

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
7М11104– «РЕСТОРАННЫЙ И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»
СРОК ОБУЧЕНИЯ - 2 ГОДА
(ПРИЕМ - 2024 ГОДА)**

АСТАНА, 2024

Каталог элективных дисциплин
ОП 7М11104–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	
Базовые дисциплины									
Компонент по выбору									
M2	Специальный	KKSRSM/ RKRSO/ RSCSS 5207	Риторика и культура речи в сфере обслуживания	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у магистрантов коммуникативной компетенции и развитие знаний в области риторики в сфере обслуживания.</p> <p>Особенности ситуации речевого общения. Основные требования, предъявляемые к нему. Компоненты общения. Классификация общения, их отличительные черты. Уместность использования разных видов общения в речевой ситуации. Употребление речевого общения в сфере обслуживания. Особенности общения в деловой обстановке. Значение культуры речи в диалоге. Понятие об этикете и о невербальном этикете, как следует корректно и сдержанно выражать свои эмоции без слов.</p>	5/5	1	Основы индустрии гостеприимства	Организация и обслуживание деловых мероприятий в ресторанном и гостиничном бизнесе	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание практической актуализации речевой коммуникации, сути предмета риторики, ее функций и средств; основных направлений прикладных исследований в современной риторике.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: осваивать новые формы коммуникативного воздействия, отвечающие потребностям сферы обслуживания; анализировать коммуникативное пространство.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: продемонстрировать готовность применять полученные знания в сфере обслуживания.</p>

M2	Специальный	KEE/PEE/ PEE 5207	Профессиональная этика и этикет	<p>Цель изучения дисциплины: ознакомление с особенностями этикета специалиста с различными субъектами профессионального общения.</p> <p>Сущность и специфика профессиональной этики. Профессиональная этика специалиста в сфере услуг. Место деловой этики в структуре этического знания. Бизнес-ритуалы в профессиональной деятельности. Межкультурные факторы профессиональных коммуникаций.</p>	5/5	1	Основы индустрии гостеприимства	Организация и обслуживание деловых мероприятий в ресторанном и гостиничном бизнесе	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание правил этикета, определяющих высокий уровень профессиональной культуры специалиста; профессиональных и этических кодексов.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: анализировать первоисточники по истории этических учений; определять моральную проблематику в ситуациях профессионального общения.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: позволит применять принципы теоретического анализа общечеловеческих норм этики к практике деловых отношений.</p>
M2	Специальный	KTВ/URG/ HRM 5208	Управление рисками гостеприимства	<p>Цель изучения дисциплины: формирование теоретических и практических знаний о процессе управления рисками хозяйствующими субъектами в гостиничном бизнесе.</p> <p>Понятие и виды рисков в индустрии гостеприимства. Рисковой менеджмент. Идентификация риска. Измерение риска. Контроль риска. Передача риска (трансфер) от страхователя к страховщику. Страховой портфель страховщика, его характеристики, влияние на ситуацию принятия решений. Страхование имущества предприятия гостеприимства.</p>	5/5	1	Основы индустрии гостеприимства	Проектирование и открытие предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание методики управления рисками в процессе координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства при управлении рисками.</p> <p>3.Приобретаемые обучающимися навыки и компетенции: обладает навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства при управлении рисками.</p>
		KIKT/ PRIG/ ERHI 5208	Предпринимательские риски в индустрии гостеприимства	<p>Цель изучения дисциплины: формирование у магистрантов системы знаний об основах эффективного предпринимательства в индустрии гостеприимства.</p> <p>Индустрия гостеприимства: понятие, сущность. Гостиничные</p>	5/5	1	Основы индустрии гостеприимства	Проектирование и открытие предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	<p>1.Приобретаемые обучающимися знания: продемонстрировать знание сущности предпринимательских рисков в индустрии гостеприимства; основных принципов эффективной предпринимательской деятельности.</p> <p>2.Приобретаемые обучающимися умения: уметь определять состояние конкурентной</p>