

УНИВЕРСИТЕТ «ТУРАН - АСТАНА»

**Утверждено
На заседании Ученого Совета
Университета «Туран- Астана»
Протокол № __ «__» _____ 2022 г
Председатель Ученого Совета**

профессор Джапарова Г.А.

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН ПО МОДУЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

6В11102– «Ресторанный и гостиничный бизнес»

СРОК ОБУЧЕНИЯ – 4 ГОДА

ПРИЁМ - 2022 г.

НУР-СУЛТАН, 2022 г.

**Каталог элективных дисциплин
ОП 6В11102- Ресторанный и гостиничный бизнес**

Код модуля	Наименование модуля	Код дисциплины	Наименование дисциплин	Краткое содержание	Количество кредитов (KZ/ECTS)	Семестр	Пререквизиты	Постреквизиты	Ожидаемые результаты изучения дисциплины
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Базовые дисциплины									
Компонент по выбору									
M8	Практическая организация ресторанного и гостиничного бизнеса	MGR 2212	Менеджмент гостиниц и ресторанов	<p>Цель изучения дисциплины: дать студентам знания, позволяющие им внедрять в управленческую практику рыночные аспекты, базирующиеся на принципах и методах управления гостиниц и ресторанов; научить анализировать функционирование подразделений и служб систем управления гостиницами и ресторанами различных форм собственности.</p> <p>Теоретические основы менеджмента ресторанов и гостиниц. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания. Управление технологическими процессами на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса. Управление процессами обслуживания в гостиницах и</p>	5/5	3	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: знать суть управления, развитие взглядов на менеджмент ресторанов и гостиниц, подходы к управлению; сущность и классификацию управленческих решений; основные виды стратегий и организационных структур.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: использовать ситуационный подход к решению проблем организации; подбирать ключевых сотрудников и использовать их наиболее сильные стороны.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: применять коммуникативные технологий в нужном контексте; применять элементы эффективного лидерства для</p>

			ресторанах. Менеджмент персонала гостиниц и ресторанов. Методы и стили управления. Коммуникации в менеджменте гостиниц и ресторанов.					достижения успехов.
	MSP 2212	Менеджмент в сфере предпринимательства	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов мышления и понимания организационных процессов предпринимательской деятельности.</p> <p>Содержание предпринимательской деятельности. Виды и формы предпринимательской деятельности. Планирование предпринимательской деятельности. Управление риском в предпринимательской деятельности. Оценка бизнеса и реструктуризация компании.</p>	5/5	3	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: знать основные подходы к планированию операционной деятельности предпринимателя; основы предпринимательской деятельности; принципы построения взаимоотношений с партнерами по бизнесу.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: использовать основные методы финансового менеджмента при анализе и реализации бизнес-идеи; использовать основные подходы к планированию операционной деятельности предпринимателя; находить и оценивать новые рыночные возможности предпринимательской деятельности и формулировать бизнес-идею.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: навыками эффективно организовать работу с партнерами по бизнесу; основными подходами к планированию операционной деятельности предпринимателя; навыками определения специфических рисков организации предпринимательской деятельности.</p>
	OGS 2213	Организация гостиничного сервиса	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний о современных тенденциях развития гостиничного бизнеса.</p>	3/3	3	Основы индустрии гостеприимства	Организация обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать знание исторических этапов становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе;</p>

			Теоретические основы дисциплины. Взаимодействие современного отеля и туроператора. Эволюция предприятий гостеприимства. Классификация средств размещения. Организация управления. Внутренняя структура гостиничного комплекса. Организация питания в гостиничном комплексе. Предоставление дополнительных услуг в гостиничном комплексе.					инновационных технологий в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей. 2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности.
IURGB 2213	Инновационное управление ресторанно-гостиничным бизнесом	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний об основных понятиях в области инновации в организации гостинично-ресторанного бизнеса. Теоретические основы инновационной деятельности в гостинично-ресторанном бизнесе. Ресторанно-гостиничный бизнес как объект инновационного управления. Концептуальные основы инновационного управления ресторанно-гостиничным бизнесом. Роль инновационного предпринимательства в гостинично-ресторанном бизнесе. Особенности инновационной деятельности малых предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса. Зарубежный опыт по организации управления ресторанно-гостиничным бизнесом.	3/3	3	Основы индустрии гостеприимства	Организация обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания; общих закономерностей формирования концепции инновационных проектов. 2.Приобретаемые обучающимися умения: применять методы анализа, разработки в поисках решений деятельности предприятий; оценивать инновационно-технологические риски. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут решать конфликтные ситуации; корректировать инновационные проекты.	

M8	ESOG 2214	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представления об экономике отраслевого характера сферы обслуживания.</p> <p>Сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства. Структура и состав экономики индустрии гостеприимства. Межотраслевое и межрегиональное взаимодействие. Рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства. Рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства. Глобализация в экономике индустрии гостеприимства.</p>	5/5	4	Мировое гостиничное хозяйство	Производственно-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание особенностей функционирования предприятий в индустрии гостеприимства.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать и планировать финансово-хозяйственную деятельность гостиничного предприятия.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут самостоятельно использовать полученные знания в процессе последующего обучения на предприятиях индустрии гостеприимства.</p>
	EPG 2214	Экономика предприятий гостеприимства	<p>Цель изучения дисциплины: Формирование у студентов представления о формах организации предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства</p> <p>Основные понятия и формы организации предпринимательской деятельности. Финансово-хозяйственная деятельность предприятий и организаций. Маркетинг. Бизнес-планирование.</p>	5/5	4	Мировое гостиничное хозяйство	Производственно-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание особенностей функционирования предприятий в индустрии гостеприимства; особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками предпринимательской деятельности</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: рассчитать и оценить затраты по организации деятельности предприятия туристской индустрии; разрабатывать и реализовать новые товары и услуги</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: создание и продвижение новых продуктов и услуг в индустрии гостеприимства; анализ и составление договорной документации</p>
	NKNM 2215	Национальные кухни народов мира	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний о культуре и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов.</p>	5/5	3	Индустрия питания	Технология дипломных (проектных) исследований	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание основных понятий, элементов и принципов организации гостиничного дела.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: исследовать тенденции в развитии традиций и культуры питания народов мира; определить места традиций и культур</p>

			История и этапы развития традиций питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. Национальные особенности традиций питания народов Европы. Традиции и культура питания народов стран АТР. Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Застолье и традиции народов мира.					питания народов мира в структуре туристского продукта. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять комплекс знаний при разработке турпродуктов; обосновать использование традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов.
TKP 3216	Технология кулинарной продукции	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний технологии продукции общественного питания, практических навыков и умений ведения технологических процессов с позиции современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей. Технологические принципы производства продукции общественного питания. Технология кулинарной продукции. Технология производства полуфабрикатов. Технология производства полуфабрикатов из овощей и грибов. Технология кулинарных изделий и блюд. Супы, значение супов в питании. Соусы, значение соусов в питании. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.	5/5	3	Индустрия питания	Технология дипломных (проектных) исследований	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание нормативной документации отрасли, методов оценки и контроля качества продукции и ассортимента и технологии продукции общественного питания. 2.Приобретаемые обучающимися умения: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.	
MSO 2213	Маркетинг сферы обслуживания	Цель изучения дисциплины: дать систему теоретических знаний и практических навыков по организации маркетинговой работы применительно к деятельности специалиста по организации сферы обслуживания Теоретические основы маркетинга. Сущность, принципы и функции	5/5	6	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знания сущности «маркетинга» и его основные понятия; процессов управления маркетингом; характеристики рынков и поведение потребителей. 2.Приобретаемые обучающимися умения: умения проводить маркетинговые	

			<p>маркетинга. Основные виды маркетинга и их сущность. Разработка концепций маркетинга для предприятий. Потребности и рынок – основа маркетинговой деятельности. Покупательское поведение на рынке. Структура маркетинговых исследований. Цена и ценовая политика. Методы ценообразования. Рынок и сбытовая политика. Организация продвижения и сбыта. Рынок. Элементы рынка. Классификация рынков. Маркетинговая среда. Понятие маркетинговой среды. Основные факторы микросреды. Основные факторы макросреды. Сегментирование рынка. Основные концепции сегментирования. Принципы сегментации. Позиционирование товара на рынке. Конкуренция. Понятие конкуренции, и ее особенности. Виды конкуренции. Организационные службы маркетинга. Цели, задачи, функции службы маркетинга. Типы организационных структур служб маркетинга. Товар и его свойства. Товар и его свойства. Маркировка, упаковка товаров.</p>					<p>исследования по изучению состояния рынка в сфере обслуживания; определять стратегии поведения услуги; обеспечить положительный имидж своих сервисных услуг.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: позволит использовать количественные и качественные методы для проведения научных исследований и управления бизнес-процессами.</p>
PM 3216	Проектный маркетинг	<p>Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с концепцией маркетингового управления, развить практические навыки разработки, реализации и управления основными типами маркетинговых проектов.</p> <p>Введение: принципы проектного управления. Инициализация и планирование проекта. Управление проектом. Проект: «Развитие рынка компании». Проект: «Управление ассортиментом компании». Проект: «Программа маркетинговых коммуникаций». Проект: «Выбор</p>	5/5	6	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знания об Основных положениях современной теории проектного маркетинга; порядка разработки и характеристики типовых маркетинговых проектов.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: умения проводить аудит и диагностировать возникающие маркетинговые проблемы организации; использовать проектные технологии для решения маркетинговых проблем организации; оценивать экономическую эффективность проектных решений,</p>	

			каналов распределения». Проект: «Программа лояльности».					обеспечить контроль хода реализации проекта. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: позволит владеть навыками планирования и управления маркетинговыми проектами; владеть инструментами и технологиями управления типовыми маркетинговыми проектами в конкретных рыночных ситуациях.
IRGB 2217	Инфраструктура ресторанного и гостиничного бизнеса	Цель изучения дисциплины: сформировать целостное представление об основных понятиях и основах формирования туристской отрасли и ее инфраструктуры. Индустрия гостеприимства как часть сферы услуг. История развития индустрии гостеприимства. Гостиничное хозяйство. Ресторанное хозяйство. Инженерные сети и коммуникации гостинично-ресторанных предприятий. Уборочные работы в помещениях ГРП. Подготовка к обслуживанию клиентуры. Современные информационные технологии управления ГРП. Кадровая структура ГРП. Правила технической эксплуатации ГРП и их оборудования. Тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства.	5/5	3	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание основных элементов инфраструктуры в туризме и их структурно-организационную специфику 2.Приобретаемые обучающимися умения: умения самостоятельно разрабатывать комплексный подход к анализу составляющих инфраструктуры туризма, обобщать опыт деятельности национальных туристских администраций и предприятий сферы туризма по развитию туристской инфраструктуры 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут использовать полученные знания о деятельности национальных туристских администраций и предприятий сферы туризма в республике с учетом специфики казахстанского туристского рынка.	
IGP 2217	Инфраструктура гостиничного предприятия	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представлений об основах формирования гостиничного предприятия и его инфраструктуры. Общая характеристика гостиничного предприятия. Историческое развитие гостиницы и характеристика направления деятельности предприятия. Организационная структура гостиниц.	5/5	3	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание основ инфраструктуры ресторанного дела и гостиничного бизнеса. 2.Приобретаемые обучающимися умения: умения анализировать конкретные ситуации, касающиеся факторов, тормозящих процесс развития субъектов гостеприимства в Казахстане. 3.Приобретаемые обучающимися навыки	

									и компетенции: получение знания о деятельности национальных туристских администраций и предприятий сферы туризма в республике с учетом специфики казахстанского туристского рынка.
M9	Учет, отчетность и управление сферы обслуживания	BUAG RB 3218	<p>Бухгалтерский учет и аудит в гостинично-ресторанном бизнесе</p>	<p>Цель изучения дисциплины: изучение системы управления доходами и финансовым планированием на гостиничном предприятии.</p> <p>Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета. Учет денежных средств и расчетных операций. Учет основных средств и нематериальных активов. Учет производственных запасов. Учет расчетов с персоналом по оплате труда. Учет собственных средств и займов. Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц. Бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц.</p>	4/4	5	Мировое гостиничное хозяйство	<p>Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства</p>	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знания системы нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии; организации бухгалтерского учета и отчетности в гостинице.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: организовывать деятельность сотрудников структурных подразделений гостиниц; вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: владеют навыками учета и порядка ведения кассовых операций; учёта расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.</p>
		UOSO 3218	<p>Учет и отчетность в сфере обслуживания</p>	<p>Цель изучения дисциплины: освоение теоретических знаний в области теории бухгалтерского учета, учета товарных операций, денежных средств и расчетных операций, расчетов с персоналом, основных средств, затрат на производство готовой продукции.</p> <p>Бухгалтерский учет в организациях общественного питания. Ценообразование в организациях общественного питания. Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции. Учет</p>	4/4	5	Мировое гостиничное хозяйство	<p>Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства</p>	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знания организации, методов документального оформления учета на предприятиях; порядка проведения и оформления инвентаризации; механизм ценообразования на продукцию и услуги.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию; составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: владеют навыками</p>

			операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Учет расчетов по оплате труда.					оформления документов по движению товарно-материальных ценностей, денежных средств, готовой продукции и других оборотных активов; составления расчетов по налогам и определение финансового результата.
SPN 4219	Служба питания и напитков	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний основных понятий, элементов и принципов организации службы питания и напитков.</p> <p>Принципы функционирования организацией питания в гостинице. Отдел Food and Beverage. Обслуживающий персонал и их функции. Организация питания. Рестораны и бары. Виды предприятий питания и их особенности. Организация питания на условиях полного пансиона, полупансиона. кейтеринг; обслуживание банкетов; персонал отдела блюд и напитков, их должностные обязанности.</p>	6/6	7	Профессиональная подготовка кадров и тренинги в гостинично-ресторанном бизнесе	Производственно-преддипломная практика	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание основных понятий, элементов и принципов организации гостиничного дела.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: создавать и совершенствовать организационные структуры средств размещения, координировать производственно-технологические процессы гостиницы и ресторана.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут выявлять и анализировать прогрессивные, конкурентоспособные формы обслуживания в сфере гостиничных и ресторанных услуг, разрабатывать программу внедрения инновации в практику гостиничного и ресторанного предприятия.</p>	
SOSHK 4219	Стандарты обслуживания службы House Keeping	<p>Цель изучения дисциплины: формирование компетенций и представлений об основных методах организации службы House Keeping.</p> <p>Организационно-управленческая структура службы House Keeping. Технология и организация службы House Keeping. Контроль качества работы службы House Keeping, комплектация гостевых номеров. Управление персоналом службы House Keeping. Дополнительный сервис, предоставляемый службой House Keeping.</p>	6/6	7	Профессиональная подготовка кадров и тренинги в гостинично-ресторанном бизнесе	Производственно-преддипломная практика	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание функционально-организационной структуры, стандартов обслуживания в туристских и гостиничных комплексах.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать результаты деятельности функциональных подразделений туристских и гостиничных комплексов, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть основными навыками управления, организации и</p>	

								анализа работы службы House Keeping в туристских и гостиничных комплексах.	
		UOBD 4217	Управление и организация барного дела	<p>Цель изучения дисциплины: дать студентам знания, позволяющие им внедрять в управленческую практику рыночные аспекты, базирующиеся на демократических принципах и методах управления индустрией гостеприимства.</p> <p>Основы барного дела. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Классификация и методы приготовления смешанных напитков. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена. Барная посуда, инвентарь и аксессуары бара.</p>	5/5	7	Организация обслуживания и подготовка профессиональных кадров предприятий общественного питания	Технология дипломных (проектных) исследований, производственной-преддипломная практика	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание характеристики торговых помещений баров, требования к их планировке и оформлению; правил составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара; основных элементов и правил организации обслуживания в различных барах.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: приготавливать, оформлять и отпускать безалкогольные и алкогольные коктейли, смешанные напитки; оформлять витрину и барную стойку.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: владеют методами приготовления коктейлей; навыками составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара</p>
		ТРОВ 4217	Технология продукции и обслуживание в барах	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний об основах современного ресторанного и барного хозяйствования, выстроенного на международных стандартах качества производства и реализации услуг гостеприимства.</p> <p>Барное искусство. Технология приготовления алкогольных напитков. Принципы составления и формирования карты вин и напитков.</p>	5/5	7	Организация обслуживания и подготовка профессиональных кадров предприятий общественного питания	Технология дипломных (проектных) исследований, производственной-преддипломная практика	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание сущности научного подхода к производственным процессам на предприятиях современного ресторанного и барного хозяйства; основ формирования имидж стиля ресторана и бара</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: варьировать технику и технологию производственных процессов в барах и ресторанах различных классов с учётом требований современного рынка услуг.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут анализировать и принимать адекватные управленческие решения по организационно-производственным вопросам на предприятиях общественного питания ресторанного и барного направления</p>

М 11	Менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	КВРРIP 3220	<p>Качество и безопасность пищевых продуктов в индустрии питания</p>	<p>Цель изучения дисциплины: дать студентам представление об основах организации развлекательных программ, навыках и приемах обслуживания населения в сфере социально – культурного сервиса.</p> <p>Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения. Загрязнение микроорганизмами их метаболитами; загрязнения химическими элементами. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Загрязнения диоксинами. Аналитический контроль их в пищевых продуктах. Радиоактивное загрязнение. Контроль за использованием пищевых добавок. Способы детоксикации.</p>	6/6	5	Служба питания и напитков	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: работа с учебной и учебно-методической литературой, выполнение контрольной работы, практическая реализация теоретических знаний в процессе выполнения лабораторных работ.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять полученные знания при оценке безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в производственных лабораториях.</p>
МВРIP 3220		<p>Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания</p>	<p>Цель изучения дисциплины: получение студентами знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания.</p> <p>Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Контроль качества пищевой продукции. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Организация работ. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.</p>	6/6	5	Служба питания и напитков	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание и понимание целостного представления об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять полученные знания в навыках разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой</p>	

								промышленности при её производстве.	
		TSBRGB 4223	Технология и системы бронирования в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель изучения дисциплины: формирование компетенций и представлений об основных видах современных систем бронирования, используемых в туристской индустрии. Прием и оформление заказов на бронирование от потребителей. Организация деятельности службы бронирования. Основные функции и службы гостиницы. Организация технологии работы службы бронирования. Службы бронирования: цели, основные функции, состав персонала, стандартное оборудование. Требования к обслуживающему персоналу. Бронирование и оформление заказов. Технологический цикл обслуживания гостей. Способы бронирования. Оформление заказов на бронирование номеров. Автоматизированные системы управления в гостиницах.	4/4	7	Инновационное управление ресторанно-гостиничным бизнесом	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать знание современных глобальных систем бронирования и резервирования. 2.Приобретаемые обучающимися умения: умения анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть навыками использования прикладных программных продуктов бронирования и резервирования.
		AGR 4223	Автоматизация гостиниц и ресторанов	Цель изучения дисциплины: сформировать целостное представление о сущности элементов инфраструктуры ресторанного дела и гостиничного бизнеса. Система управления гостиницей: автоматизация гостиницы и отеля, программа автоматизации кафе, процессов торговли. Автоматизация торговли услугами клиентам в системе управления гостиницей. Цели автоматизации торговли. Применение в отеле программы автоматизации гостиницы или отелем как составляющей системы управления гостиницей. Целесообразность автоматизации кафе и ресторана.	4/4	7	Инновационное управление ресторанно-гостиничным бизнесом	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать знание основных направлений использования компьютерных технологий в гостиницах и ресторанах. 2.Приобретаемые обучающимися умения: эффективно использовать автоматизированные системы управления для предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут пользоваться программами бронирования и конструирования турпродуктов, применяемых в туристской индустрии.
Профилирующие дисциплины									
Компонент по выбору									

		RGH 3305	Ресторанное и гостиничное хозяйство	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у будущих специалистов целостного представления о материально-техническом обеспечении ресторанного и гостиничного хозяйства, производственных помещениях и их оборудовании, расположению оборудования для обеспечения последовательности и рациональности технологических операций, инженерно-техническом оборудовании ресторанного и гостиничного хозяйства.</p> <p>Ретроспективный анализ развития ресторанного и гостиничного хозяйства. Гостиничные цепи в дальнем зарубежье. Системы управления в ресторанно-гостиничном бизнесе. Назначение гостиниц в международной практике и размещение их в планировочной структуре города. Типологическая характеристика гостиниц. Ресторанное дело в зарубежных странах. Информационные технологии управления в ресторанно-гостиничном бизнесе.</p>	5/5	6	Инфраструктура ресторанного и гостиничного бизнеса, маркетинг в туризме	Бренд-менеджмент в ресторанно-гостиничном бизнесе	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: знать понятие конкурентоспособности ресторанно-гостиничных комплексов.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: разрабатывать и осуществлять стратегию организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: владеть навыками стратегического анализа деятельности ресторанно-гостиничных комплексов.</p>
		RGM 3305	Ресторанный и гостиничный маркетинг	<p>Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с современными концепциями маркетинга в сфере гостеприимства, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в индустрии гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>Сущность и содержание гостинично-ресторанного маркетинга. Современная концепция маркетинга. Комплексные исследования рынка услуг. Конкурентоспособность и пути ее повышения. Анализ потребителей</p>	5/5	6	Инфраструктура ресторанного и гостиничного бизнеса, маркетинг в туризме	Бренд-менеджмент в ресторанно-гостиничном бизнесе	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать знание требования к уборочным работам и оснащению мебели, инвентарём; структуры интерьера и оборудования гостиниц и ресторанов.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: умения определять виды и формы внешнего и внутреннего оформления гостиниц.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять полученные знания в области создания определенного интерьера в гостиницах и</p>

			услуг предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Сущность товара в маркетинге. Цена как инструмент маркетинга. Товародвижение, сбыт и сервис в маркетинговой деятельности. Маркетинговые коммуникации на предприятиях гостинично-ресторанного сервиса. Организация маркетинговой деятельности в предприятии.					ресторанных комплексах.
ОК 3306	Организация кейтеринга	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов практических навыков в сфере кейтеринг-индустрии. Кейтеринг как форма предоставления услуг питания. Организация работы кейтеринговых компаний. Персонал кейтеринговых компаний. Формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании. Маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании. Оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания.	5/5	6	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание правил и технических приемов обслуживания потребителей; основных правил этикета и принципов профессиональной этики.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: применять правила и технические приемы обслуживания потребителей.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть навыками обслуживания посетителей; сервировки стола; оформления счетов и расчета по ним с потребителями.</p>	
ООПГ 3306	Организация обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов комплексного представления о системе обслуживания потребителей на предприятиях сферы обслуживания. Понятие индустрия гостеприимства. Виды и услуги гостиничных предприятий. Стандарты обслуживания. Деятельность службы приема и размещения. Виды и способы бронирования. Деятельность службы обслуживания номерного фонда. Технология работы персонала в малых отелях.	5/5	6	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание видов управленческих решений, организации функциональных процессов в организациях обслуживания.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: организовать процесс оказания услуг обслуживания в гостиничном предприятии.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть навыками организации функциональных процессов в индустрии гостеприимства.</p>	
ВРРГ 4307	Бизнес-планирование на	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов	5/5	7	Бухгалтерский учет и	Производствен-	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание теоретических	

		предприятиях гостеприимства	представлений об основных проблемах организации и характеристике теоретических основ технологий путешествий и приема туристов. Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства. Анализ внутренней среды предприятия. Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка. Исследование конкурентной среды. Ценовая политика в системе бизнес-планирования. Система распределения и сбыта. Производственный и организационный планы предприятия. Финансовый план.			аудит в гостинично-ресторанном бизнесе	преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	основ технологий путешествий и приема туристов; по особенностям технологий приема туристов; принципам действия и сервисному обеспечению потребностей иностранного клиента в рамках туристской деятельности. 2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать тенденции развития сферы технологии приема туристов. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут составлять проекты въездных туров, мероприятия по организации туристской деятельности; владеют современными компьютерными технологиями по составлению проектов туристской деятельности.
	RSO 4307	Риски в сфере обслуживания	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов научных основ выявления рисков в сфере обслуживания и методов безопасности. Теоретические аспекты рисков с сфере обслуживания. Понятие и сущность сферы обслуживания. Место рисков сферы сервиса в общей системе рисков. Управление рисками в деятельности предприятия.	5/5	7	Бухгалтерский учет и аудит в гостинично-ресторанном бизнесе	Производственно-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание основных рисков в сфере обслуживания и способов их минимизации; способов действия в нестандартных ситуациях. 2.Приобретаемые обучающимися умения: определять величину рисков в условиях конкуренции; оценивать распределение ущерба при возникновении рисков. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: готовность действовать в нестандартных ситуациях; нести ответственность за принятые решения.
	SIOG RK 4308	Оборудование предприятий питания	Цель изучения дисциплины: формирование представлений у студентов принципов построения современного интерьера в гостиничных и ресторанных комплексах Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Меблировка и эстетическое	5/5	7	Инфраструктура ресторанный и гостиничного бизнеса	Производственно-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание требования к уборочным работам и оснащению мебели, инвентарём; структуры интерьера и оборудования гостиниц и ресторанов. 2.Приобретаемые обучающимися умения: умения определять виды и формы внешнего и внутреннего оформления гостиниц.

			оформление внутренних помещений гостиниц. Внутренний дизайн гостиниц. Оснащенность мебелью, мягким и жестким инвентарем гостинично–ресторанного технологического процесса. Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц. Уборочные работы в помещениях гостиничного предприятия. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования.					3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять полученные знания в области создания определенного интерьера в гостиницах и ресторанных комплексах.	
		DUPG 4308	Технико-технологические основы деятельности предприятий питания	Цель изучения дисциплины: освоение студентами особенностей создания дизайна и фирменного стиля и их роли в конкурентоспособности гостиничного предприятия. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха. Планировочная организация функциональных групп помещений туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	5/5	7	Инфраструктура ресторанный и гостиничный бизнеса	Производственно-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание ключевых понятий и категорий дизайна, инфраструктуры индустрии гостеприимства. 2.Приобретаемые обучающимися умения: осваивать теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и современных технологий методов проектирования. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять полученные знания на практике.
М 15	Технология и организация гостеприимства	ATG 4309	Анимация в туризме и гостеприимстве	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических знаний и практических умений и навыков в области создания и внедрения анимационных программ и организации выставок в деятельности туристского комплекса; области проектирования анимационных и выставочных программ туристского и гостиничного комплекса. Основные понятия в туристской анимации. Анимационный гостиничный менеджмент. Характеристика управляемой	5/5	7	Организация гостиничного сервиса	Технология дипломных (проектных) исследований	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание и понимание методики анализа и проектирования межличностных, групповых и организационных видов делового общения, психологические аспекты деловых коммуникаций. 2.Приобретаемые обучающимися умения: умения строить адекватное деловое общение, организовывать современный переговорный процесс с использованием современных средств делового общения. 3.Приобретаемые обучающимися навыки

			подсистемы в менеджменте гостиничной анимации. Характеристика управляющей персоналом в менеджменте гостиничной анимации. Примеры гостиничных анимационных программ. Детская анимация в гостиницах. Игровой бизнес в туристской анимационной деятельности.					и компетенции: позволит формировать практические навыков общения для совершенствования подготовки специалистов в сфере туристской деятельности.
KST 4309	Культурный сервис и туризм	<p>Цель изучения дисциплины: освоение студентами основ психологии обслуживания в индустрии гостеприимства, особенностей этической культуры и правил делового этикета в данной сфере.</p> <p>Общая характеристика культурного сервиса. Всемирное наследие и культурный сервис. Характеристика основных природных объектов культурного наследия. Характеристика основных культурных объектов всемирного наследия. Организация и использование соревновательных программ. Лучшие шоу мира в системе культурного сервиса. Организация и использование вокальных и музыкальных программ. Использование танцевальных программ в культурном сервисе.</p>	5/5	7	Организация гостиничного сервиса	Технология дипломных (проектных) исследований	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание и понимание методики анализа и проектирования межличностных, групповых и организационных видов делового общения, психологические аспекты деловых коммуникаций.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: умения строить адекватное деловое общение, организовывать современный переговорный процесс с использованием современных средств делового общения.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: позволит формировать практические навыков общения для совершенствования подготовки специалистов в сфере туристской деятельности.</p>	
TD(P)I 4311	Технология дипломных (проектных) исследований	<p>Цель изучения дисциплины: развитие и закрепление навыков самостоятельного исследования; систематизация и необходимость использования всего комплекса знаний, навыков и умений.</p> <p>Введение в предмет. Определение «дипломная работа», отличие от реферата и диссертации. Выбор и закрепление темы: критерии выбора, актуальность и практическая значимость. Планирование работы: Содержательный план дипломного</p>	3/3	8	Творческий проект	Производственная-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание межгосударственных стандартов, общих требований и правил составления дипломных (проектных) исследований</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: умения грамотно и правильно оформлять дипломные, курсовые работы и рефераты (структура работы, объем страниц, правила оформления сносок и библиографического аппарата, таблиц, графиков, диаграмм и иметь опыт (навык): оформления таких работ, сносок,</p>	

			исследования, структура. Индивидуаль-ный график дипломного исследования. Библиографический поиск: библиографические и другие источники информации, работа с каталогом, составление картотеки по теме исследования. Изучение литературы: работа с открытыми фондами, круг источников фактических сведений. Сбор и систематизация материала: последовательность работы с источника-ми, план-проспект исследования. Параметры классификации материалы. Построение и структура текста: требования МОН Р.К., введения, главы, параграфы, заключение.					формирования списка литература). 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: Могут проводить анализ и обобщение информации, полученной на основе умелого использования литературных источников, справочников, нормативного и практического материалов по исследуемой теме.
	MNI 4311	Методика научных исследований	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов методологической и научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научных исследований. Методологические основы научного познания. Методы научного познания. Понятийный аппарат научного исследования. Этапы научного исследования. Методика проведения научных исследований. Культура и мастерство исследования. Методология науки как социально – технологический процесс. Методология диссертационного исследования. Культура и мастерство исследователя. Подготовка и публикация научной статьи. Автореферат диссертации и подготовка к защите.	3/3	8	Творческий проект	Производственно-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание теоретических основ организации научно-исследовательской деятельности. 2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать тенденции современной науки, определять перспективные направления научных исследований; использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной деятельности. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут исследовать, проектировать, организовывать и оценивать реализацию управленческого процесса с использованием инновационных технологий менеджмента, соответствующих общим и специфическим закономерностям развития управляемой системы.
	SKD RK 4308	Санаторно-курортная деятельность в	Цель изучения дисциплины: обеспечение всесторонней подготовленности к управлению	4/4	8	Организация гостиничного сервиса	Технология дипломных (проектных)	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание теоретических основ организации санаторно-курортной

			РК	<p>предприятием; овладение технологиями создания санаторно-курортного продукта.</p> <p>История развития санаторно-курортного дела в Казахстане. Санаторно-курортное дело в системе здравоохранения и лечебно – оздоровительном туризме. Курортно-рекреационные ресурсы Республики Казахстан. Курортография; современная организация лечебного туризма. Основы курортной медицины.</p>				исследований	<p>деятельности.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: планировать и проводить маркетинговый анализ рынка услуг в сфере санаторно-курортного бизнеса.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть принципами и методами, технологией совершенствования по предоставлению потребителям лечебно-оздоровительных услуг.</p>
		OSIG 4308	<p>Оздоровительный сервис в индустрии гостеприимства</p>	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний основ организации и технологии работы дополнительных и вспомогательных служб в гостинице.</p> <p>Оздоровительный центр в отеле, его организация. Набор оздоровительных услуг в зависимости от класса отеля. Оздоровительный сервис в SPA отелях и парк-отелях. Оздоровительный сервис на курортах. Функции персонала оздоровительного центра. Талассотерапия. Стоунтерапия. Массаж и его виды. Ароматерапия. Грязелечение. Водолечение. SPA и SPA курорты.</p>	4/4	8	Организация гостиничного сервиса	Технология дипломных (проектных) исследований	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание теоретических основ в области организации и функционирования санаторно-курортных средств размещения, Spa-, Wellness-, фитнес-центров в гостинице.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: определять возможности использования зарубежного опыта в организации оздоровительных программ.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть принципами и методами, технологией совершенствования по предоставлению потребителям лечебно-оздоровительных услуг.</p>
		Тов 4305	Товароведение	<p>Цель изучения дисциплины: ознакомить студентов с основными аспектами и технологиями внутреннего туризма и формирование умений применять эти знания в области расширения своего профессионального образования.</p> <p>Основы товароведения продовольственных товаров. Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров. Товароведная характеристика</p>	4/4	7	Индустрия питания	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание вопросов рационального питания; нормативных документов в области качества, сохранности товаров; классификации ассортимента пищевых продуктов.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: умения определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным</p>

			основных групп продовольственных товаров. Вспомогательные товары. Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары. Пищевые жиры. Молочные товары. Яйцо и яичные товары. Мясные товары. Рыбные товары. Пищевые концентраты. Продукты детского питания.					признакам. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут проводить анализ о состоянии и перспективах развития рынка каждой группы продовольственных товаров и источников поступления товаров на рынок.
	ТЕКРР 4305	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	Цель изучения дисциплины: дать представление студентам о теоретических и практических знаниях о продовольственных товарах и обеспечении сохранения их качества на всех этапах товародвижения, приобретение умения их оценки. Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы. Товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки; товароведение и экспертиза плодов и овощей и продукты их переработки. Товароведение и экспертиза сахара, крахмала и кондитерских изделий; товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров. Товароведение и экспертиза мяса, мясных продуктов и яичных товаров. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование продовольственных товаров.	4/4	7	Индустрия питания	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание классификации и ассортимент товаров, основных факторов, влияющих на формирование и сохранность качества, показатели качества и методы их оценки, методологию товарной экспертизы. 2.Приобретаемые обучающимися умения: умения работать с нормативно-технической документацией, сертификатами соответствия, распознавать дефекты, определять показатели качества, расшифровывать маркировку товаров. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять полученные знания в профессиональной деятельности.
	ВМРГ	Бренд-менеджмент в ресторанно-гостиничном бизнесе	Цель изучения дисциплины: дать представление студентам о развитии ключевых компетенций в области брендинга, т.е. выработка у студентов профессионального взгляда на деятельность по созданию и управлению брендами, который поможет им в будущем разрабатывать конкурентноспособные торговые	5/5	6	Менеджмент в сфере услуг	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: Знать роль и место Бренд-менеджмента в повышении конкурентоспособности предприятий и организаций; понять связь Бренд-менеджмента с бизнес-стратегией развития предприятия; 2.Приобретаемые обучающимися умения: формировать у студентов языка

		В 3312		<p>марки, определять их позиционирование и имидж, управлять их развитием с учетом маркетинговых стратегий фирмы.</p> <p>Концепция бренд-менеджмента. Коммуникационная политика бренд-менеджмента. Проектирование бренда. Система идентичности бренда. Позиционирование и репозиционирование бренда. Продвижение бренда. Стратегия и тактика бренд-менеджмента. Оценка эффективности товарных брендов Технология ребрендинга</p>					<p>профессионального общения через освоение понятий, терминов и концепций в сфере брендинга.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: эффективно использовать основные инструменты и технологии Бренд-менеджмента для реализации целей развития предприятий и организаций; рационально использовать методика оценки эффективности реализации мероприятий в области Бренд-менеджмента.</p>
		BG 3312	<p>Брендинг гостеприимства</p> <p>Цель изучения дисциплины: дать представление студентам теоретических принципов, элементов, приемов реализации брендов и овладение практическими навыками их применения на примерах деятельности известных зарубежных и отечественных фирм.</p> <p>Сущность брендинга Субъекты брендинга. Введение в курс., России и Казахстане. История становления и развития брендинга в зарубежных странах. История становления и развития брендинга в России и Казахстане. Международная товарные знаки. Упаковка и маркировка товаров в международном маркетинге. Брендинг и конкурентоспособность фирмы на международном рынке. Брендинг и процесс ценообразования.. Брендбук и маркетинговый контракт. Международная коммуникационная политика фирмы и брендинг. Стратегии выхода на внешний рынок с брендами. Брендинг в различных индустриях. Брендинг и маркетинговые коммуникации.</p>	5/5	6	Менеджмент в сфере услуг	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: знать сущность, специфику брендинга, его связь с международным бизнесом; - особенности проведения международных маркетинговых исследований; товарные и ценовые стратегии на международных рынках, а также другие вопросы теории и практики брендинга отечественных и международных компаний и др.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: применять основные понятия, принципы брендинга; проводить сегментацию международного рынка.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: разрабатывать комплекс маркетинга применительно к рынку конкретной страны и др.</p>	

				Процесс и процедуры бренд – консалтинга				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

1) Рассмотрен на заседании кафедры «Дизайн, сервис и туризм», протокол № 9 от 07.04. 2022 г.

2) **Каталог элективных дисциплин согласован:**

№	Согласовано с работодателями (наименование организации, должность, ФИО)
1	ТОО «Кэпитал групп ИНТ» отель Best Western PLUS Astana, директор - Айкымбекова М.Т.
2	«ONE hotel Astana», менеджер отеля- Бекин Б.
3	ТОО «Talisman Travel Company», директор- Кабжанова Т.

Заведующий кафедрой _____ Е.К. Барлыков

Декан школы _____ М.М.Нарбинова

№		Форма отчетности
3	Оценка работодателями КЭД	1.Отзыв на КЭД 2. Письмо-согласование 3. Лист согласования 4. Протокол согласования