

УНИВЕРСИТЕТ «ТУРАН-АСТАНА»

УТВЕРЖДЕНО

**на заседании Академического Совета
Университета «Туран-Астана»**

Протокол № 7 « 27 » 02 2024 г

**Председатель Академического Совета
профессор Г.А. Джапарова**



**КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
6В11102– «РЕСТОРАННЫЙ И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»
СРОК ОБУЧЕНИЯ - 4 ГОДА
(ПРИЕМ - 2024 ГОДА)**

АСТАНА, 2024

**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									
M1	Практическая организация ресторанного и гостиничного бизнеса	IPRGB 2211	Инновационное проектирование гостиничных комплексов и ресторанов	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний об основных понятиях в области инновации в организации гостинично-ресторанного бизнеса.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: 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.</p>	5/5	4	Основы индустрии гостеприимства	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания; общих закономерностей формирования концепции инновационных проектов.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: применять методы анализа, разработки в поисках решений деятельности предприятий; оценивать инновационно-технологические риски.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут решать конфликтные ситуации; корректировать инновационные проекты.</p>

		NiNOv GiRD 2211	Налоги и налогообложение в гостиничной и ресторанной деятельности	<p>Цель изучения дисциплины: обучение и подготовка студентов, владеющих знаниями о действующей системе налогообложения, обладающих практическими навыками расчетов налогов и других обязательных платежей согласно законодательству Республики Казахстан.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Особенности налоговой системы РК, налоговая политика, механизм исчисления прямых, косвенных налогов, других обязательных платежей, налоговое администрирование, особенности налогообложения деятельности предприятий ресторанной и гостиничной индустрии.</p>	5/5	4	Основы индустрии гостеприимства	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знания налоговой системы Республики Казахстан и других обязательных платежей.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: исследовать механизмы налогообложения гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: владеть понятийным аппаратом и инструментарием налогообложения предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.</p>
		OGS 2212	Организация гостиничного сервиса	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний о современных тенденциях развития гостиничного бизнеса.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: 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.</p>	5/5	3	Основы индустрии гостеприимства	Организация обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание исторических этапов становления рынка услуг и развития методологии сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе; инновационных технологий в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской</p>

									деятельности.
		BUAG RB 2212	Бухгалтерский учет и аудит в гостинично-ресторанном бизнесе	<p>Цель изучения дисциплины: изучение системы управления доходами и финансовым планированием на гостиничном предприятии.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: 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>	5/5	3	Мировое гостиничное хозяйство	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать 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>

Профилирующие дисциплины

Компонент по выбору

M2	Модуль экономики и инфраструктуры ресторанно-гостиничного бизнеса	ESOG 3301	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представления об экономике отраслевого характера сферы обслуживания.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: 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.</p>	5/5	3	Основы индустрии гостеприимства	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать 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>
----	---	--------------	---	--	-----	---	---------------------------------	--	---

			Глобализация в экономике индустрии гостеприимства.					
UIISO 3301	Управление изменениями в сфере обслуживания	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представление о закономерностях развития организации и основных подходах к проведению организационных изменений.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: История развития теории организационных изменений. Основные подходы к организационным изменениям. Инновационное мышление и причины неэффективного его развития как вида сопротивления. Модели организационных изменений. Рефрейминг, реструктуризация. Модель «кривой перемен» Дж.Дак. Методы и формы проведения изменений в организациях. Организационный анализ компании. Реинжиниринг бизнес-процессов. Концепция всеобщего управления качеством (TQM). Концепция «обучающейся организации». Концепция «Шесть сигм» как инструмент управления изменениями.</p>	5/5	3	Менеджмент в туризме	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: получить представление об использовании моделей организационных изменений на практике.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: проводить организационный анализ для подготовки к реструктуризации управления компанией, усвоить основные положения управления на основе бизнес-процессов и стадии проведения реинжиниринга бизнес-процессов</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: получить представление о проблемах внедрения системы качества в организациях, освоить инструменты и методы внедрения организационных изменений.</p>	
IRGB 3303	Инфраструктура ресторанного и гостиничного бизнеса	<p>Цель изучения дисциплины: сформировать целостное представление об основных понятиях и основах формирования туристской отрасли и ее инфраструктуры.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Индустрия гостеприимства как часть сферы услуг. История развития индустрии гостеприимства. Гостиничное хозяйство. Ресторанное хозяйство. Инженерные сети и</p>	5/5	3	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание основных элементов инфраструктуры в туризме и их структурно-организационную специфику</p> <p>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</p>	

		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.						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 3303	Инфраструктура гостиничного предприятия	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представлений об основах формирования гостиничного предприятия и его инфраструктуры. В рамках данной дисциплины изучается: 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 ресторанный 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.	
KDRGB 3304	Коммерческая деятельность в ресторанно-гостиничном бизнесе	Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретические и практические знания в области социально-экономического управления предпринимательством, комплекс знаний по приоритетным направлениям предпринимательской деятельности в Казахстане В рамках данной дисциплины изучается: Предпринимательская деятельность в современном обществе. Организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанном деле и гостиничном бизнесе.	4/4	4	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: овладеть знаниями основ предпринимательской деятельности в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. усвоить такие понятия, как предпринимательство, предпринимательский капитал 2.Приобретаемые обучающимися умения: уметь составлять бизнес план для предприятий ресторанный дела и гостиничного бизнеса, особенности работы с персоналом особенности маркетинговой деятельности и учета в таких предприятиях. 3.Приобретаемые обучающимися навыки	

				Регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии гостеприимства. Управление предпринимательскими структурами. Конкурентная предпринимательская среда. Понятие капитала предприятия. Основной капитал					и компетенции: иметь навыки самостоятельной работы, понимать необходимость постоянного обновления профессиональных знаний.
		HRM 3304	HR менеджмент	Цель изучения дисциплины: формирование у студента целостной системы знаний о закономерностях становления и развития подсистемы управления человеческими ресурсами организации как важнейшего элемента системы управления организацией в целом, а также освоение студентом навыков и умений управления персоналом организации. специфика управления персоналом. В рамках данной дисциплины изучается: Объектом изучения является психология, социология и менеджмент, которая охватывает прием на работу сотрудника, его карьерного роста, вклада в развитие и успех организации, использования имеющихся знаний и опыта, обучения, зрелости, развития	4/4	4	Основы индустрии гостеприимства	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	1.Приобретаемые обучающимися знания: знать концепцию управления персоналом, принципы, функции, методы управления персоналом, факторы и субъекты управления персоналом, нормативнометодическое обеспечение управления персоналом организации или учреждения 2.Приобретаемые обучающимися умения: уметь работать со специальной литературой фундаментального и прикладного характера; разрабатывать типовые документы, используемые службами управления персоналом. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: иметь навыки методики расчета потребности в персонале, определения уровня эффективности управления персоналом, расчета основных показателей состояния и динамики персонала организации и эффективности его использования.
МЗ	Технология питания и национальные кухни	NKNM 3302	Национальные кухни народов мира	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. В рамках данной дисциплины изучается: История и этапы развития традиций	4/4	4	Индустрия питания		1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание основных понятий, элементов и принципов организации гостиничного дела. 2.Приобретаемые обучающимися умения: исследовать тенденции в развитии традиций и культуры питания народов мира; определить места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта. 3.Приобретаемые обучающимися навыки

			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.					и компетенции: могут применять комплекс знаний при разработке турпродуктов; обосновать использование традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов.
TKP 3302	Технология кулинарной продукции	<p>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.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: 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.</p>	4/4	4	Индустрия питания		<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание нормативной документации отрасли, методов оценки и контроля качества продукции; ассортимента и технологии продукции общественного питания.</p> <p>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.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.</p>	
SPN 3305	Служба питания и напитков	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний основных понятий, элементов и принципов организации службы питания и напитков.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Принципы функционирования</p>	4/4	5	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</p>	

			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.					производственно-технологические процессы гостиницы и ресторана. 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.
		SOSHK 3305	Стандарты обслуживания службы House Keeping Цель изучения дисциплины: формирование компетенций и представлений об основных методах организации службы House Keeping. В рамках данной дисциплины изучается: 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.	4/4	5	Профессиональная подготовка кадров и тренинги в гостинично-ресторанном бизнесе	Производственно-преддипломная практика	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание функционально-организационной структуры, стандартов обслуживания в туристских и гостиничных комплексах. 2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать результаты деятельности функциональных подразделений туристских и гостиничных комплексов, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы. 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть основными навыками управления, организации и анализа работы службы House Keeping в туристских и гостиничных комплексах.
M4	Модуль транспорта и инновации в предприятиях питания	KPR 3306	Культура питания в ресторанах Цель изучения дисциплины: Формирование у будущих специалистов базовых теоретических знаний и практических навыков в области современных форм и методов организации культуры питания в ресторанах. В рамках данной дисциплины изучается: Сервис как специфический вид деятельности. Потребность и ее значение в сервисе. Социальная услуга. Ресторанная и гостиничная индустрия. Сервис на транспорте.	6/6	7	Организация гостиничного сервиса	Технология дипломных (проектных) исследований	1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание эстетических требований к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания; основные требования к подготовке обслуживания; 2.Приобретаемые обучающимися умения: профессиональное использование требований к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания; 3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть правилами приема и обслуживания иностранных

		Организация питания. Сервисное обслуживание совещаний, конференций, выставок. Культура питания в ресторанах: организации питания на предприятии, классификация предприятий питания и их оснащение, современные требования к обслуживающему персоналу.					туристов; демонстрировать базовые знания и определенные умения в выборе и подаче основных услуг общественного питания, а также профессионального обслуживания в ресторанах.
ITB 3306	Инновации в туристском бизнесе	<p>Цель изучения дисциплины: ознакомление с сущностью инноваций, видами и особенностями инноваций в сфере туризма, методами управления инновационной деятельностью и инновационными технологиями.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Сущность и функции инновационной деятельности. Особенности современного состояния инноваций в туристской индустрии. Интеллектуальная собственность в инновационных процессах. Влияние научно-технических нововведений на развитие туризма. Инновации в туризме. Инновационные технологии в туризме.</p>	6/6	7	Технологии путешествий и приема туристов		<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: знать особенности инноваций как объекта инновационного менеджмента; виды инноваций и различия подходов при их внедрении; принципы инновационной и инвестиционной политики государства, организаций; инновационные технологии в туризме.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: использовать терминологический аппарат; характеризовать основные инновационные процессы в туризме; ориентироваться в классификации инноваций в туризме</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: владеть навыками проведения расчетов эффективности инновационных проектов в туризме; навыками организации работы туристской фирмы и ее подразделений – участников инновационного процесса.</p>
LSU 3307	Логистика в сфере услуг	<p>Цель изучения дисциплины: формирование готовности у будущего специалиста в области логистики, умения использовать современный инструментарий логистики в управлении предприятиями.сферы услуг. Формирования ценовой политики предприятия, выбора ценовой стратегии и тактики организации.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Понятие, цели, задачи, концепция логистики. Логистические потоки.</p>	5/5	5	Творческий проект	Производственно-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать знание теоретических основ логистической деятельности в сфере услуг, развитие и пути совершенствования логистики в сфере услуг в Казахстане</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: проводить анализ логистических потоков; умеет составлять планы и графики логистической деятельности, обеспечивать работу с рекламными агентствами и средствами массовой информации.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть</p>

				Материальные и информационные потоки. Логистические системы. Функциональные области логистики. Закупочная логистика.					практическими навыками логистической деятельности в сфере услуг, планирования и прогнозирования.
		ТОТ 3307	Транспортное обслуживание в туризме	<p>Цель изучения дисциплины: дать студентам знания по организации перевозок туристов различными видами транспорта</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Правила перевозок пассажиров и багажа; обслуживание туристов воздушным транспортом; современные системы бронирования авиабилетов; обслуживание туристов железнодорожным транспортом; обслуживание туристов автомобильным транспортом; обслуживание туристов водным транспортом; особенности обслуживания отдельных категорий пассажиров.</p>	5/5	5	Инфраструктура ресторанно-гостиничного бизнеса	Производственная-преддипломная практика, написание и защита дипломной работы	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание перспектив развития мирового транспорта, основные правовые положения туристов и ответственность перевозчиков</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: умения использовать полученные знания при анализе как международных, так и внутренних перевозках туристских групп</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: позволит владеть навыками правильного оформления документов, регулирующих отношения между перевозчиком и туроператором.</p>
М5	Модуль технологии безопасности пищевых продуктов	DB 3308	Дизайн блюд	<p>Цель изучения дисциплины: Формирование у будущих специалистов базовых теоретических знаний и практических навыков оформления блюд и кондитерских изделий в соответствии с современными требованиями.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления, декоративные детали. Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятия и законы композиции блюд. Инструменты, приспособления и декоративные детали. Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков.</p>	5/5	5	Индустрия питания	Экономика сферы обслуживания и гостеприимства	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание механической подготовки овощей и фруктов, кондитерского сырья; инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления; законы создания композиций из овощей и фруктов; дизайн блюд и кондитерских изделий.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: уметь нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности; изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов; изготавливать украшения для кондитерских изделий.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть навыками украшения для кондитерских изделий из желе, мастики, марципана, шоколада; дизайн</p>

								блюды и кондитерских изделий.
TPPPRD 3308	Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	<p>Цель изучения дисциплины: изучение основных приемов и методов управления рестораном, формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: Характеристика ресторана, бара и их специализация. Столовая посуда, приборы и белье. Сервировка стола. Правила подготовки предметов сервировки к их использованию. Порядок составления «sideduties» для персонала, работающего в гостевой зоне. Обслуживающий персонал зала ресторана. Должностные инструкции: назначение, правила составления, организация контроля за выполнением. Виды иерархии подчинённости на предприятиях питания ресторанного типа. Методы организации труда официантов.</p>	5/5	5	Индустрия питания	Оборудование предприятий питания	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать знание основных приемов и методов управления рестораном, формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания, особенностях менеджмента и маркетинга в ресторанном бизнесе, основ взаимодействия предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: уметь организовать рабочее место бармена, оснащать оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами, различать вкусовые достоинства вин, главным образом отечественных.знать виды коктейлей, а также способы их приготовления и подачи</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: могут владеть навыками обслуживания в различных барах, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	
MBPIP 3309	Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания	<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</p>	5/5	6	Служба питания и напитков	Оборудование предприятий питания	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: демонстрировать 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,</p>	

			менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.					проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве.
КВРРРР 3309	Качество и безопасность пищевых продуктов в индустрии питания	<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>	5/5	6	Служба питания и напитков	Оборудование предприятий питания	<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>	
ОК 3310	Организация кейтеринга	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов практических навыков в сфере кейтеринг- индустрии.</p> <p>В рамках данной дисциплины изучается: 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.</p>	5/5	6	Основы индустрии гостеприимства	Оборудование предприятий питания	<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>	