.
1. Кожушко О.А., Чуркин И., Агеев А. и др. Интернет-маркетинг и digital-стратегии. Принципы эффективного использования: учеб. Пособие. - Новосибир. гос. ун-т, Компания «Интелсиб». – Новосибирск: РИЦ НГУ, 2015. – 327 с.
2. Горяев К. «Искусство продвижения сайта. Полный курс SEO от идеи до первых клиентов». – М.: Инфра-Инженерия, 2017. 268 с.
3. Петроченков А. Введение в Google Analytics. – СПб: Питер, 2018. 224 с.
4. Васильев Г.А. Основы рекламы: Учебное пособие. - М.: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2016. - 407 с.
5. Имангулова Т.В., Дюсенова Г.Б. Экономический словарь Сфера гостеприимства.- Алматы: КазАСТ, 2015 - 212 с.

**Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:**



1. Дэн Кеннеди, Ким Уэлш-Филлипс. Жесткий SMM: Выжать из соцсетей максимум. Entrepreneur Media, Inc., 2015. Издание на русском языке, перевод, оформление. ООО «Альпина Паблишер», 2017 - 302 с.
2. Назайкин А. Как оценить эффективность рекламы. Практическое пособие. М.: Солон-Пресс, 2019. — 240 с.
3. Дубровин И.А. Поведение потребителей. Учебное пособие, 4-е изд. – М.: Дашков и К., 2018. - 310 с.

Бейіндеуші пәндер циклі (БП) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of Profiling disciplines (PD)

Вузовский компонент

Модуль коды: М 19

Модуль атауы: Қызмет көрсету саласындағы қызмет көрсету технологиясы және анимация модулі

Пәннің шифры: TS11152

Пән атауы: Қонақжайлылықтағы анимация

Пререквизиттері: Өзін-өзі тану (мектеп бағдарламасы)

Постреквизиттері: Сервисология

Код модуля: М 19

Название модуля: Модуль анимации и технологии обслуживания в сфере услуг

Шифр дисциплины: TS11152

Название дисциплины: Анимация в гостеприимстве

Пререквизиты: Самопознание (школьная программа)

Постреквизиты: Сервисология

Module code: M 19

Module Name: Module of the animation and service technology in the service sector

Code of Discipline: TS11152

The name of the discipline: Animation in the hospitality

Prerequisites: Self-knowledge (school curriculum)

Post requisites: Servisology

**Пәннің мақсаты:** қонақжайлылық саласының ерекшеліктерін ескере отырып, әртүрлі деңгей мен бағыттағы анимациялық бағдарламаларды дайындау туралы студенттерде тұтастай калыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:**

Пән қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындардың материалдық-техникалық базасы жағдайында анимациялық қызметтерді ұйымдастыру саласында тәжірибелік дағдыларды қалыптастыруға бағытталған. Курс әртүрлі санаттағы қонақтардың жеке ерекшеліктерін ескере отырып инновациялық анимациялық бағдарламаларды әзірлеу, енгізу және жылжыту принциптерін, негізгі терминдер мен дефиницияларды, дамудың тарихи кезеңдерін ашады.

**Оқу нәтижесі:**

ОН5: Қонақжайлылық индустриясындағы іс-шараларда уақытты жайлы және жағымды өткізу үшін

**Цель дисциплины:** сформировать у студентов целостное представление о разработке анимационных программ разного уровня и направленности с учетом особенностей сферы гостеприимства.

**Краткое содержание дисциплины:**

Дисциплина направлена на формирования практических навыков в области организации анимационных услуг в условиях материально-технической базы предприятий сферы гостеприимства. Курс раскрывает основные термины и дефиниции, исторические этапы развития, принципы разработки, внедрения и продвижения инновационных анимационных программ с учетом индивидуальных особенностей гостей различных категорий.

**Результаты обучения:**

РО5: Составлять программы анимационных, культурно-массовых мероприятий, деловых встреч,

**Purpose of the discipline:** to form a holistic view of the development of animation programs of different levels and directions, taking into account the peculiarities of the hospitality industry.

**Summary of the discipline:**

The discipline is aimed at the formation of practical skills in the field of organizing animation services in the conditions of the material and technical base of hospitality industry. The course reveals the basic terms and definitions, historical stages of development, principles for the development, implementation and promotion of innovative animation programs, in the field of a separate characteristics of guests of various categories and types of tourism.

**Learning outcome:**

LO5: Prepare programs for animation, cultural





<p>халықаралық және мемлекеттік деңгейде қабылданған қауіп-қатерлерді және сыни талдау (НАССР) негізінде тамақтанудың қауіпсіздік принциптерін, қызмет көрсету сапасының стандарттарын ескере отырып, анимациялық, мәдени-көпшілік іс-шаралар, іскерлік кездесулер, салтанаттар, банкеттер, мерекелер мен конференциялар бағдарламаларын құру.</p> <p>ОН11: Қонақтарға қызмет көрсету кезінде қажетті құжаттарды ұсына отырып, брондау жүйелерін, жол жүру (әуе, т/ж, авто, круиздік) билеттерін, автокөлікті жалға алуды қолдана отырып, туристік навигацияға, экскурсиялық қызмет көрсетуге, анимациялық іс-шараларға, демалыс орындарына, музейлерге, театрларға және басқа да демалыс кешендеріне бару кезінде ақпараттық, консультациялық, бухгалтерлік және ілеспе қызметтерді көрсетудің ең тиімді әдістерін таңдау.</p>	<p>торжеств, банкетов, праздников и конференций в индустрии гостеприимства с учетом стандартов качества обслуживания и принципов безопасности питания на основе анализа рисков и критических (НАССР) принятых на международном и государственном уровне для комфортного и приятного время проведения на мероприятиях.</p> <p>РО11: Выбирать наиболее эффективные методы предоставления информационных, консультативных, бухгалтерских и сопутствующих услуг гостям при оказании помощи, касающиеся туристской навигации, экскурсионного обслуживания, анимационных мероприятий, посещение мест отдыха, музеев, театров и прочих досуговых комплексов с использованием систем бронирования, проездных (авиа, ж/д, авто, круизных) билетов, аренды автомобиля, с предоставлением необходимой документации.</p>	<p>events, business meetings, celebrations, banquets, holidays and conferences in the hospitality industry, taking into account service quality standards and food safety principles based on risk analysis and critical accepted at the international and state level for a comfortable and pleasant time at events.</p> <p>LO11: Choose the most effective methods of providing information, consulting, accounting and related services to guests when providing assistance related to tourist navigation, sightseeing services, animation events, visits to recreation areas, museums, theaters and other leisure complexes using booking systems, travel (air, railway, auto, cruise) tickets, car rental, with the provision of necessary documentation.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Булыгина И.И., Гаранина Е.Н., Гаранин Н.И. Анимация в сфере гостеприимства: учебник. – Москва: КНОРУС, 2018. – 268 с.</li><li>2. Имангулова Т.В., Омарова Н.А., Губаренко А.В., Елегенова А.С. Туриздегі анимация: оқу құралы. - Алматы, 2021. - 80 б.</li><li>3. Плотникова В.С. Основы анимационной деятельности: учебное пособие. — Петрозаводск: ПетрГУ, 2015. — 71 с.</li><li>4. Романенко, А.Ю. Организационные основы активных видов туризма: учебное пособие. - Алматы, 2014.- Электрон.опт.диск.</li></ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер/ Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Метляева Т.В. Актерское мастерство и анимационные программы: учебное пособие. – Владивосток: ВГУЭС, 2018 - 175 с.</li><li>2. Приезжева Е.М. Анимационный менеджмент в туризме: учебное пособие. – М.: Советский спорт, 2014. – 239 с.</li><li>3. Коллективная монография кол. авторов; под общ. ред. С.В. Дусенко. Инновационные направления развития туризма и гостеприимства в современной России: – Москва: РУСАЙНС, 2019. — 232 с.</li></ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 19 <b>Модуль атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы қызмет көрсету технологиясы және анимация модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS12153 <b>Пән атауы:</b> Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі қызмет көрсету технологиясы <b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылық индустриясының негіздері <b>Постреквизиттері:</b> F&amp;B <b>Код модуля:</b> М 19 <b>Название модуля:</b> Модуль анимации и технологии обслуживания в сфере услуг <b>Шифр дисциплины:</b> TS12153 <b>Название дисциплины:</b> Технология обслуживания в ресторанном и гостиничном бизнесе <b>Пререквизиты:</b> Основы индустрии гостеприимства <b>Постреквизиты:</b> F&amp;B <b>Module code:</b> M 19 <b>Module Name:</b> Module of the animation and service technology in the service sector</p>		



**Code of Discipline:** TS12153

**The name of the discipline:** Service technology in the restaurant and hotel business

**Prerequisites:** Basics in Hospitality Industry

**Post requisites:** F&B

**Пәннің мақсаты:** Мейрамханалар мен қонақ үйлерге қызмет көрсетуге дайындық барысы мен оны ұйымдастырудың практикалық жұмысы туралы, сондай-ақ, мейрамханалардың жіктелуін, өндірістік бөлмелер мен инженерлі-техникалық құралдардың сипаттамасын білуге қажетті білімді зерттеу.

**Пәннің қысқаша мазмұны:**

Пән тұтынушының талаптарын қанағаттандыратын қазіргі заманғы халықаралық және ұлттық стандарттарға сәйкес қызмет көрсету процесінің, технологиялық циклдің қалыптасу негіздерін теориялық ұғынуға бағытталған. Курс мейрамханалар мен қонақ үйлердің практикалық концепцияларын, қызметтер мен бөлімдердің жұмыс технологиясын, халықаралық, ұлттық және аймақтық деңгейлерде белгіленген нормалар мен талаптарға сәйкес негізгі және қосымша қызметтерді ұсыну мен өндіру процесін ұйымдастыруды ашады.

**Оқу нәтижесі:**

ОН6: Мейрамхана бизнесі саласында ұсынылатын қызметтерді жылжыту және маркетингтік талдау жүргізу, тамақ өндіру процесін және қонақтарға қызмет көрсету технологиясын басқару негіздерін ескере отырып, тамақтану және сусындар бөлімінің (F&B) қызметін жүзеге асыру, жоспарлау және бақылау үшін қажетті іргелі теориялық білім мен практикалық дағдыларды пайдалану.

ОН11: Қонақтарға қызмет көрсету кезінде қажетті құжаттарды ұсына отырып, брондау жүйелерін, жол жүру (әуе, т/ж, авто, круиздік) билеттерін, автокөлікті жалға алуды қолдана отырып, туристік навигацияға, экскурсиялық қызмет көрсетуге, анимациялық іс-шараларға, демалыс орындарына, музейлерге, театрларға және басқа да демалыс кешендеріне бару кезінде ақпараттық, консультациялық, бухгалтерлік және ілеспе қызметтерді көрсетудің ең тиімді әдістерін таңдау.

**Цель дисциплины:** Изучить необходимые для практической работы знания об организации, процесса подготовки к обслуживанию работы ресторанов и гостиниц, а именно классификация ресторанов и гостиниц, характеристику производственных помещений и их оборудования и инженерно-технического оборудования ресторанов и гостиниц.

**Краткое содержание дисциплины:**

Дисциплина направлена на теоретическое осмысление основ формирования технологического цикла, процесса обслуживания соответствующего современным международным и национальным стандартам, удовлетворяющим требования потребителя. Курс раскрывает практические концепции ресторанов и гостиниц, технологию работы служб и отделов, организацию процесса производства и реализации предоставления основных и дополнительных услуг в соответствии с установленными нормами и требованиями принятыми на международном, национальном и региональном уровнях.

**Результаты обучения:**

РО6: Использовать фундаментальные теоретические знания и практические навыки, необходимые для реализации, планирования и контроля деятельности отдела еды и напитков (F&B) с учетом основ управления процессами производства пищи и технологии обслуживания гостей, проведения маркетингового анализа и продвижения предоставляемых услуг в области ресторанного бизнеса.

РО11: Выбирать наиболее эффективные методы предоставления информационных, консультативных, бухгалтерских и сопутствующих услуг гостям при оказании помощи, касающиеся туристской навигации, экскурсионного обслуживания, анимационных мероприятий, посещение мест отдыха, музеев, театров и прочих досуговых комплексов с использованием

**Purpose of the discipline:** To study the knowledge necessary for practical work about the organization, the process of preparing for servicing the work of restaurants and hotels, namely the classification of restaurants and hotels, the characteristics of production facilities and their equipment, and engineering equipment of restaurants and hotels.

**Summary** The discipline is aimed at a theoretical comprehending of the foundations of the formation of the technological cycle, the service process in accordance with modern international and national standards that satisfy consumer requirements. The course reveals the practical concepts of restaurants and hotels, the technology of work of services and departments, the organization of the production process and the implementation of the provision of basic and additional services in accordance with established standards and requirements adopted at the international, national and regional levels.

**Learning outcome:**

LO6: To use the fundamental theoretical knowledge and practical skills necessary for the implementation, planning and control of the food and beverage services (F&B), taking into account the fundamentals of managing food production processes and guest service technology, conducting marketing analysis and promoting the services provided in the restaurant business.

LO11: Choose the most effective methods of providing information, consulting, accounting and related services to guests when providing assistance related to tourist navigation, sightseeing services, animation events, visits to recreation areas, museums, theaters and other leisure complexes using booking systems, travel



	систем бронирования, проездных (авиа, ж/д, авто, круизных) билетов, аренды автомобиля, с предоставлением необходимой документации.	(air, railway, auto, cruise) tickets, car rental, with the provision of necessary documentation.
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p>		
<p>1. Агеева, Е.С. Гостиничный бизнес и динамика его развития в Казахстане. - Алматы, 2015.-200с. 2. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. - 7-е изд., стереотип.- М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019.- 248с. 3. Мошняга, Е.В. Английский язык: туризм, гостеприимство, платежные средства: учебное пособие. - 3-е изд., стереотип.- М.: Советский спорт, 2014.- 248с.</p>		
<p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b></p>		
<p>1. Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестова А.А., Абдикаримова М.Н. Сервисная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства. - Учебное пособие. - Алматы: КазАСТ, 2018. – 185 с. 2. Имангулова Т.В., Расулова С.К. Менеджмент качества на предприятиях индустрии туризма. - Учебное пособие – Алматы: КазАСТ, 2018. -124 с. 3. Прокофьева М.А., Имангулова Т.В., Расулова С.К., Абдикаримова М.Н. Терминологический словарь управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства. - Алматы: КазАСТ, 2017 — 280 с.</p>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 20 <b>Модуль атауы:</b> F&amp;B және НАССР модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS23155 <b>Пән атауы:</b> F&amp;B (ағылшын тілінде) <b>Пререквизиттері:</b> Қонақжайлылықтағы анимация <b>Постреквизиттері:</b> НАССР-ге кіріспе <b>Код модуля:</b> М 20 <b>Название модуля:</b> Модуль F&amp;B и НАССР <b>Шифр дисциплины:</b> TS23155 <b>Название дисциплины:</b> F&amp;B (на английском языке) <b>Пререквизиты:</b> Анимация в гостеприимстве <b>Постреквизиты:</b> Введение в НАССР <b>Module code:</b> М 20 <b>Module Name:</b> F&amp;B и НАССР module <b>Code of Discipline:</b> TS23155 <b>The name of the discipline:</b> F&amp;B (in English) <b>Prerequisites:</b> Animation in the hospitality <b>Post requisites:</b> Introduction to НАССР</p>		
<p><b>Пәннің мақсаты:</b> Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмыс принциптері, барлардың, мейрамханалардың жұмысын ұйымдастыру және т.б. туралы студенттерде тұтас интегралды түсінік қалыптастыру. <b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән мейрамхана бизнесінің негіздерін, тамақтану кәсіпорындарының, барлардың, мейрамханалардың жұмыстарын ұйымдастыруға, қонақтарды қарсы алу және шығарып салу, сондай-ақ мәзір, шарап картасы,</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> сформировать у студентов целостное представление о принципах работы предприятий общественного питания, организации работы баров, ресторанов и т.д. <b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина направлена на изучение основ ресторанного бизнеса, организацию работ предприятий питания, баров, ресторанов, с встречей и проводом гостей, а также составлению меню, карты вин, сервировки столов к различным мероприятиям. Курс</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> to form a holistic view of students about the principles of public catering, organization of bars, restaurants, etc. <b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying the basics of the restaurant business, the organization of work of catering, bars and restaurants, meetings and seeing off guests, as well as the preparation of menus, wine maps, table setting for various events. The course reveals the principles</p>



<p>әр түрлі іс-шараларға үстелдерді жабдықтауды оқытуға бағытталған. Курс тамақ өндіру процесін басқару негіздерін және қонақтарға қызмет көрсету технологиясын ескере отырып, тамақ және сусындар бөлімінің (F&amp;B) қызметін жүзеге асыру, жоспарлау және бақылау үшін қажетті қағидаларды ашады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН6: Мейрамхана бизнесі саласында ұсынылатын қызметтерді жылжыту және маркетингтік талдау жүргізу, тамақ өндіру процесін және қонақтарға қызмет көрсету технологиясын басқару негіздерін ескере отырып, тамақтану және сусындар бөлімінің (F&amp;B) қызметін жүзеге асыру, жоспарлау және бақылау үшін қажетті іргелі теориялық білім мен практикалық дағдыларды пайдалану. ОН7: Қазақстанның мейрамхана және қонақ үй бизнесінің халықаралық нарықтық экономикасы жағдайында кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент және маркетинг, қызмет көрсету саласындағы жаңа ақпараттық технологиялар, франчайзинг әдістерін қолдану арқылы қоғамдық тамақтану және орналастыру кәсіпорындарын құру, қонақжайлылық саласында жаңа бағыттарды жобалау.</p>	<p>раскрывает принципы необходимые в реализации, планирования и контроля деятельности отдела еды и напитков (F&amp;B) с учетом основ управления процессами производства пищи и технологии обслуживания гостей.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО6: Использовать фундаментальные теоретические знания и практические навыки, необходимые для реализации, планирования и контроля деятельности отдела еды и напитков (F&amp;B) с учетом основ управления процессами производства пищи и технологии обслуживания гостей, проведения маркетингового анализа и продвижения предоставляемых услуг в области ресторанного бизнеса. РО7: Проектировать новые направления в сфере гостеприимства, создавать предприятия общественного питания и размещения путем применения методов франчайзинга, новых информационных технологий в сфере услуг, основ предпринимательской деятельности, менеджмента и маркетинга в условиях международной рыночной экономики ресторанного и гостиничного бизнеса Казахстана.</p>	<p>necessary in the realization, planning and monitoring of the food and beverage sector (F&amp;B), taking into account the fundamentals of food production process management and guest service technology.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO6: To use the fundamental theoretical knowledge and practical skills necessary for the implementation, planning and control of the food and beverage services (F&amp;B), taking into account the fundamentals of managing food production processes and guest service technology, conducting marketing analysis and promoting the services provided in the restaurant business. LO7: To design new directions in the field of hospitality, to create catering services and accommodation enterprises through the application of franchising methods, new information technologies in the service sector, the basics of entrepreneurship, management and marketing in the international market economy of the restaurant and hotel business in Kazakhstan.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b> 1. Воробьева С.А., Киселева А.В. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса. М.: Филоматис, 2014.-272с. 2. Pandey A. et al. (Eds.) Current Developments in Biotechnology and Bioengineering: Food and Beverages. Industry Elsevier, 2017. - 501 p. 3. Тульбаева А.Т., Омарова Н.А., Ушкулакова Г.М., Кадырбекова Д.С. Технология обслуживания и сервис. - Учебно – методическое пособие. – Алматы: КазАСТ, 2018. – 128 с.</p> <p><b>Қосымша әдебиеттер/ Дополнительная литература / Additional literature:</b> 1. Chen J., Zhu Y. (Eds) Solid State Fermentation for Foods and Beverages. CRC Press, Taylor &amp; Francis Group, 2014. - 408 p. 2. Zakiryanov K.K. 100 Experiences of modern Kazakhstan. Hertfordshire pres LTD, Embassy of the Republic of Kazakhstan in to United Kingdom, 2015. 3. Imangulova T.V., Prokofeva M.A., Rassulova S.K., Rassulova D.Z. Dictionary on methods of teaching tourist disciplines. Tutorial - Almaty: KazAST, 2016- 60 p.</p>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 20 <b>Модуль атауы:</b> F&amp;B және НАССР модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS24156 <b>Пән атауы:</b> НАССР-ге кіріспе <b>Пререквизиттері:</b> F&amp;B <b>Постреквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау <b>Код модуля:</b> М 20 <b>Название модуля:</b> Модуль F&amp;B и НАССР <b>Шифр дисциплины:</b> TS24156</p>		



**Название дисциплины:** Введение в HACCP

**Прerequisites:** F&B

**Постреквизиты:** Стандартизация и сертификация в сфере услуг

**Module code:** M 20

**Module Name:** F&B и HACCP module

**Code of Discipline:** TS24156

**The name of the discipline:** Introduction to HACCP

**Prerequisites:** F&B

**Post requisites:** Standardization and certification in the service sector

**Пәннің мақсаты:** студенттердің өнімнің қауіпсіздігіне әсер ететін факторларды жүйелі анықтау, бағалау және басқару негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару саласындағы теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын дамыту.

**Пәннің қысқаша мазмұны:**

Пән тамақтану қауіпсіздігінің негіздерін, өндірістің барлық үдерістерін сауатты басқаруды, өнімді сақтау мен сатуды ашады. Курс тәуекелдер мен сыни бақылау нүктелерін талдауға, өндірістің барлық кезеңдерін егжей-тегжейлі зерттеуге негізделген: мезірді жоспарлау, ингредиенттерді сатып алу, қызмет көрсету және жинау, Қазақстанның нормативтік-заңнамалық базасына және қызмет көрсету саласының халықаралық стандарттарына сәйкес олардың алдын алу үшін арнайы тәуекелдер мен бақылау әдістерін анықтауға негізделген.

**Оқу нәтижесі:**

ОН5: Қонақжайлылық индустриясындағы іс-шараларда уақытты жайлы және жағымды өткізу үшін халықаралық және мемлекеттік деңгейде қабылданған қауіп-қатерлерді және сыни талдау (HACCP) негізінде тамақтанудың қауіпсіздік принциптерін, қызмет көрсету сапасының стандарттарын ескере отырып, анимациялық, мәдени-көпшілік іс-шаралар, іскерлік кездесулер, салтанаттар, банкеттер, мерекелер мен конференциялар бағдарламаларын құру.

ОН11: Қонақтарға қызмет көрсету кезінде қажетті құжаттарды ұсына отырып, брондау жүйелерін, жол жүру (әуе, т/ж, авто, круиздік) билеттерін, автокөлікті жалға алуды қолдана отырып, туристік навигацияға, экскурсиялық қызмет көрсетуге, анимациялық іс-

**Цель дисциплины:** освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления, факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

**Краткое содержание дисциплины:**

Дисциплина раскрывает основы безопасности питания, грамотное управление всеми процессами производства, хранение и реализация продукции. Курс основан на анализе рисков и критических контрольных точек, детальном изучении всех этапов производства: планирование меню, закупки ингредиентов, обслуживание и уборка, выявление специфических рисков и методов контроля для их предупреждения в соответствии с нормативно-законодательной базой Казахстана и международных стандартов сферы услуг.

**Результаты обучения:**

РО5: Составлять программы анимационных, культурно-массовых мероприятий, деловых встреч, торжеств, банкетов, праздников и конференций в индустрии гостеприимства с учетом стандартов качества обслуживания и принципов безопасности питания на основе анализа рисков и критических (HACCP) принятых на международном и государственном уровне для комфортного и приятного время проведения на мероприятиях.

РО11: Выбирать наиболее эффективные методы предоставления информационных, консультативных, бухгалтерских и сопутствующих услуг гостям при оказании помощи, касающиеся туристской навигации, экскурсионного обслуживания, анимационных

**Purpose of the discipline:** development of students' theoretical knowledge and practical skills in the field of quality management and safety of food products on the basis of systematic identification, assessment and management, factors influencing the safety of products.

**Summary of the discipline:**

Discipline reveals the basics of food safety, competent management of all processes of production, storage and sale of products. The course is based on the analysis of risks and critical control points, a detailed study of all stages of production: menu planning, procurement of ingredients, maintenance and cleaning, identification of specific risks and control methods for their prevention in accordance with the legal framework of Kazakhstan and international standards of the service sector.

**Learning outcome:**

LO5: Prepare programs for animation, cultural events, business meetings, celebrations, banquets, holidays and conferences in the hospitality industry, taking into account service quality standards and food safety principles based on risk analysis and critical accepted at the international and state level for a comfortable and pleasant time at events.

LO11: Choose the most effective methods of providing information, consulting, accounting and related services to guests when providing assistance related to tourist navigation, sightseeing services, animation events, visits to



шараларға, демалыс орындарына, музейлерге, театрларға және басқа да демалыс кешендеріне бару кезінде ақпараттық, консультациялық, бухгалтерлік және ілеспе қызметтерді көрсетудің ең тиімді әдістерін таңдау.	мероприятий, посещение мест отдыха, музеев, театров и прочих досуговых комплексов с использованием систем бронирования, проездных (авиа, ж/д, авто, круизных) билетов, аренды автомобиля, с предоставлением необходимой документации.	recreation areas, museums, theaters and other leisure complexes using booking systems, travel (air, railway, auto, cruise) tickets, car rental, with the provision of necessary documentation.
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. А. В. Воронцова, А. Г. Рыбка Управление качеством при производстве пищевой продукции. Учебное пособие, Тюмень: Издательство Тюменского государственного университета, 2015. 156 с.</li><li>2. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация. Среднее профессиональное образование, М.,Феникс, 2018 г.,429 с.</li><li>3. Ишевский А.Л., Леонтьева Т.И. Стандартизации и сертификации пищевого сырья и продукции. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2019.</li></ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Тульбаева А.Т. Технология обслуживания и сервис: учебно-методическое пособие. – Алматы: КазАСТ, 2018. – 128 с.</li><li>2. Имангулова Т.В., Расулова С.К. Менеджмент качества на предприятиях индустрии туризма. - Учебное пособие – Алматы: КазАСТ, 2018. -124с.</li><li>3. Дубровин И.А. Поведение потребителей. Учебное пособие, 4-е изд. – М.: Дашков и К., 2018. - 310 с.</li></ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 21 <b>Модуль атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау, қызмет көрсету модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS35157 <b>Пән атауы:</b> Қызмет көрсету саласында жаппай іс-шараны өткізу <b>Пререквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы маркетингі <b>Постреквизиттері:</b> Қонақжайлылық саласындағы іскерлік кездесулер индустриясы <b>Код модуля:</b> М 21 <b>Название модуля:</b> Модуль обслуживания, стандартизации и сертификации в сфере услуг <b>Шифр дисциплины:</b> TS35157 <b>Название дисциплины:</b> Обслуживание массовых мероприятий в сфере услуг <b>Пререквизиты:</b> Маркетинг в сфере услуг <b>Постреквизиты:</b> Индустрия деловых встреч в сфере гостеприимства <b>Module code:</b> М 21 <b>Module Name:</b> Module of the Service, standardization and certification in the service sector <b>Code of Discipline:</b> TS35157 <b>The name of the discipline:</b> Service of mass events in the service sector <b>Prerequisites:</b> Marketing in the service sector <b>Post requisites:</b> Hospitality business meeting industry</p>		
<p><b>Пәннің мақсаты:</b> жаппай іс-шаралардың түрлері мен ерекшеліктерін және осы іс-шаралардағы қызмет көрсету ережелерін үйрету. <b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән банкет, мәдени-бұқаралық іс-шаралар, фуршеттер, конференциялар және т.б., көп қатысушылары бар, ұйымдастыруда тұтынушылардың қажеттіліктерін қанағаттандыруға қабілетті инновациялық бағдарламалар мен іс-шараларды әзірлеу және жүзеге</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> изучить виды и особенности массовых мероприятий и правила их обслуживания. <b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина раскрывает основы организации массовых мероприятий в сфере услуг, разработку и реализацию инновационных программ и мероприятий способных удовлетворить потребности клиентов в организации банкетов, культурно-массовых мероприятий, фуршетов, конференций и т.д., с большим количеством</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> study the types and features of mass events and the rules for their maintenance. <b>Summary of the discipline:</b> Discipline reveals the basics of organizing mass events in the service sector, developing and implementing innovative programs and events that can satisfy the clients needs in organizing banquets, cultural and mass events, receptions,</p>



<p>асыруды, қызмет көрсету саласындағы бұқаралық іс-шараларды ұйымдастыру негіздерін, сондай-ақ, кәсіби лексиканы, өз тобын құру негіздерін, қауіпсіздік техникасын және еңбек қызметін ұйымдастыру дағдыларын меңгеруді қамтиды.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН5: Қонақжайлылық индустриясындағы іс-шараларда уақытты жайлы және жағымды өткізу үшін халықаралық және мемлекеттік деңгейде қабылданған қауіп-қатерлерді және сыни талдау (НАССР) негізінде тамақтанудың қауіпсіздік принциптерін, қызмет көрсету сапасының стандарттарын ескере отырып, анимациялық, мәдени-көпшілік іс-шаралар, іскерлік кездесулер, салтанаттар, банкеттер, мерекелер мен конференциялар бағдарламаларын құру. ОН11: Қонақтарға қызмет көрсету кезінде қажетті құжаттарды ұсына отырып, брондау жүйелерін, жол жүру (әуе, т/ж, авто, круиздік) билеттерін, автокөлікті жалға алуды қолдана отырып, туристік навигацияға, экскурсиялық қызмет көрсетуге, анимациялық іс-шараларға, демалыс орындарына, музейлерге, театрларға және басқа да демалыс кешендеріне бару кезінде ақпараттық, консультациялық, бухгалтерлік және ілеспе қызметтерді көрсетудің ең тиімді әдістерін тандау.</p>	<p>участников, а также владением профессиональной лексикой, основами командообразования, техникой безопасности и навыками организации трудовой деятельности.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО5: Составлять программы анимационных, культурно-массовых мероприятий, деловых встреч, торжеств, банкетов, праздников и конференций в индустрии гостеприимства с учетом стандартов качества обслуживания и принципов безопасности питания на основе анализа рисков и критических (НАССР) принятых на международном и государственном уровне для комфортного и приятного время проведения на мероприятиях. РО11: Выбирать наиболее эффективные методы предоставления информационных, консультативных, бухгалтерских и сопутствующих услуг гостям при оказании помощи, касающиеся туристской навигации, экскурсионного обслуживания, анимационных мероприятий, посещение мест отдыха, музеев, театров и прочих досуговых комплексов с использованием систем бронирования, проездных (авиа, ж/д, авто, круизных) билетов, аренды автомобиля, с предоставлением необходимой документации.</p>	<p>conferences, etc., with a large number of participants, as well as proficiency in vocabulary, the basics of team building, safety and organization labor skills</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO5: Prepare programs for animation, cultural events, business meetings, celebrations, banquets, holidays and conferences in the hospitality industry, taking into account service quality standards and food safety principles based on risk analysis and critical accepted at the international and state level for a comfortable and pleasant time at events. LO11: Choose the most effective methods of providing information, consulting, accounting and related services to guests when providing assistance related to tourist navigation, sightseeing services, animation events, visits to recreation areas, museums, theaters and other leisure complexes using booking systems, travel (air, railway, auto, cruise) tickets, car rental, with the provision of necessary documentation.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b> 1. Тульбаева А.Т., Омарова Н.А., Кадырбекова Д.С., Ушкулакова Г.М. Технология обслуживания и сервис: учебно-методическое пособие.- 2-е изд.- Алматы: Алишер, 2018.- 138с. 2. Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестова А.А. Экономический словарь индустрии туризма и гостеприимства.- Алматы: КазАСТ, 2017 – 360 с. 3. Жоголева М.В. Заставьте интернет работать на ваш ресторан.- М.: Ресторанные ведомости, 2016.- 264с.</p> <p><b>Қосымша әдебиеттер/ Дополнительная литература / Additional literature:</b> 1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие.- 7-е изд., стереотип.- М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019.- 248с. 2. Мошняга Е.В. Английский язык: туризм, гостеприимство, платежные средства: учебное пособие.- 3-е изд., стереотип.- М.: Советский спорт, 2014.- 248с. 3. Имангулова Т.В., Расулова С.К., Пестова А.А., Абдикаримова М.Н. Сервисная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства. - Учебное пособие. - Алматы: КазАСТ, 2018. – 185 с.</p>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 21 <b>Модуль атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау, қызмет көрсету модулі <b>Пәннің шифры:</b> TS35158 <b>Пән атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау <b>Пререквизиттері:</b> НАССР-ге кіріспе <b>Постреквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласындағы материалдық-техникалық базасындағы есеп және есеп беру</p>		



Код модуля: М 21

Название модуля: Модуль обслуживания, стандартизации и сертификации в сфере услуг

Шифр дисциплины: TS35158

Название дисциплины: Стандартизация и сертификация в сфере услуг

Пререквизиты: Введение в НАССР

Постреквизиты: Учет и отчетность материально-технической базы сферы услуг

Module code: M 21

Module Name: Module of the Service, standardization and certification in the service sector

Code of Discipline: TS35158

The name of the discipline: Standardization and certification in the service sector

Prerequisites: Introduction to HACCP

Post requisites: Accounting and reporting of material and technical base of the service sector

**Пәннің мақсаты:** қонақ үйлер мен мейрамханаларды құрудың заманауи әдістері мен негіздерін зерттеу, Қазақстан Республикасында мейрамхана және қонақ үй бизнесі саласында қазіргі стандарттарды игеру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:**

Пән қызмет көрсету сапасын қамтамасыз ету үшін қызмет көрсету саласының стандарттары мен сертификаттауын, Қазақстан экономикасын мемлекеттік реттеудің негізгі элементтерін, өнім сапасын бақылау жүйесін зерттеуге бағытталған. Курс қызмет көрсету саласындағы кәсіпкерлікті стандарттау және сертификаттау саласындағы нормативтік-құқықтық құжаттармен жұмыс істеуде Қазақстан Республикасының МемСт колданудың құзыреттілік тәсілінің әдістемелерін үйретеді.

**Оқу нәтижесі:**

ОН4: Тиімді қызмет және қонақжайлылық саласы кәсіпорындарының қолайлы атмосферасын құру мақсатында жаңа ақпараттық технологияларды, нормативтік-құқықтық құжаттаманы, Қазақстан Республикасының заңнамалық базасын және жаһандық этикалық кодексті қолдана отырып, қонақжайлылық саласының материалдық-техникалық базасын ұйымдастыру, үйлестіру, әкімшілік-шаруашылық басқару және есепке алу процесінде стратегиялық жоспарлау, экономикалық бақылау, бухгалтерлік есеп және бизнес басқару қағидаттарын қолдану.

ОН5: Қонақжайлылық индустриясындағы іс-шараларда уақытты жайлы және жағымды өткізу үшін

**Цель дисциплины:** изучение современных приемов и основ создания гостиниц и ресторанов, овладение современными стандартами, существующими в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса в Республике Казахстан.

**Краткое содержание дисциплины:**

Дисциплина направлена на изучение стандартов и сертификации сферы услуг для обеспечения качества обслуживания, ключевых элементов государственного регулирования экономики Казахстана, системы контроля качества продукции. Курс изучает методики компетентного подхода к применению ГОСТ стандартов Республики Казахстан, работу с нормативно-правовыми документами в области стандартизации и сертификации предпринимательства сферы услуг.

**Результаты обучения:**

РО4: Применять принципы стратегического планирования, экономического контроля, бухгалтерского учета и бизнес управления в организации, координации, административно-хозяйственном управлении и процессе учета материально-технической базы сферы гостеприимства с применением новых информационных технологий, нормативно-правовой документации, законодательной базы Республики Казахстан и глобального этического кодекса в целях создания эффективной деятельности, и благоприятной атмосферы предприятий сферы гостеприимства.

**Purpose of the discipline:** the study of modern methods and fundamentals of creating hotels and restaurants, mastery of modern standards existing in the field of restaurant and hotel business in the Republic of Kazakhstan.

**Summary of the discipline:**

The discipline is aimed at the study of standards and certification of services to ensure the quality of service, the key elements of state regulation of the economy of Kazakhstan, the quality control system of products. The course examines the methods of competent approach to the application of GOST standards of the Republic of Kazakhstan, work with legal documents in the field of standardization and certification of business services.

**Learning outcome:**

LO4: Apply the principles of strategic planning, economic control, accounting and business management in the organization, coordination, administrative and economic management and the process of accounting for the material and technical base of the hospitality sector using new information technologies, regulatory documentation, the legislative framework of the Republic of Kazakhstan and the global Code of Ethics in order to create effective activities and a favorable atmosphere for hospitality enterprises.  
LO5: Prepare programs for animation, cultural





<p>халықаралық және мемлекеттік деңгейде қабылданған қауіп-қатерлерді және сыни талдау (НАССР) негізінде тамақтанудың қауіпсіздік принциптерін, қызмет көрсету сапасының стандарттарын ескере отырып, анимациялық, мәдени-көпшілік іс-шаралар, іскерлік кездесулер, салтанаттар, банкеттер, мерекелер мен конференциялар бағдарламаларын құру.</p>	<p>PO5: Составлять программы анимационных, культурно-массовых мероприятий, деловых встреч, торжеств, банкетов, праздников и конференций в индустрии гостеприимства с учетом стандартов качества обслуживания и принципов безопасности питания на основе анализа рисков и критических (НАССР) принятых на международном и государственном уровне для комфортного и приятного время проведения на мероприятиях.</p>	<p>events, business meetings, celebrations, banquets, holidays and conferences in the hospitality industry, taking into account service quality standards and food safety principles based on risk analysis and critical accepted at the international and state level for a comfortable and pleasant time at events.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шишмарев В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация. Среднее профессиональное образование, М.: Феникс, 2018 г.,429 с.</li> <li>2. Прокофьева М.А., Имангулова Т.В. Терминологический словарь управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства / Свидетельство о гос.регистрации прав на объект авторского права от 6 декабря 2017, № 2951</li> <li>3. Тульбаева А.Т. Технология обслуживания и сервис: учебно – методическое пособие. – Алматы: КазАСТ, 2018. – 128 с.</li> </ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: учебное пособие / 2-е изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 349с.</li> <li>2. Брашнов Д.Г. Экономика гостиничного бизнеса: учебное пособие / М.: Флинта, 2012.- 222с.</li> <li>3. Джум Т.А. «Организация гостиничного хозяйства», магистр, 2012. - 400с.</li> </ol>		
<p><b>Модуль коды:</b> М 21  <b>Модуль атауы:</b> Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау, қызмет көрсету модулі  <b>Пәннің шифры:</b> TS36159  <b>Пән атауы:</b> Қонақжайлылық саласындағы іскерлік кездесулер индустриясы  <b>Пререквизиттері:</b> Қызмет көрсету саласында жаппай іс - шараны өткізу  <b>Постреквизиттері:</b> Қонақжайлылық саласындағы іскерлік кездесулер индустриясы  <b>Код модуля:</b> М 21  <b>Название модуля:</b> Модуль обслуживания, стандартизации и сертификации в сфере услуг  <b>Шифр дисциплины:</b> TS36159  <b>Название дисциплины:</b> Индустрия деловых встреч в сфере гостеприимства  <b>Пререквизиты:</b> Обслуживание массовых мероприятий в сфере услуг  <b>Постреквизиты:</b> Индустрия деловых встреч в сфере гостеприимства  <b>Module code:</b> М 21  <b>Module Name:</b> Module of the Service, standardization and certification in the service sector  <b>Code of Discipline:</b> TS36159  <b>The name of the discipline:</b> Hospitality business meeting industry  <b>Prerequisites:</b> Service of mass events in the service sector  <b>Post requisites:</b> Hospitality business meeting industry</p>		
<p><b>Пәннің мақсаты:</b> студенттердің іскерлік кездесу индустриясының қалыптасуы туралы, қонақжайлылық индустриясының ерекшеліктерін ескере отырып, әртүрлі деңгейдегі бос уақыт бағдарламаларын құру және бағыттау туралы тұтас түсінік қалыптастыру.</p>	<p><b>Цель дисциплины:</b> сформировать у студентов целостное представление о формировании индустрии деловых встреч, разработке досуговых программ разного уровня и направленности с учетом особенностей сферы гостеприимства.</p>	<p><b>Purpose of the discipline:</b> to form in students a holistic presentation on the formation of the business meeting industry, the development of friendly programs of different levels and orientation, taking into account the specifics of</p>



<p><b>Пәннің қысқаша мазмұны:</b> Пән іскерлік кездесулердің қазіргі заманғы индустриясының негізгі түсініктерін, тарихи даму жолдарын, жіктелуін, нысандары мен түрлерін зерттеуге бағытталған. Курс адам мен қоғамның қажеттіліктері мен мүдделері, өмір салты және оның негізгі компоненттері, оның әртүрлі түрлері, қызмет көрсету, коммуникациялық процесті ұйымдастыру ерекшеліктері, кәсіби лексиканы меңгеру, қызмет көрсету саласында келіссөздер жүргізу және іскерлік кездесулер ұйымдастыру сияқты ұғымдарды ашады.</p> <p><b>Оқу нәтижесі:</b> ОН5: Қонақжайлылық индустриясындағы іс-шараларда уақытты жайлы және жағымды өткізу үшін халықаралық және мемлекеттік деңгейде қабылданған қауіп-қатерлерді және сыни талдау (НАССР) негізінде тамақтанудың қауіпсіздік принциптерін, қызмет көрсету сапасының стандарттарын ескере отырып, анимациялық, мәдени-көпшілік іс-шаралар, іскерлік кездесулер, салтанаттар, банкеттер, мерекелер мен конференциялар бағдарламаларын құру. ОН11: Қонақтарға қызмет көрсету кезінде қажетті құжаттарды ұсына отырып, брондау жүйелерін, жол жүру (әуе, т/ж, авто, круиздік) билеттерін, автокөлікті жалға алуды қолдана отырып, туристік навигацияға, экскурсиялық қызмет көрсетуге, анимациялық іс-шараларға, демалыс орындарына, музейлерге, театрларға және басқа да демалыс кешендеріне бару кезінде ақпараттық, консультациялық, бухгалтерлік және ілеспе қызметтерді көрсетудің ең тиімді әдістерін таңдау.</p>	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Дисциплина направлена на изучение ключевых понятий, исторической линейки развития, классификации, форм и видов современной индустрии деловых встреч. Курс раскрывает такие понятия как: потребности и интересы человека и общества; образ жизни и его основные компоненты; его различные виды; обслуживание; особенности организации коммуникационного процесса; владение профессиональной лексикой; ведение переговоров и организация деловых встреч в сфере обслуживания.</p> <p><b>Результаты обучения:</b> РО5: Составлять программы анимационных, культурно-массовых мероприятий, деловых встреч, торжеств, банкетов, праздников и конференций в индустрии гостеприимства с учетом стандартов качества обслуживания и принципов безопасности питания на основе анализа рисков и критических (НАССР) принятых на международном и государственном уровне для комфортного и приятного время проведения на мероприятиях. РО11: Выбирать наиболее эффективные методы предоставления информационных, консультативных, бухгалтерских и сопутствующих услуг гостям при оказании помощи, касающиеся туристской навигации, экскурсионного обслуживания, анимационных мероприятий, посещение мест отдыха, музеев, театров и прочих досуговых комплексов с использованием систем бронирования, проездных (авиа, ж/д, авто, круизных) билетов, аренды автомобиля, с предоставлением необходимой документации.</p>	<p>the hospitality sphere.</p> <p><b>Summary of the discipline:</b> The discipline is aimed at studying the key concepts, historical lines of development, classification, forms and types of the modern business meetings industry. The course reveals such concepts as: needs and interests of a human and society; lifestyle and its main components; its various types; service; features of the organization of the communication process; proficiency in vocabulary; negotiating and organizing business meetings in the service sector.</p> <p><b>Learning outcome:</b> LO5: Prepare programs for animation, cultural events, business meetings, celebrations, banquets, holidays and conferences in the hospitality industry, taking into account service quality standards and food safety principles based on risk analysis and critical accepted at the international and state level for a comfortable and pleasant time at events. LO11: Choose the most effective methods of providing information, consulting, accounting and related services to guests when providing assistance related to tourist navigation, sightseeing services, animation events, visits to recreation areas, museums, theaters and other leisure complexes using booking systems, travel (air, railway, auto, cruise) tickets, car rental, with the provision of necessary documentation.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b> 1. Румянцев Д., Франкель Н. Event-маркетинг. Все об организации и продвижении событий. - Санкт-Петербург: Издательство «Питер», 2017. - 337с. 2. Сахарчук Е.С. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве: учебное пособие. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 192с. 3. Дусенко С.В. Этика и этикет в профессиональной деятельности сферы туризма и гостеприимства: учебное пособие. - М.: Спортивная книга, 2019. - 384с.</p> <p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b> 1. Морозов М.А. Информационные технологии в туристской индустрии: учебник. - М.: КНОРУС, 2019. - 276с. 2. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: учеб пособие. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 286с. 3. Сушинская М.Д. Культурный туризм: учебное пособие. - М.: Юрайт, 2017. - 136с. 4. Петрова Т.В. Особенности регулирования делового туризма в регионе. Концепция развития делового туризма на основе использования потенциала дестинации: монография. - М. - Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 165 с.</p>		



**Модуль коды:** М 22

**Модуль атауы:** Тәжірибе және гастрономиялық туризм модулі

**Пәннің шифры:** TS47160

**Пән атауы:** Гастрономиялық туризм

**Пререквизиттері:** Қызмет көрсету саласында жаппай іс-шараны өткізу

**Постреквизиттері:** Кәсіби қызметте білім мен практикалық дағдыларды қолдану

**Код модуля:** М 22

**Название модуля:** Модуль гастрономического туризма и практики

**Шифр дисциплины:** TS47160

**Название дисциплины:** Гастрономический туризм

**Пререквизиты:** Обслуживание массовых мероприятий в сфере услуг

**Постреквизиты:** Применение знаний и практических умений в профессиональной деятельности

**Module code:** М 22

**Module Name:** Module of gastronomic tourism and practice

**Code of Discipline:** TS47160

**The name of the discipline:** Gastronomic tourism

**Prerequisites:** Service of mass events in the service sector

**Post requisites:** Application of knowledge and practical skills in professional activities

**Пәннің мақсаты:** инновациялық туристік тартымдылықты қалыптастыру мүмкіндігі ретінде гастрономиялық туризмнің негізгі түсініктерін бөліп көрсету, сондай-ақ гастрономиялық туризмнің даму тенденциялары мен басымдықтарын айқындау, елдердің асханасының ерекшеліктерін зерттеу.

**Пәннің қысқаша мазмұны:**

Пән әлемнің гастрономиялық алуан түрлілігі, әр түрлі халықтар мен этностардың тағамдарын дайындау тарихы мен дәстүрі туралы негізгі түсініктерді қалыптастыруға, мейрамхана бизнесі дамуының негізгі ретінде әлемнің гастрономиялық "картасын" құруға бағытталған. Курс әлем асханасының әлемдік және аймақтық даму тенденцияларын және гастрономиялық туризмнің инновациялық бағыттарын зерттеуді қамтиды.

**Оқу нәтижесі:**

ОН10: Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің персоналымен қызмет көрсету сапасын және логистикалық жүйелерді жақсарту құралдары бойынша жаңашыл идеяларды, заманауи технологияларды және қонақтарды өзінің жаңалығымен, сәулетімен және өңірлердің гастрономиялық ерекшеліктерімен

**Цель дисциплины:** освещение основных концепций гастрономического туризма как возможности формирования инновационной туристской привлекательности, а также выявить тенденции и приоритеты развития гастрономического туризма, насладиться особенностями кухни той или иной страны.

**Краткое содержание дисциплины:**

Дисциплина направлена на формирование основных понятий о гастрономическом многообразии мира, истории и традициях приготовления пищи различных народов и этносов, создание гастрономической «карты» мир, как основы развития ресторанного бизнеса. Курс включает в себя изучение мировых и региональных тенденций развития кухонь мира и инновационных направлений гастрономического туризма.

**Результаты обучения:**

РО10: Разрабатывать дизайн объектов инфраструктуры и пространственных комплексов, предназначенных для отдыха, с использованием новаторских идей, современных технологий и материалов привлекающих гостей своей новизной, архитектурой и гастрономическими особенностями регионов, по

**Purpose of the discipline:**

The purpose of the discipline is to highlight the basic concepts of gastronomic tourism as an opportunity for the formation of innovative tourist attractiveness and also to identify trends and priorities in the development of gastronomic tourism, enjoy the features of the cuisine of a country.

**Summary of the discipline:**

The discipline is aimed at the formation of basic notions about the gastronomic diversity of the world, the history and traditions of cooking food of various peoples and ethnic groups, the creation of a gastronomic "map" of the world, as the basis for the development of the restaurant business. The course includes the study of world and regional trends in the development of world cuisines and innovative directions of gastronomic tourism.

**Learning outcome:**

LO10: To develop the design of infrastructure facilities and spatial complexes intended for recreation, using innovative ideas, modern



<p>тартатын материалдарды пайдалана отырып, демалуға арналған инфрақұрылым объектілері мен кеңістік кешендерінің дизайнын әзірлеу.</p> <p>ОН12: Туризмнің әртүрлі түрлері бойынша (іскерлік, гастрономиялық, курорттық, мәдени, спорттық және т.б.) туристік ағындарды және орталықтарды қалыптастыруды ескере отырып, қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындарды құру және іске асыру перспективаларын және оларға туризм, мейрамхана және қонақ үй бизнесі инфрақұрылымының ғылыми-техникалық дамуының әсерін бағалау.</p>	<p>средствам улучшения логистических систем и качества оказания услуг персоналом гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>PO12: Оценивать перспективы создания и реализации предприятий сферы гостеприимства с учетом формирования туристских потоков и центров по различным видам туризма (деловой, гастрономический, курортный, культурный, спортивный и др.) и влияние на них научно-технического развития инфраструктуры туризма, ресторанного и гостиничного бизнеса.</p>	<p>technologies and materials that attract guests with their novelty, architecture and gastronomic features of the regions, by means of improving logistics systems and the quality of service provided by hotel and restaurant business staff.</p> <p>LO12: To evaluate the prospects for the creation and realization of hospitality enterprises, taking into account the formation of tourist flows and centers for various types of tourism (business, gastronomic, spa, cultural, sports, etc.) and the impact on them of the scientific and technical development of tourism infrastructure, restaurant and hotel business.</p>
<p><b>Негізгі әдебиеттер / Основная литература / Main literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Адилшеева, А.К. Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы: дәрістер жинағы: оқу-әдістемелік құрал / А.К. Адилшеева, А.К. Оспанова.- Алматы: Тұран, 2020.- 105 б.</li><li>2. Уварова, А.К. Ресторанный бизнес в туризме: учебное пособие / Алиса Константиновна Уварова; рец. Г.Н. Нюсупова; В.А. Кораблев; Б.И. Актымбаева.- Алматы: Қазақ университеті, 2017.- 290 с.</li><li>3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. - 7-е изд., стереотип. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2019.-248с.</li><li>4. Зеленская Е.М. Гастрономический компонент в индустрии туризма М. 2015-156с.</li><li>5. Никитина Л. Особенности маркетинга и продвижения винно-гастрономического туризма. 2014. -203с.</li><li>6. Махинова М.В., Минченко В.Г. //Технология и организация питания в гостиничных и курортных комплексах Краснодар –2014. -499с.</li><li>7. Фатов М.Ф. 1000 блюд ресторанной кухни/ Фатов М.Ф., Холодков В.В. – М.: Экономика, 2014.-296с.</li></ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер / Дополнительная литература / Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Имангулова, Т.В. Экономический словарь (Сфера гостеприимства) / Алматы, 2015.-283с.</li><li>2. Краткий курс для гурманов. Вино и еда. –Москва: Эксмо, 20015-232с.</li><li>3. Полякова Р.Т. Особенности управления персоналом в сетевом ресторанном бизнесе// Экономически эффективные и экологически чистые инновационные технологии / под ред. В.А. Умнова- М.: ФГБОУ ВПО (РЭУ им. Плеханова) 2016-103-119с.</li><li>4. Имангулова Т.В., Прокофьева М.А., Жаксыбекова Д.К. Қонақжайлылық саласы және психологиялық – туристік қызметтің терминдер сөздігі. Оқу құралы – Алматы: ҚазСТА, 2016. – 144 б.</li></ol>		