

**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**  
**7М11103 – «РЕСТОРАННЫЙ И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»**  
**СРОК ОБУЧЕНИЯ – 1 ГОД**  
**(ПРИЕМ - 2024 ГОДА)**

**АСТАНА, 2024**

**Каталог элективных дисциплин**  
**ОП 7М11103–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	
<b>Базовые дисциплины</b>									
<b>Вузовский компонент</b>									
M2	Специальный	KUKKY/OS GP/OHBS 5204	Организация служб гостиничных предприятий	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у магистрантов системы знаний об условиях организации деятельности гостиничных предприятий и формах организации гостиничного бизнеса.</p> <p>Технология и организация Службы бронирования. Технология и организация Службы приема и размещения. Технология и организация Службы эксплуатации номерного фонда. Технология и организация Службы общественного питания. Организация работы Room-service. Организация завтраков в гостинице. Технология и организация работы Административно-хозяйственной службы. Складское хозяйство</p>	4/4	1	Организация гостиничного сервиса	Экспериментально-исследовательская работа магистранта	<p><b>1.Приобретаемые обучающимися знания:</b> демонстрировать знание основных нормативно-правовых актов, регламентирующих процесс оказания гостиничных услуг; должностного состава и функции различных служб гостиницы.</p> <p><b>2.Приобретаемые обучающимися умения:</b> анализировать потребительские предпочтения; определять классы и типы гостиничного обслуживания.</p> <p><b>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции:</b> владеть навыками разработки и проектирования гостиничного продукта.</p>

				гостиницы. Формирование бюджета гостиничного предприятия. Анимационная служба. Технология предоставления спортивно-оздоровительных услуг в гостинице.					
		SK/SD/SA 5204	Сервисная деятельность	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование знаний и навыков, позволяющих анализировать современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса.</p> <p>Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей. Виды сервиса. Организация сервисной деятельности. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности. Сущность услуги как специфического продукта. Критерии и составляющие качества оказываемых услуг и обслуживания.</p>	4/4	1	Организация гостиничного сервиса	Экспериментально-исследовательская работа магистранта	<p><b>1.Приобретаемые обучающимися знания:</b> продемонстрировать знание предпосылок возникновения сервисной деятельности; сущности услуги как специфического продукта.</p> <p><b>2.Приобретаемые обучающимися умения:</b> соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов; управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности.</p> <p><b>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции:</b> владеть навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.</p>

**Профилирующие дисциплины**

**Компонент по выбору**

M 2	Специальный	KUMKAZH/ PGRU/ PHRST 5302	Продвижение гостиничных и ресторанных услуг	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у магистрантов готовности к выполнению работ, направленных на продвижение гостиничных и ресторанных услуг, соответствующих запросам потребителей.</p> <p>Технология формирования гостиничного и ресторанный продукта. Моделирование системы продвижения гостиничных и ресторанных услуг. Инновационные способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг. Технология</p>	5/5	1	Маркетинг в сфере услуг	Производственная практика	<p><b>1.Приобретаемые обучающимися знания:</b> продемонстрировать знание структуры гостиничного и ресторанный продукта; маркетинговых коммуникаций, применяемых для продвижения гостиничных и ресторанных услуг.</p> <p><b>2.Приобретаемые обучающимися умения:</b> уметь проектировать гостиничный и ресторанный продукт с учетом потребностей и требований потребителей.</p> <p><b>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции:</b> могут владеть навыками разработки комплекса мероприятий по продвижению гостиничного и ресторанный</p>
-----	-------------	---------------------------------	---	---	-----	---	-------------------------	---------------------------	---