

**"ТҰРАН-АСТАНА" УНИВЕРСИТЕТИ**



**БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕН/APPROVED**

**"Тұран-Астана" университеті академикалық кеңес шешімімен**

Решением Академического совета

Университета "Тұран-Астана"

The Academic Council of "Turan-Astana" University

от/dated " 27 " 03 2024 ж./г./ү.

Хаттама/Протокол/Protocol № 8



**Академикалық кеңес төрайымы**

Председатель академического совета

Academic Council Chairman

Г.Ә. Жапарова/G. A. Japarova

**БАКАЛАВРИАТ/БАКАЛАВРИАТ/BACHELOR'S PROGRAM**

**«6B11102 – МЕЙРАМХАНА ЖӘНЕ ҚОНАҚ ҮЙ БИЗНЕСІ»  
БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«6B11102 – РЕСТОРАННЫЙ И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»**

**EDUCATIONAL PROGRAM  
«6B11102 - RESTAURANT AND HOTEL BUSINESS»**

**күндізгі оқу нысаны/очная форма обучения/full-time study form  
оқу мерзімі/срок обучения/term of study – 4 years  
түскен жылы 2024/прием 2024 года/admission 2024**

**АСТАНА, 2024**

Образовательная программа «Б11102 – Рестораны и гостиничный бизнес» (приема 2024 год):  
Рекомендовано к утверждению Академическим комитетом школы Бизнеса и информационных технологий

(Протокол № 4 от « 20 » февраля 2024 г.)

Председатель академического комитета

  
(подпись)

Р.А.АИМКУЛОВ  
(И.О. Фамилия)

Добрена на заседании кафедры «Дизайн, сервис и туризм»  
(Протокол № 6 от « 09 » февраля 2024 г.)

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Н.В.Кабашева  
(И.О. Фамилия)

Согласовано работателем:

Директор гостиницы «Ай-Са» - Таипов А.Е.  
Директор ресторана «Muntaz» - Ахтаева Б.С.  
Директор отеля «Wuldham Garden BuraBay» - Койшибаев А.А.  
Менеджер Front Office ТОО «Гостиничный комплекс Думан» - Алтай Д.А.  
Главный менеджер отеля «Alpin Eco Park» - Бекин Б.Е.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1 Бөлім	Білім беру бағдарламасының паспорты	4
1 Раздел	Паспорт образовательной программы	10
1 Section	Passport of the educational program	16
2 Бөлім	Пәндердің көмегімен білім беру бағдарламасы бойынша калыптасқан оқу нәтижелеріне қолжеткізу матрицасы	21
2 Раздел	Матрица достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе с помощью дисциплин	43
2 Section	Matrix of achievability of the formed learning outcomes according to the educational program with the help of disciplines	65
3 Бөлім	Білім беру бағдарламасының мазмұны (Оқу жоспары)	85
3 Раздел	Содержание образовательной программы (Учебный план)	85
3 Section	The content of the educational program (Curriculum)	85

# 1-ші БӨЛІМ. «6В11102 - МЕЙРАМХАНА ЖӘНЕ ҚОНАҚ ҮЙ БИЗНЕСІ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ПАСПОРТЫ

(2024 ж. қабылданған)

2022 жылғы 20 шілдедегі №2 Мемлекеттік жалпыға ортақ жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім стандарты, Кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу үдерісін ұйымдастырудың ережесі 2018 жылдың 12 қазандағы №563 (өзгерістер мен толықтырулар) негізінде жасалып, «Атамекен» ҚР ҰКП Басқарма Төрағасының 2017 жылғы 17 қаңтардағы №3 бұйрығымен, «Қонақ үй шаруашылығы» кәсіби стандарты негізінде әзірленген.

1. Мектеп: Бизнес және ақпараттық технологиялар

2.ББ атауы мен коды: «6В11102- Мейрамхана және қонақ үй бизнесі»

3.ББ түрі: әрекет етуші

4.Оқыту траекториясы:

1. Мейрамхана-қонақ үй бизнесіндегі менеджмент;

2. Мейрамхана-қонақ үй бизнесінде қызмет көрсетуді және IT-технологияларды ұйымдастыру.

5.Білім беру бағдарламасының мақсаты: Мейрамхана қызметі мен қонақжайлылық аясында ғылыми-зерттеу ісіне дағдыланған, заманауи инновациялық технологиялар саласында білімді, әмбебап және пәндік-мамандандырылған біліктілігі жоғары, оның еңбек нарығындағы әлеуметтік ұтқырлығы мен тұрақтылығына ықпал ететін жоғары білікті мамандарды даярлау.

6.ҰБШ бойынша деңгейлер: 6 деңгей

СБШ деңгейі: 6 деңгей

7.Біліктілік пен лауазымдар тізбесі:

«6В11102 – Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» ББ бакалавриат түлегіне «6В11102 – Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласындағы бакалавр дәрежесі беріледі.

Осы бейіндегі бакалаврлар әртүрлі меншік түріндегі ұйымдарда және түрлі қызмет салаларында экономикалық, басқару, кәсіпкерлік, коммерциялық және ғылыми-зерттеу жұмыстарында қызмет ете алады.

«6В11102 – Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» бойынша білім беру бағдарламасы «Қонақ үй шаруашылығы» кәсіби стандартына сәйкес анықталады:

1) Нөмірлерді брондау операторы;

2) Консьерж;

3) Кассир;

4) Әкімші;

5) Сомелье;

6) Сервистік сала мәселелерімен айналысатын мемлекеттік органдарда қонақ үй бизнесі мен мейрамхана ісін дамыту мәселелері жөніндегі маман;

7) Басқару, сервистік қызметті ұйымдастыру жөніндегі маман;

8) Инфрақұрылым нысандарының менеджері;

9) Қонақжайлылық индустриясы бейініндегі консалтингтік компаниялардың, қонақ үй кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының маркетингтік қызметтерінің кеңесші;

10) Өндіріс меңгерушісі (бас аспазшы);

11) Қойма меңгерушісі;

12) Асхана меңгерушісі (кафе, мейрамхана, бар);

13) Сауда маркасының менеджері (бренд-менеджер);

14) Техник-технолог;

15) Тауартанушы;

16) Қонақ үй нөмірлерінің аудиторы;

17) Мейрамхана және қонақ үй бизнесінің менеджері;

18) Директордың персоналды басқару жөніндегі орынбасары (директор, вице-президент);

19) Директордың өндіріс жөніндегі орынбасары (директор, вице-президент);

20) Қонақ үй директоры.

8. Бітірушінің біліктілік сипаттамасы:

8.1 Кәсіби қызмет саласы

Кәсіби қызмет саласы мемлекеттік және ұлттық ұйымдардың басқару органдары болып табылады; қонақжайлылық және мейрамхана бизнесі саласындағы кәсіпорындар, сондай-ақ ғылым, білім беру, мемлекеттік реттеу, қонақ үй бизнесі мен мейрамхана ісіне тікелей немесе жанама байланысы бар қызметтің басқа да салалары болып табылады.

8.2 Кәсіби қызмет объектілері

Кәсіби қызмет нысандары қонақ үй бизнесін ұйымдастырумен байланысты мемлекеттік басқару органдары (министрліктер, әкімдіктер, олардың аймақтық бөлімшелері мен құрылымдары); мейрамхана және қонақ үй бизнесімен айналысатын мемлекеттік және жеке компаниялар; қызмет көрсету саласы, тамақтануды ұйымдастырумен байланысты кәсіпорындар (мейрамханалар, қонақ үйлер және басқа құрылымдар); қонақ үйлер, шипажайлар, курорттар және пансионаттар; мейрамханалар, дәмханалар, кофеханалар, барлар; мүлік, мүліктік



кешендер (кәсіпорындар, мекемелер, ұйымдар) және қонақ үй индустриясы; тамақтану ұйымдарында тамақтанудың, маркетингтің даму мәселелерін зерттеумен айналысатын ғылыми-зерттеу ұйымдары; қонақ үй шаруашылығы бойынша орта буын мамандарын дайындайтын оқу орындары; ішкі және сыртқы нарыққа мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесінде қызметтерді жылжытумен айналысатын жарнама агенттері.

### 8.3 Кәсіби қызмет пәні

Осы бейіндегі бакалаврлар экономикалық, басқарушылық, кәсіпкерлік, коммерциялық және ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізе білуі тиіс:

- Қонақ үй қызметін жоспарлау және жүзеге асыру;
- мақсаттар, ресурстар және нәтиже бойынша жұмыстарды ұйымдастыру.
- Қызметкерлердің, қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының және жалпы ұйымдардың қызметін тиімді бақылау.
- Ұжымды басқару және сыртқы ортадағы қызметті үйлестіру.
- Қызметкерлерді ынталандыру.
- Мейрамхана және қонақ үй кәсіпорындары мен ұйымдарын және олардың сыртқы мүдделерін білдіру.
- Мәселелерді, болжамдарды, мақсаттар мен жағдайларды зерттеу және диагностикалау.
- Қызметкерлерге кеңес беру, әдістемелік, білім беру жұмыстарын ұйымдастыру.
- Мейрамхана және қонақ үй бизнесі саласында инновациялық қызмет жүргізу.

### 8.4 Кәсіби қызмет түрлері

Бакалаврлар ұйым қызметі туралы ақпаратты талдай отырып, түсініп, жинақтап, бағалай және ұсына отырып алған теориялық білімдерін іс-тәжірибеде қолдана білуі керек.

«6В11102 - мейрамхана және қонақ үй бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврлар келесі кәсіби қызмет түрлерін атқара алады:

- Мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесін ұйымдастыру;
  - қызметкерлерді іріктеу;
  - қызмет көрсету үдерісін бақылауды жүзеге асыру, қызмет көрсету үшін өндірісті технологиялық және техникалық дайындау;
  - банкеттерді, фуршеттерді ұйымдастыру және өткізу;
  - мейрамханалар мен қонақ үйлерге жарнама құрастыру;
  - қызметкерлерге іскерлік қарым-қатынас этикасы және қызмет көрсету мәселелері бойынша тренингтер өткізу;
- бағынышты қызметкерлердің жұмысын ұйымдастыру және бағалау (метрдетель, бас аспазшы, аспазшы, даяшы).

## 9. Түйінді дағдылар:

### 9.1 Жалпы түйінді дағдылар:

#### 9.1.1 туған, шет тілдер саласында:

**Білуі керек:** қарым-қатынас технологиясын, коммуникация стратегиясын (ТҚ1).

**Игеру керек:** шетел тілін мәдениетаралық коммуникация құралы ретінде коммуникативтік құзыреттіліктің барлық кешені құрамында қолдану (ТҚ2).

**Дағды:** кәсіби қызмет саласындағы ақпаратты алуға және бағалауға мүмкіндік беретін деңгейде шет тілдерінің бірін меңгеру (ТҚ3).

- іргелі математикалық, жаратылыстану-ғылыми және техникалық дайындық саласында:

**Білуі керек:** терең ой-өрісі мен ойлау мәдениеті бар жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін іргелі математикалық, жаратылыстану-ғылыми және техникалық пәндерді (ТҚ4).

**Игеру керек:** кәсіби қызметінде жаратылыстану-ғылыми пәндердің негізгі заңдарын, формулаларын қолдану (ТҚ5).

**Дағды:** қолданбалы есептерді шешу үшін талдау, синтездеу әдістерін қолдану, математикалық талдау және модельдеу, теориялық және эксперименталды зерттеу әдістерін қолдануды (ТҚ6).

- компьютерлік технологиялар саласында:

**Білуі керек:** ақпараттармен байланысты негізгі тұжырымдамалар, қағидаттар, теориялар және фактілерді; негізгі ақпараттық технологияларды (ТҚ7).

**Игеру керек:** кәсіби қызметте ақпараттық технологияларды қолдануды (ТҚ8).

**Дағды:** қазіргі заманғы аспаптық құралдарды қолдана отырып бағдарламалай алу (ТҚ9).

#### 9.2 Жалпы білім беру құзыреті:

- әлеуметтік-мәдени қызмет саласында:

**Білуі керек:** этикалық, рухани және мәдени құндылықтарды, әлеуметтік мінез-құлықты реттеудің негізгі заңдылықтары мен формаларын, жеке тұлғаға әлеуметтік көзқарасты, Қазақстан халықтарының дәстүрлері мен мәдениетін, қоғамның даму тенденцияларын, тұрақты даму негіздері (ТҚ10).

**Игеру керек:** білім беру және кәсіби қызметінде әлемнің қазіргі жаратылыстану-ғылыми суреті туралы білімді қолдану (ТҚ11).

**Дағды:** ойлау мәдениетінің дағдыларын меңгеру, ақпаратты жалпылау, талдау, қабылдау, мақсат қою және оған қол жеткізу жолдарын таңдау қабілеті болуы, әлеуметтік және кәсіби міндеттерді шешуде әлеуметтік, гуманитарлық және экономикалық ғылымдардың негізгі ережелері мен әдістерін пайдалану қабілеті болуы (ТҚ12).

- оқу қызметі саласында:

**Білуі керек:** ой-өрісі кең және ойлау мәдениетімен жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін

жаратылыстану-ғылыми, әлеуметтік, гуманитарлық, экономикалық білім саласындағы негізгі пәндердің қағидаттарын, ұғымдарын (ТҚ13).

**Игеру керек:** кәсіби практиканың әр түрлі салаларындағы типтік есептерді шешу үшін қажетті санаттар мен әдістер жүйесін қолдану, теориялық және эксперименталды зерттеулерді тиімді пайдалану, әртүрлі кәсіби есептерді шешу кезінде алынған деректерді өңдеу үшін математикалық талдау мен модельдеудің негізгі әдістерін қолдана білу, ғылыми мақалаларды, есептерді, қорытындыларды және т.б. рәсімдеу кезінде мәліметтерді кеңінен қолдана отырып, библиографиялық және ақпараттық-іздістіру жұмыстарын жүргізуді (ТҚ14).

**Дағды:** білім беру қызметі; күнделікті кәсіби қызметке қажетті жаңа білім алу және магистратурада білім алуды жалғастыру (ҚК15).

- **кәсіпкерлік, экономикалық қызмет саласында:**

**Білуі керек:** экономика және кәсіпкерлік қызмет негіздерін; бизнестегі кәсіпкерлік тәуекелдердің рөлін, экономикадағы және кәсіпкерліктегі мемлекеттік сектордың маңызын; ҚР қолданыстағы заңнамасының негізгі ережелерін; жоба жетістігінің сыни факторларын, жобаларды басқару бойынша құжаттама құрамын, жобалық жұмыстардың декомпозициясының стандартты құралдарын; әзірленетін инновациялық үдерістердің тиімділігін бағалау негіздерін; жобалық және зерттеу қызметінің әдіснамасының негіздерін (ТҚ 16).

**Игеру керек:** экономиканы мемлекеттік реттеу әдістерін білу, кәсіпкерлік және мемлекеттік қатынастарды реттейтін қағидаттар мен нормаларды қолдану; кәсіпкерлікте тәуекелдерді реттеу әдістерін қолдану; қолданыстағы заңнамаларда бағдарлану; жобаны басқару бойынша құжаттарды, тәуекелдерді басқару жоспарын әзірлеу; инновациялық дамудағы практикалық міндеттерді шешу үшін алынған білімді қолдану; жобалық және зерттеу жұмысының мақсаттарын мен міндеттерін анықтау (ТҚ17).

**Дағды:** кәсіпкерлік қызметте пән бойынша алған білімдерді пайдалану; экономикалық және кәсіпкерлік қатынастар мен тәуекелдерді талдау; экономикада оң нәтижелерге қол жеткізу мақсатында құқықтық нормаларды пайдалану; компанияны дамытуда инновациялық жобаларды басқару, ғылыми, талдамалық, статистикалық есептерді оқу және инновациялық дамуды бағалау әдістерін меңгеру; зерттеу және жобалау жұмысының теориялық және эксперименттік нәтижелерін рәсімдеу (ТҚ18).

9.3 кәсіби (арнайы) түйінді құзыреттер:

Түсінігі болуы тиіс:

- мейрамхана және қонақ үй бизнесі, банк және салық жүйелері саласында экономикалық талдау мен шешімдер қабылдаудың негізгі әдістері, қонақжайлылық индустриясының нақты өмірде, осы құбылыстармен және процестермен сенімді өзара іс-қимыл жасау үшін сыртқы макросредтермен (экономикалық, әлеуметтік, технологиялық, ақпараттық, саяси, экологиялық) өзара іс-қимыл мәселелері туралы (ТҚ19).

- мемлекеттің экономикадағы рөлі мен негізгі функциялары, қызмет көрсету саласындағы әлеуметтік-экономикалық саясатты жүзеге асыру туралы (ТҚ20).

**Білуі керек:**

- кадр жұмысын ұйымдастыру принциптері, кадрлар қызметін оқыту және бақылау әдістерін (ТҚ21).

- қонақ үйлер мен туристік кешендерде қызмет көрсету түрлері мен әдістерін (ТҚ22).

- қонақ үйлер мен туристік кешендерге қабылдау және орналастыру технологияларын (ТҚ23).

- қонақ үй шаруашылығында тамақтану кәсіпорындарының қызметінің негізгі принциптерін (ТҚ24).

- қызмет көрсету саласындағы жарнаманың тиімділігін арттыру ерекшеліктері мен тәсілдерін (ТҚ25).

**Игеру керек:**

- қазіргі заманғы ақпараттық ағымдарда бағдарлану және әлемдік экономикадағы серпінді өзгеретін құбылыстар мен үдерістерге бейімделу (ТҚ26).

- қонақ үй және мейрамхана бизнесінің микро және макро салаларын түсіну (ТҚ27).

- мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы саласында рентабельді бизнес құру үшін баға саясаты мен баға стратегияларын пайдалануды (ТҚ28).

- серіктестің қазір оған тиімсіз, бірақ болашақта оң нәтиже бар шешім қабылдауға сендіру (ТҚ29).

**Дағды:** мейрамхана және қонақ үй қызмет көрсету жүйесінде өндірістік – шаруашылық қызметті ұйымдастыру (ТҚ30).

**Сұрақтарда құзыретті болу:**

- туристерге қызмет көрсету бағдарламаларын жасау және әңгімелесу (ТҚ31).

- дұрыс тамақтану және сапалы қызмет көрсетуді ұйымдастыру (ТҚ32).

- қонақжайлылық саласында бизнесті ұйымдастырумен байланысты кешенді міндеттерді шешу кезінде әртүрлі деңгейде басқарушылық шешімдер қабылдау (ТҚ33).

## 10. Оқыту нәтижелері

Дублиндік Дескрипторларға сәйкес оқытудың келесі нәтижелері қалыптасты:

Дублиндік Дескриптор	Оқыту нәтижелері
1. осы саладағы озық білімге негізделген оқылатын салада білім мен түсініктерді көрсету	1. Халықаралық экономикалық қатынастар жүйесін және оның мейрамхана мен қонақ үй бизнесі саласындағы орнын білу. 2. Қазақстан Республикасының мейрамхана бизнесі туралы

	заңнамасының негіздерін және осы саладағы өзге де нормативтік актілерді білу.
2. кәсіби деңгейде білім мен түсінуіктерді қолдану, дәлелдерді қалыптастыру және оқылатын саладағы мәселелерді шешу	3. Еркін кәсіпкерлік қызмет, экономика, талдау және басқару жұмыстарын жүргізу жағдайында шешім қабылдау үшін алынған білімді қолдану. 4. Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетудің ерекшелігі бойынша білім мен түсіруді көрсету.
3. Әлеуметтік, этикалық және ғылыми пайымдауларды ескере отырып, пайымдауларды қалыптастыру үшін ақпаратты жинау мен түсіндіруді жүзеге асыру	5. Қызмет көрсету саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты түсіндіру, талдау және өңдеу.
4. мамандарға, сондай-ақ маман емес мамандарға ақпарат, идеялар, мәселелер мен шешімдерді хабарлау	6. Дұрыс тамақтану мен сапалы қызмет көрсетуді ұйымдастыру мәселелерінде құзыретті болу; қонақжайлылық саласында бизнесті ұйымдастырумен байланысты кешенді міндеттерді шешу кезінде әртүрлі деңгейлерде басқарушылық шешімдер қабылдау.
5. оқылатын салада одан әрі оқуды өз бетінше жалғастыру үшін қажетті оқыту дағдылары	7. Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыруды жоспарлау және жобалау дағдысы болуы тиіс. 8. Мейрамхана және қонақ үй қызмет көрсету жүйесінде өндірістік-шаруашылық қызметті ұйымдастыру дағдысының болуы.
6 ғылыми зерттеулер мен академиялық жазу әдістерін білу және оларды зерттелетін салада қолдану	9. Кәсіби қызметте жаратылыстану ғылымдарының әдістерін қолдана білу, ғылыми қызығушылықтар немесе қонақжайлылық зерттеулері шеңберінде өңдеу, талдау және жүйелеудің заманауи құралдарын қолдана білу.
7 зерттелетін саладағы фактілерді, құбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді білу мен түсіруді қолдану	10. Кәсіби қызметте мемлекеттік, орыс, ағылшын (және тағы бір еуропалық немесе азиялық) тілдерді қолданыңыз. 11. Нормативтік талаптар мен стандарттарға сәйкес деректерді іздеу, жинақтау, алмасу және біріктірілген қызмет көрсету саласының өкілдік құжатын құру.
8 академиялық адалдық қағидаттары мен мәдениетінің маңызын түсіну	12. Демократиялық қоғамның құндылықтарына назар аудару білу, өзін академиялық адалдық мәдениетінің тасымалдаушысы ретінде сезіну және мейрамхана және қонақ үй бизнесінде академиялық ортаны құру принциптері; қоршаған ортаны сақтау үшін тұрақты даму негіздерін білу.

Білім беру бағдарламасы туралы жалпы мәліметтер «білім беру бағдарламасының паспорты» нысанына келтірілген (1-кесте).

#### Кесте 1-Білім беру бағдарламасының төлқұжаты

№	Өріс атауы	Ескертпе
1	Тіркеу нөмері	-
2	Білім беру саласының коды және жіктелуі	6B11 Қызметтер
3	Дайындық бағыттарының коды мен жіктелуі	6B111 Қызмет көрсету саласы
4	Білім беру бағдарламаларының тобы	B093 Мейрамхана және мейманхана бизнесі
5	Білім беру бағдарламасының атауы	Мейрамхана және қонақ үй бизнесі
6	ББ түрі	а) Өрекет етуші ББ
7	ББ мақсаты	Мейрамхана қызметі мен қонақжайлылық саласында ғылыми-зерттеу дағдылары, заманауи инновациялық технологиялар саласында білімі бар, әмбебап және пәндік-мамандандырылған біліктілігі бар, оның еңбек нарығындағы әлеуметтік ұтқырлығы мен тұрақтылығына ықпал ететін жоғары білікті кадрларды даярлау.
8	БЖХС бойынша деңгей	0420
9	ҰБШ бойынша деңгей	6 деңгей
10	СБШ бойынша деңгей	6 деңгей
11	ББ айрықша ерекшеліктері	а) Жоқ

		b)
	Серіктес - ЖОО (БББ)	-
	Серіктес жоғары оқу орны (ҚДББ)	-
12	Құзыреттіліктер тізімі	<b>Тармақ 2.1</b>
13	Оқыту нәтижелері	
14	Оқу түрі	күндізгі
15	Оқыту тілі	Орыс/қазақ
16	Кредиттер көлемі	240
17	Берілетін дәреже	6В11102 «Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласындағы бакалавр»
18	Кадрларды даярлау бағытына арналған лицензияға қосымшаның болуы	2014 жылғы желтоқсандағы № 0137367 мемлекеттік лицензияға қосымша (02.09.2022 жылғы №016)
19	ББ Аккредитациясының болуы	6В11102 «Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» Мамандандырылған аккредиттеу HE-SA №00040
	Аккредиттеу органының атауы	Аккредиттеудің тәуелсіз Қазақстандық орталығы
	Аккредиттеу мерзімі	25.05.2022 бастап 19.05.2027 дейін 5 жылға
20	Пәндер туралы мәліметтер	<b>Тармақ 2.2</b>
21	Оқу нәтижесі	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Халықаралық экономикалық қатынастар жүйесін және оның мейрамхана мен қонақ үй бизнесі саласындағы орнын білу.</li> <li>2. Қазақстан Республикасының мейрамхана бизнесі туралы заңнамасының негіздерін және осы саладағы өзге де нормативтік актілерді білу.</li> <li>3. Еркін кәсіпкерлік қызмет, экономика, талдау және басқару жұмыстарын жүргізу жағдайында шешім қабылдау үшін алынған білімді қолдану.</li> <li>4. Қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетудің ерекшелігі бойынша білім мен түсінуді көрсету.</li> <li>5. Қызмет көрсету саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты түсіндіру, талдау және өңдеу.</li> <li>6. Дұрыс тамақтану мен сапалы қызмет көрсетуді ұйымдастыру мәселелерінде құзыретті болу; қонақжайлылық саласында бизнесті ұйымдастырумен байланысты кешенді міндеттерді шешу кезінде әртүрлі деңгейлерде басқарушылық шешімдер қабылдау.</li> <li>7. Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыруды жоспарлау және жобалау дағдысы болуы тиіс.</li> <li>8. Мейрамхана және қонақ үй қызмет көрсету жүйесінде өндірістік-шаруашылық қызметті ұйымдастыру дағдысының болуы.</li> <li>9. Кәсіби қызметте жаратылыстану ғылымдарының әдістерін қолдана білу, ғылыми қызығушылықтар немесе қонақжайлылық зерттеулері шеңберінде өңдеу, талдау және жүйелеудің заманауи құралдарын қолдана білу.</li> <li>10. Кәсіби қызметте мемлекеттік, орыс, ағылшын (және тағы бір еуропалық немесе азиялық) тілдерді қолданыңыз.</li> <li>11. Нормативтік талаптар мен стандарттарға сәйкес деректерді іздеу, жинақтау, алмасу және біріктірілген қызмет көрсету саласының өкілдік құжатын құру.</li> <li>12. Демократиялық қоғамның құндылықтарына назар аудару білу, өзін академиялық адалдық мәдениетінің тасымалдаушысы ретінде сезіну және мейрамхана және қонақ үй бизнесінде академиялық органы құру принциптері; қоршаған ортаны сақтау үшін тұрақты даму негіздерін білу.</li> </ol>



## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «6В11102 – РЕСТОРАННЫЙ И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»

(Прием 2024 г.)

Разработана на основе Государственный общеобязательный стандарт высшего образования и послевузовского образования от 20.07.2022 года №2, Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 12 октября 2018 года № 563 (с изменениями и дополнениями), Профессионального стандарта «Гостиничное хозяйство», утвержденного Приказом Председателя Правления НПП РК «Атамекен» №3 от 17.01.2017 г.

**1. Школа:** Бизнес и информационные технологии

**2. Наименование и код ОП:** «6В11102- Ресторанный и гостиничный бизнес»

**3. Вид ОП:** действующая

**4. Траектория обучения:**

1. Менеджмент в ресторанно-гостиничном бизнесе;

2. Организация обслуживания и IT-технологии в ресторанно-гостиничном бизнесе.

**5. Цель образовательной программы:** подготовка высококвалифицированных кадров в сфере ресторанной деятельности и гостеприимства, обладающих научно-исследовательскими навыками, знаниями в области современных инновационных технологий, универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

**6. Уровни по НРК:** 6 уровень

**Уровень ОРК:** 6 уровень

**7. Перечень квалификаций и должностей:**

Выпускнику бакалавриата ОП «6В11102- Ресторанный и гостиничный бизнес» присуждается степень бакалавра в области услуг по образовательной программе «6В11102- Ресторанный и гостиничный бизнес».

Бакалавры данного профиля предназначены для экономической, управленческой, предпринимательской, коммерческой и научно-исследовательской работы в организациях различных форм собственности и в различных сферах деятельности.

Квалификации и должности выпускников по образовательной программе «6В11102- Ресторанный и гостиничный бизнес» определяются в соответствии с профессиональным стандартом «Гостиничное хозяйство»:

- 1) Оператор по бронированию номеров;
- 2) Консьерж;
- 3) Кассир;
- 4) Администратор;
- 5) Сомелье;
- 6) Специалист по вопросам развития гостиничного бизнеса и ресторанного дела в государственных органах, занимающихся вопросами сервисной сферы;
- 7) Специалист по организации управленческой, сервисной деятельности;
- 8) Менеджер объектов инфраструктуры;
- 9) Консультант консалтинговых компаний профиля индустрии гостеприимства, маркетинговых служб гостиничных предприятий и предприятий общественного питания;
- 10) Заведующий производством (шеф-повар);
- 11) Заведующий складом;
- 12) Заведующий столовой (кафе, рестораном, баром);
- 13) Менеджер торговой марки (бренд - менеджер);
- 14) Техник-технолог пищевой промышленности;
- 15) Товаровед ресторанного и гостиничного бизнеса;
- 16) Аудитор объектов номерного фонда;
- 17) Менеджер ресторанного и гостиничного бизнеса;
- 18) Заместитель директора (директор, вице-президент) по управлению персоналом;
- 19) Заместитель директора (директор, вице-президент) по производству;
- 20) Директор гостиницы.

**8 Квалификационная характеристика выпускника:**

**8.1 Сфера профессиональной деятельности**

Сферой профессиональной деятельности выступают органы управления государственных и национальных организаций; предприятия сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса, а также наука, образование, государственное регулирование и другие сферы человеческой деятельности, прямо или косвенно связанные с гостиничным бизнесом и ресторанным делом.

**8.2 Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности являются органы государственного управления, связанные с организацией гостиничного бизнеса (министерства, акиматы, их региональные подразделения и структуры); государственные и частные компании, занимающиеся ресторанным и гостиничным бизнесом; сфера обслуживания,

предприятия, связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры); гостиницы и отели; санатории, курорты и пансионаты; рестораны, кафе, кофейни, бары; имущество, имущественные комплексы (предприятия, учреждения, организации) и иные объекты гостиничной индустрии; научно-исследовательские организации, занимающиеся изучением проблем развития питания, маркетинга в организациях питания; учебные заведения, готовящие специалистов среднего звена по гостиничному хозяйству; рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок.

### **8.3 Предмет профессиональной деятельности**

Бакалавры данного профиля должны уметь вести экономическую, управленческую, предпринимательскую, коммерческую и научно-исследовательскую работу в различных сферах деятельности:

- Планировать и осуществлять гостиничную деятельность.
- Организовать работы по целям, ресурсам и результату.
- Рационально контролировать деятельность сотрудников, гостиничных и ресторанных предприятий и организаций в целом.
- Руководить коллективом и координировать деятельность во внешней среде.
- Мотивировать сотрудников.
- Представлять ресторанные и гостиничные предприятия и организации и их внешние интересы.
- Вести исследование и диагностировать проблемы, прогнозы, цели и ситуаций.
- Оказывать консультационную, методическую, образовательную работу с сотрудниками.
- Вести инновационную деятельность в области ресторанного и гостиничного бизнеса.

### **8.4 Виды профессиональной деятельности**

Бакалавры должны уметь применять полученные теоретические знания на практике, получая, анализируя, толкуя, обобщая, оценивая и представляя информацию о деятельности организации.

Бакалавры по образовательной программе «БВ11102- Ресторанный и гостиничный бизнес» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:

- организация ресторанного дела и гостиничного бизнеса;
- подбор персонала;
- осуществление контроля процесса обслуживания, технологической и технической подготовки производства к обслуживанию;
- организация и проведение банкетов, фуршетов;
- создание рекламы для ресторанов и гостиниц;
- проведение тренингов для персонала по вопросам обслуживания и этики делового общения;
- организация и оценка работы подчиненных (метр-дотеля, шеф-повара, поваров, официантов).

## **9. Ключевые компетенции**

### **9.1. Общие ключевые компетенции:**

#### **9.1.1 в области родного, иностранного языков:**

**Знать:** технологию общения, стратегию коммуникации (КК1).

**Уметь:** использовать иностранный язык как средство межкультурной коммуникации в составе всего комплекса коммуникативной компетенции (КК2).

**Владеть навыками:** владеть одним из иностранных языков на уровне, позволяющем получать и оценивать информацию в области профессиональной деятельности из зарубежных источников (КК3).

- в области фундаментальной математической, естественнонаучной и технической подготовки:

**Знать:** фундаментальные математические, естественнонаучные и технические дисциплины, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления (КК4).

**Уметь:** формулировать и решать задачи, анализировать; доказывать полученные результаты; применять формулы, основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (КК5).

**Владеть навыками:** применения методов анализа, синтеза для решения прикладных задач, применения методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (КК6).

- в области компьютерных технологий:

**Знать:** основные концепции, принципы, теории и факты, связанных с информатикой; основные информационные технологии (КК7).

**Уметь:** применять и использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (КК8).

**Владеть навыками:** работы с компьютером как средством управления информацией (КК9).

### **9.2 Общеобразовательные компетенции:**

- в области социально- культурной деятельности:

**Знать:** этические, духовные и культурные ценности, основные закономерности и формы регуляции социального поведения, социологические подходы к личности, традиции и культуру народов Казахстана, тенденции развития общества, основы устойчивого развития (КК10).

**Уметь:** использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности (КК11).

**Владеть навыками:** культуры мышления, иметь способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, иметь способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, уметь анализировать социально значимые проблемы и процессы, а также личностно значимые философские проблемы (КК12).

**- в области учебной деятельности:**

**Знать:** основополагающие дисциплины в области (естественнонаучных социальных, гуманитарных, экономических) знаний, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления (КК13).

**Уметь:** использовать системы категорий и методов, необходимых для решения типовых задач в различных областях профессиональной практики, применять теоретическое и экспериментальное исследования, основные методы математического анализа и моделирования для обработки данных, полученных при решении различных профессиональных задач, проводить библиографическую и информационно-поисковую работу с последующим использованием данных при решении профессиональных задач и оформлении научных статей, отчетов, заключений и пр. (КК14).

**Владеть навыками:** образовательной деятельности; приобретения новых знаний, необходимых для повседневной профессиональной деятельности и продолжения образования в магистратуре (КК15).

**- в области предпринимательской, экономической деятельности:**

**Знать:** основы экономики и предпринимательской деятельности; роль предпринимательских рисков в бизнесе, значение государственного сектора в экономике и предпринимательстве; основные положения действующего законодательства РК; критические факторы успеха проекта, состав документации по управлению проектами, стандартные инструменты декомпозиции проектных работ; основы оценки эффективности разрабатываемых инновационных процессов; основы методологии проектной и исследовательской деятельности (КК16).

**Уметь:** выделять методы государственного регулирования экономики, применять принципы и нормы, регулирующие предпринимательские и государственные отношения; использовать методы регулирования рисков в предпринимательстве; ориентироваться в действующем законодательстве; разрабатывать документы по управлению проектом, план управления рисками; применять полученные знания для решения практических задач в инновационном развитии; определять цели и задачи проектной и исследовательской работы (КК17).

**Владеть навыками:** использования полученных знаний по предмету в предпринимательской деятельности; анализа экономических и предпринимательских отношений и рисков; использования правовых норм в целях достижения положительных результатов в экономике; управления инновационными проектами в развитии компании, чтения научных, аналитических, статистических отчетов и методами оценки инновационного развития; оформления теоретических и экспериментальных результатов исследовательской и проектной работы (КК18).

### **9.3 Профессиональные (специальные) ключевые компетенции:**

**Иметь представление:**

- об основных методах экономического анализа и принятия решений в области ресторанного и гостиничного бизнеса, о функционировании туристского рынка, банковской и налоговой систем, вопросах взаимодействия индустрии гостеприимства с внешними макросредами (экономической, социальной, технологической, информационной, политической, экологической) для уверенного взаимодействия с данными явлениями и процессами в реальной жизни (КК19).

- о роли и основных функциях государства в экономике, осуществлении социально-экономической политики в сфере обслуживания (КК20).

**Знать:**

- **принципы организации кадровой работы, методов обучения и контроля деятельности кадров** (КК21).

- **формы и методы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах** (КК22).

- **технологии приема и размещения в гостиницах и туристских комплексах** (КК23).

- **основные принципы функционирования предприятий питания в гостиничном хозяйстве** (КК24).

- **особенности и способы повышения эффективности рекламы в сфере обслуживания** (КК25).

**Уметь:**

- ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике (КК26).

- разбираться в микро и макро сферах гостиничного и ресторанного бизнеса (КК27).

- использовать ценовую политику и ценовые стратегии для создания рентабельного бизнеса в сфере ресторанного и гостиничного хозяйства (КК28).

- убедить партнера принять решение, невыгодное для него сейчас, но имеющее позитивный результат в будущем (КК29).

**Владеть навыками:** организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанного и гостиничного обслуживания (КК30).

**Быть компетентными в вопросах:**

- составления программ обслуживания туристов и организации информационной беседы (КК31).

- организации правильного питания и качественного обслуживания (КК32).

- принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства (КК33).

## **10. Результаты обучения**

Согласно Дублинских Дескрипторов сформированы следующие результаты обучения:

Дублинские дескрипторы	Результаты обучения
1. демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области	1. Знать систему международных экономических отношений и её место в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса. 2. Знать основы законодательства Республики Казахстан о предпринимательстве ресторанного бизнеса и иные нормативные акты в данной сфере.
2. применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области	3. Применять полученные знания для решений в условиях свободной предпринимательской деятельности, проведения работы по экономике, анализу и управлению. 4. Демонстрировать знания и понимание в области специфики оказания услуг в индустрии сферы гостеприимства
3. осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений	5. Интерпретировать, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в сфере обслуживания
4. сообщать информацию, идеи, проблемы и решения, как специалистам, так и неспециалистам	6. Быть компетентным в вопросах организации правильного питания и качественного обслуживания; принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства
5. навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области	7. Иметь навыки планирования и проектирования заведения ресторанного и гостиничного бизнеса. 8. Иметь навыки организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанного и гостиничного обслуживания.
6. знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области	9. Способность использовать методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять современные инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации в рамках научных интересов или исследований сферы гостеприимства.
7. применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в изучаемой области	10. Применять в профессиональной деятельности государственный, русский, английский (и желательно, еще один европейский или азиатский) языки. 11. Осуществлять поиск, накопление, обмен данными и создавать интегрированный документ представления сферы обслуживания в соответствии с нормативными требованиями и стандартами.
8. понимать значение принципов и культуры академической честности	12. Уметь ориентироваться на ценности демократического общества, ощущая себя носителем культуры академической честности и принципов создания академической среды в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса; знать основы устойчивого развития для сохранения окружающей среды.

Общие сведения об образовательной программе приведены в форме «Паспорт образовательной программы» (таблица 1).

**Таблица 1 - Паспорт образовательной программы**

№	Название поля	Примечание
1	Регистрационный номер	-
2	Код и классификация области образования	6B11 Услуги
3	Код и классификация направлений подготовки	6B111 Сфера обслуживания
4	Группа образовательных программ	B093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
5	Наименование образовательной программы	Ресторанный и гостиничный бизнес
6	Вид ОП	Действующая ОП
7	Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных кадров в сфере ресторанной деятельности и гостеприимства, обладающих научно-исследовательскими навыками, знаниями в области современных инновационных технологий, универсальными и предметно-



		специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.
8	Уровень по МСКО	0420
9	Уровень по НРК	6 уровень
	Уровень по ОРК	6 уровень
	Отличительные особенности ОП	a) Нет b)
	ВУЗ-партнер (СОП)	-
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	-
	Перечень компетенций	<i>Пункт 2.1</i>
	Результаты обучения	
	Форма обучения	Очная
	Язык обучения	Русский/казахский
	Объем кредитов	240
	Присуждаемая степень	Бакалавр в области услуг по образовательной программе «6В11102 - Ресторанный и гостиничный бизнес»
	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Приложения к государственной лицензии №0137367 от 29 декабря 2014г. (№016 от 02.09.2022 года)
19	Наличие аккредитации ОП	Специализированная аккредитация 6В11102 Ресторанный и гостиничный бизнес HE-SA №00040
	Наименование аккредитационного органа	Независимый Казахстанский центр аккредитации (НКЦА)
	Срок действия аккредитации	на 5 лет с 25.05.2022 до 19.05.2027
	Сведения о дисциплинах	<i>Пункт 2.2</i>
	Результат обучения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знать систему международных экономических отношений и её место в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса.</li> <li>2. Знать основы законодательства Республики Казахстан о предпринимательстве ресторанного бизнеса и иные нормативные акты в данной сфере.</li> <li>3. Применять полученные знания для решений в условиях свободной предпринимательской деятельности, проведения работы по экономике, анализу и управлению.</li> <li>4. Демонстрировать знания и понимание в области специфики оказания услуг в индустрии сферы гостеприимства</li> <li>5. Интерпретировать, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в сфере обслуживания</li> <li>6. Быть компетентным в вопросах организации правильного питания и качественного обслуживания; принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства</li> <li>7. Иметь навыки планирования и проектирования заведения ресторанного и гостиничного бизнеса.</li> <li>8. Иметь навыки организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанного и гостиничного обслуживания.</li> <li>9. Способность использовать методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять современные инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации в рамках научных интересов или исследований сферы гостеприимства.</li> <li>10. Применять в профессиональной деятельности государственный, русского, английский (и желательно, еще один европейский или азиатский) языки.</li> <li>11. Осуществлять поиск, накопление, обмен данными и создавать интегрированный документ представления сферы обслуживания в</li> </ol>

		<p>соответствии с нормативными требованиями и стандартами.</p> <p>12. Уметь ориентироваться на ценности демократического общества, ощущая себя носителем культуры академической честности и принципов создания академической среды в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса; знать основы устойчивого развития для сохранения окружающей среды.</p>
--	--	--

**1 UNION. PASSPORT OF EDUCATIONAL PROGRAM  
«6B11102 - RESTAURANT AND HOTEL BUSINESS»**

(Admission 2024)

Developed on the basis of SCSE of RK from 20.07. 2022 №2, Rules for the organization of the educational process on credit technology of education dated October 12, 2018 №563 (with changes and additions), Professional standard "Hotel industry", approved by the Order of the Chairman of the Board of NCE RK "Atameken" dated 17.01.2017 № 3.

1. **Faculty:** Business and information technology
2. **Speciality:** «6B11102 – Restaurant and hotel business»
3. **Type of EP:** new
4. **The trajectory of study:**

1. Management in the restaurant and hotel business;
2. Organization of service and IT technologies in the restaurant and hotel business.

5. **The purpose of the educational program:** Training of highly qualified personnel in the field of restaurant activity and hospitality, who have research skills, knowledge in the field of modern innovative technologies, universal and subject-specific competencies that contribute to their social mobility and stability in the labor market.

6. **Levels on NFQ:** 6 level

**Level of a branch frame of qualification:** 6 level

7. **List of qualifications and positions:**

A graduate of the bachelor's degree program "6B11102-Restaurant and hotel business" is awarded a bachelor's degree in the field of services in the educational program "6B11102-Restaurant and hotel business".

Bachelors of this profile are intended for economic, managerial, entrepreneurial, commercial and research work in organizations of various forms of ownership and in various fields of activity.

The qualifications and positions of graduates of the educational program "6B11102-Restaurant and hotel business" are determined in accordance with the professional standard «Hotel industry»:

- 1) Room reservation operator;
- 2) Concierge;
- 3) Cashier;
- 4) Administrator;
- 5) Sommelier;
- 6) Specialist in the development of the hotel business and restaurant business in government agencies dealing with the service sector;
- 7) Specialist in the organization of management and service activities;
- 8) Infrastructure Manager;
- 9) Consultant for consulting companies in the hospitality industry, marketing services for hotels and catering companies;
- 10) Production Manager (chef);
- 11) Warehouseman;
- 12) Head of the dining room (cafe, restaurant, bar);
- 13) Brand Manager (brand Manager);
- 14) Technician-technologist;
- 15) Commodity researcher;
- 16) Auditor of hotel rooms;
- 17) Manager of restaurant and hotel business;
- 18) Deputy Director (Director, Vice President) for personnel management;
- 19) Deputy Director (Director, Vice President) for production;
- 20) The Director of the hotel.

**8 Qualification characteristic of the graduate:**

**8.1 Sphere of professional activity**

The sphere of professional activity is the management bodies of state and national organizations, enterprises of the hospitality and restaurant business, as well as science, education, state regulation and other areas of human activity directly or indirectly related to the hotel business and restaurant business.

**8.2 Objects of professional activity**

The objects of professional activity are public administration bodies related to the organization of hotel business (ministries, akimats, their regional divisions and structures); public and private companies engaged in restaurant and hotel business; service sector, enterprises related to catering (restaurants, hotels and other structures); hotels and hotels; sanatoriums, resorts and boarding houses; restaurants, cafes, coffee shops, bars; property, property complexes (enterprises, institutions, organizations) and other objects of the hotel industry; research organizations that study the problems of food development, marketing in food organizations; educational institutions that train middle-level specialists in the hotel

industry; advertising agencies that promote services in the restaurant business and the hotel business to the domestic and foreign market.

### 8.3 Subject of professional activity

Bachelors of this profile should be able to conduct economic, managerial, entrepreneurial, commercial and research work in various fields of activity:

- To plan and implement hotel activities.
- To organize works on the n goals, resources, and results.
- To control activity of employees of hotel and restaurant enterprises and organizations in general.
- To direct collective and coordinates activity in the external environment.
- To motivate employees.
- To represent restaurant and hotel companies and organizations and their external interests.
- Vestie a research also diagnoses problems, forecasts, the purposes and situations.
- To render consulting, methodical, educational work with employees.
- Conduct innovative activities in the field of restaurant and hotel business.

### 8.4 Types of professional activity

Bachelors should be able to apply their theoretical knowledge in practice, obtaining, analyzing, interpreting, summarizing, evaluating and presenting information about the organization 's activities.

Bachelors in the educational program "6B11102-Restaurant and hotel business" can perform the following types of professional activities:

- organization of restaurant business and hotel business;
- personnel selection;
- control of the service process, technological and technical preparation of production for service;
- organization and holding of banquets, receptions;
- creating ads for restaurants and hotels;
- conducting trainings for staff on service issues and business communication ethics;
- organization and evaluation of the work of subordinates ( Maitre d ' , chef, cooks, waiters).

## 9. Key competences

### 9.1. General key competences:

#### 9.1.1 in the field of native, foreign languages:

**Know:** technology of communication, communication strategy (CC1).

**Be able to:** to use a foreign language as a means of intercultural communication as part of the whole complex of communicative competence (CC2).

**Possess the skills:** speak one of the foreign languages at the level that allows you to receive and evaluate information in the field of professional activity from foreign sources (CC3).

#### - in the field of fundamental mathematical, natural-science and technical training:

**Know:** fundamental mathematical, natural-science and technical disciplines, promoting formation of the highly educated personality with a broad outlook and culture of thinking (CC4).

**Be able to:** to formulate and solve problems, to analyze; to prove the received results; to apply formulas, fundamental laws of natural-science disciplines in professional activity (CC5).

**Possess the skills:** to apply methods of the analysis, synthesis to the solution of applied tasks, to apply methods of the mathematical analysis and modeling, a theoretical and pilot study (CC6).

#### - in the field of computer technologies:

**Know:** the main concepts, the principles, theories and the facts, connected with informatics; main information technologies (CC7).

**Be able to:** to apply and use information technologies in professional activity (CC8).

**Possess the skills:** programming with use of modern tools (CC9).

### 9.2 General education competences:

#### - in the field of social cultural activity:

**Know:** ethical, cultural and cultural values, main regularities and forms of regulation of social behavior, sociological approaches to the personality, tradition and culture of the people of Kazakhstan, tendency of development of society, fundamentals of sustainable development (CC10).

**Be able to:** adequately to be guided in various social situations, creatively to think, be tolerant to traditions, culture of other people of the world, to have active living position (CC11).

**Possess the skills:** culture of thinking, have the ability to generalize, analyze, perceive information, setting goals and choosing ways to achieve it, have the ability to use the basic provisions and methods of social, humanitarian and economic Sciences in solving social and professional problems, be able to analyze socially significant problems and processes, as well as personally significant philosophical problems (CC12).

#### - in the field of educational activity:

**Know:** fundamental disciplines in the field of (natural science, social, humanitarian, economic) knowledge, contributing to the formation of a highly educated person with a broad outlook and culture of thinking (CC 13).

**Be able to:** to use the systems of the categories and methods necessary for the solution of standard tasks in various fields of professional practice, to apply theoretical and experimental researches, the main methods of the mathematical analysis and the modellings for data processing received at the solution of various professional tasks, to carry out

bibliographic and information retrieval work with the subsequent use of the professional tasks given at the decision and execution of scientific articles, reports, conclusions (CC14).

**Possess the skills:** educational activities; acquisition of new knowledge necessary for daily professional activities and continuing education in the master's degree (CC15).

**- in the field of business, economic activity:**

**To know:** fundamentals of Economics and entrepreneurship; the role of entrepreneurial risks in the business, the value of the public sector in the economy and entrepreneurship; the main provisions of the current legislation of the RK; the critical success factors of the project, documentation project management, standard tools of the decomposition of the project work; a framework for assessing the effectiveness of the developed innovative processes, principles of methodology design and research activities (CC16).

**Be able to:** identify methods of state regulation of the economy, apply the principles and norms governing business and government relations; use methods of risk management in business; navigate the current legislation; develop documents for project management, risk management plan; apply the knowledge to solve practical problems in innovative development; determine the goals and objectives of project and research work (CC17).

**To possess skills:** use of the received knowledge on a subject in business activity; the analysis of economic and business relations and risks; use of legal norms for achievement of positive results in economy; management of innovative projects in development of the company, reading of scientific, analytical, statistical reports and methods of an assessment of innovative development; registration of theoretical and experimental results of research and project work (KK18).

**9.3 Professional (special) key competences:**

**to have an idea:**

- about the main methods of economic analysis and decision -making in the field of restaurant and hotel business, about the functioning of the tourist market, banking and tax systems, issues of interaction of the hospitality industry with external macro -environments ( economic, social, technological, information, political, environmental) for confident interaction with these phenomena and processes in real life (CC19).

- about the role and main functions of the state in the economy, implementation of social and economic policy in the service sector (CC20).

**Know:**

- principles of organization of personnel work , methods of training and control of personnel activities (CC21).

- forms and methods of service in hotels and tourist complexes (CC22).

- technologies of reception and accommodation in hotels and tourist complexes (CC23).

- basic principles of functioning of catering enterprises in the hotel industry (CC24).

- features and ways to improve the effectiveness of advertising in the service sector (CC25).

**Be able to:**

- navigate modern information flows and adapt to dynamically changing phenomena and processes in the world economy (CC26).

- understand the micro and macro areas of the hotel and restaurant business (CC27).

- use pricing policies and price strategies to create a profitable business in the restaurant and hotel sector (CC28).

- convince the partner to make a decision that is not profitable for him now, but has a positive result in the future (CC29).

**to have skills:** organization of production and economic activities in the system of restaurant and hotel services (CC30).

**to be competent of questions:**

- preparation of tourist service programs and organization of information conversations (CC31).

- organization of proper nutrition and quality service (CC32).

- making management decisions at different levels when solving complex tasks related to the organization of business in the hospitality industry (CC33).

**10. Results of training**

According to the Dublin Descriptors the following results of training are created:

Dublin Descriptors	Results of training
1. to show knowledge and understanding in the studied area based on the advanced knowledge of this area	1. To know the system of international economic relations and its place in the restaurant and hotel business. 2. To know the basics of the legislation of the Republic of Kazakhstan on the establishment of restaurant bines and other regulations in this area.
2. to apply knowledge and understanding at the professional level, to formulate arguments and to solve problems of the studied area	3. To apply the acquired knowledge for decisions in the conditions of free business activity, conducting work on Economics, analysis and management. 4. To demonstrate knowledge and understanding of the specifics of providing services in the hospitality industry.
3. to carry out collecting and	5. To interpret, analyze and process scientific and technical information in



interpretation of information for formation of judgments taking into account social, ethical and scientific reasons	the field of tourism activities.
4. to give information, the ideas, problems and decisions, both to experts, and nonspecialists	6. To be competent in the organization of proper nutrition and quality service; making management decisions at different levels when solving complex tasks related to the organization of business in the hospitality sector.
5. the skills of training necessary for independent continuation of further training in the studied area	7. To have skills in planning and designing the restaurant and hotel business. 8. To have the skills to organize production and economic activities in the system of restaurant and hotel services.
6 know the methods of scientific research and academic writing and apply them in the field under study	9. The ability to use the methods of natural sciences in professional activities, to apply modern tools for processing, analysis and systematization within the framework of scientific interests or hospitality research.
7 apply knowledge and understanding of facts, phenomena, theories and complex dependencies between them in the area under study	10. Use state, Russian, English (and preferably one more European or Asian) languages in professional activities. 11. Search, accumulate, exchange data and create an integrated service industry representation document in accordance with regulatory requirements and standards.
8 understand the importance of principles and culture of academic integrity	12. To be able to focus on the values of a democratic society, feeling like a bearer of a culture of academic honesty and the principles of creating an academic environment in the tourism sector, know the basics of sustainable development to preserve the environment

General information about the educational program is given to the Passport of the Educational Program form (table 1).

**Table 1 - Passport of the educational program**

№	Name of the field	Note
1	Registration number	-
2	Code and classification of the field of education	6B11 Services
3	Code and classification of the directions of preparation	6B111 Services industry
4	Group of educational programs	6B093 Restaurant and hotel business
5	Name of the educational program	Restaurant and hotel business
6	Type of the educational program	b) The current educational program
7	Purpose of the educational program	Training of highly qualified personnel in the field of restaurant activity and hospitality, who have research skills, knowledge in the field of modern innovative technologies, universal and subject-specific competencies that contribute to their social mobility and stability in the labor market.
8	Level on the international standard classification of education	0420
9	Level on a national framework of qualification	6 level
	Level on a branch framework of qualification	6 level
	Distinctive features EP	a) No b)
	Partner higher education institution (JEP)	-
	Partner higher education institution (DDEP)	-
	List of competences	<b>Paragraph 2.1</b>
	Results of training	
	Form of education	Full-time
	Training language	Russian/Kazakh

	Volume of the credits	240
	Conferred degree	Bachelor Services in the educational program «6B11102 – Restaurant and hotel business»
	Existence of the annex to the license for the direction of training	Appendices to the State license No. 0137367 dated December 29, 2014. (No.016 dated 02.09.2022)
19	Existence of accreditation of EP	Specialized accreditation 6B11102 Restaurant and hotel business HESA No.00040
	Name of accreditation body	Independent Kazakhstan Center of Accreditation
	Period of validity of accreditation	for 5 years from 25.05.2022 to 19.05.2027
	Data on disciplines	<b>Paragraph 2.2</b>
	Result of training	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. To know the system of international economic relations and its place in the restaurant and hotel business.</li> <li>2. To know the basics of the legislation of the Republic of Kazakhstan on the establishment of restaurant bines and other regulations in this area.</li> <li>3. To apply the acquired knowledge for decisions in the conditions of free business activity, conducting work on Economics, analysis and management.</li> <li>4. To demonstrate knowledge and understanding of the specifics of providing services in the hospitality industry.</li> <li>5. To interpret, analyze and process scientific and technical information in the field of tourism activities.</li> <li>6. To be competent in the organization of proper nutrition and quality service; making management decisions at different levels when solving complex tasks related to the organization of business in the hospitality sector.</li> <li>7. To have skills in planning and designing the restaurant and hotel business.</li> <li>8. To have the skills to organize production and economic activities in the system of restaurant and hotel services.</li> <li>9. The ability to use the methods of natural sciences in professional activities, to apply modern tools for processing, analysis and systematization within the framework of scientific interests or hospitality research.</li> <li>10. Use state, Russian, English (and preferably one more European or Asian) languages in professional activities.</li> <li>11. Search, accumulate, exchange data and create an integrated service industry representation document in accordance with regulatory requirements and standards.</li> <li>12. To be able to focus on the values of a democratic society, feeling like a bearer of a culture of academic honesty and the principles of creating an academic environment in the tourism sector, know the basics of sustainable development to preserve the environment</li> </ol>

**2-ші БӨЛІМ. ПӘНДЕРДІҢ КӨМЕГІМЕН БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ БОЙЫНША  
ҚАЛЫПТАСАТЫН ОҚУ НӘТИЖЕЛЕРІНЕ ҚОЛ ЖЕТКІЗУ МАТРИЦАСЫ**

**2.1 Құзыреттілікті қалыптастырумен жалпы білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің арақатынасы матрицасы**

Құзыреттіліктер	ОН1	ОН2	ОН3	ОН4	ОН5	ОН6	ОН7	ОН8	ОН9	ОН10	ОН11	ОН12
ТҚ1 - байланыс технологиясын, байланыс стратегиясын білу	+	+		+		+	+			+		
ТҚ2 - шет тілін коммуникативтік құзыреттіліктің бүкіл кешенінің құрамында мәдениетаралық коммуникация құралы ретінде пайдалану				+	+	+	+	+		+		
ТҚ3 - шетелдік көздерден кәсіби қызмет саласындағы ақпаратты алуға және бағалауға мүмкіндік беретін деңгейде шет тілдерінің бірін меңгеру				+	+	+	+	+		+		
ТҚ4 - кең ой-өрісі мен ойлау мәдениеті бар жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін іргелі математикалық, жаратылыстану және техникалық пәндерді білу	+	+	+	+					+			
ТҚ5 - есептерді тұжырымдай және шеше білу, талдау; алынған нәтижелерді дәлелдеу; кәсіби қызметте жаратылыстану пәндерінің формулаларын, негізгі заңдарын қолдану			+	+	+	+					+	
ТҚ6 - қолданбалы есептерді шешу үшін талдау, синтез әдістерін қолдану, Математикалық талдау және модельдеу, теориялық және эксперименттік зерттеу әдістерін		+	+			+			+			



қолдану												
ТҚ7 - информатикаға байланысты негізгі ұғымдарды, принциптерді, теориялар мен фактілерді білу; Негізгі Ақпараттық технологиялар		+	+			+						+
ТҚ8 - кәсіби қызметте ақпараттық технологияларды қолдана және қолдана білу		+	+			+						+
ТҚ9 - ақпаратты басқару құралы ретінде компьютермен жұмыс істеу дағдыларын меңгеру			+			+						+
ТҚ10 - этикалық, рухани және мәдени құндылықтарды, әлеуметтік мінез-құлықты реттеудің негізгі заңдылықтары мен нысандарын, жеке тұлғаға социологиялық көзқарастарды, Қазақстан халықтарының дәстүрлері мен мәдениетін, тұрақты даму негіздері, қоғамның даму үрдістерін білу					+	+		+	+			+
ТҚ11 - әлемнің қазіргі жаратылыстану ғылымы туралы білімді білім беру және кәсіби қызметте қолдана білу					+	+		+	+			+
ТҚ12 - ойлау мәдениетінің дағдыларын меңгеру, ақпаратты жалпылау, талдау, қабылдау, мақсат қою және оған жету жолдарын таңдау қабілетіне ие болу, әлеуметтік, гуманитарлық және экономикалық		+		+	+				+			+

ғылымдардың негізгі ережелері мен әдістерін Әлеуметтік және кәсіби міндеттерді шешуде қолдана білу												
ТҚ13 – кең ой-өрісі мен ойлау мәдениеті бар жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін (жаратылыстану-ғылыми әлеуметтік, гуманитарлық, экономикалық) білім саласындағы негізгі пәндерді білу			+					+				
ТҚ14 - кәсіби практиканың әртүрлі салаларында типтік есептерді шешу үшін қажетті санаттар мен әдістердің жүйелерін қолдана білу, теориялық және эксперименттік зерттеулерді, әртүрлі кәсіби есептерді шешуде алынған деректерді өңдеу үшін Математикалық талдау мен модельдеудің негізгі әдістерін қолдана білу, кәсіби есептерді шешуде және ғылыми мақалаларды рәсімдеуде деректерді кейіннен			+	+	+		+					

пайдалана отырып, библиографиялық және ақпараттық-іздістіру жұмыстарын жүргізу, есептер, қорытындылар және т. б.												
ТҚ15 - білім беру іс-әрекетінің дағдыларын меңгеру; күнделікті кәсіптік қызметке қажетті жаңа білім алу және магистратурада білім алуды жалғастыру				+	+		+		+			
ТҚ16 - экономика және кәсіпкерлік қызмет негіздері, менеджмент, маркетинг, қаржы, микро, макроэкономикалық құбылыстар туралы ғылыми түсініктерге ие болу, экономика мен кәсіпкерліктегі мемлекеттік сектордың рөлін түсіну	+											
ТҚ17 - экономиканы мемлекеттік реттеу әдістерін бөліп көрсете білу, кәсіпкерлік және экономикалық қатынастарды іс жүзінде реттейтін қағидаттар мен нормаларды қолдана білу	+											
ТҚ18 - кәсіптік қызметте пән бойынша алған білімдерін пайдалану, кәсіптік қызмет саласына кіретін экономикалық және кәсіпкерлік қатынастарды талдау дағдыларын меңгеру			+	+			+	+				
ТҚ19 - мейрамхана және қонақ үй бизнесі саласында экономикалық талдау мен шешім қабылдаудың негізгі әдістері, туристік нарықтың, банк және салық жүйелерінің жұмыс істеуі,	+	+		+	+				+			

қонақжайлылық индустриясының нақты өмірдегі осы құбылыстармен және процестермен сенімді өзара іс-қимыл жасау үшін сыртқы макроорталармен (экономикалық, әлеуметтік, технологиялық, ақпараттық, саяси, экологиялық) өзара іс-қимыл мәселелері туралы түсінікке ие болу												
ТҚ20 - мемлекеттің экономикадағы рөлі мен негізгі функциялары, қызмет көрсету саласындағы әлеуметтік-экономикалық саясатты жүзеге асыру туралы түсінікке ие болу	+	+										
ТҚ21 - кадр жұмысын ұйымдастыру принциптерін, кадрлар қызметін оқыту және бақылау әдістерін білу	+	+										
ТҚ22 - қонақ үйлер мен туристік кешендерде қызмет көрсетудің нысандары мен әдістерін білу					+			+				
ТҚ23 - қонақ үйлер мен туристік кешендерде қабылдау және орналастыру технологияларын білу					+		+		+			
ТҚ24 - қонақ үй шаруашылығында тамақтану кәсіпорындарының жұмыс істеуінің негізгі принциптерін білу				+	+				+			+
ТҚ25 - қызмет көрсету		+	+	+			+					

саласындағы жарнаманың тиімділігін арттырудың ерекшеліктері мен тәсілдерін білу												
ТҚ26 - қазіргі заманғы ақпараттық ағындарды бағдарлай білу және әлемдік экономикадағы динамикалық өзгеретін құбылыстар мен процестерге бейімделу			+			+						
ТҚ27 - қонақ үй және мейрамхана бизнесінің микро және макро салаларын түсіне білу				+	+	+	+			+		
ТҚ28 - мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы саласында тиімді бизнес құру үшін баға саясаты мен баға стратегияларын қолдана білу				+	+	+	+					+
ТҚ29 - серіктесті қазір оған тиімсіз, бірақ болашақта оң нәтиже беретін шешім қабылдауға көндіре білу				+	+	+						
ТҚ30 - мейрамханалық және қонақүйлік қызмет көрсету жүйесінде өндірістік-шаруашылық қызметті ұйымдастыру дағдыларын меңгеру			+		+	+		+				
ТҚ31 - туристерге қызмет көрсету бағдарламаларын құру және ақпараттық әңгіме				+	+		+	+				

ұйымдастыру мәселелерінде құзыретті болу												
ТҚ32 - дұрыс тамақтануды және сапалы қызмет көрсетуді ұйымдастыру мәселелерінде құзыретті болу							+	+	+			
ТҚ33 - қонақжайлылық саласында бизнесті ұйымдастыруға байланысты кешенді міндеттерді шешу кезінде әртүрлі деңгейлерде басқарушылық шешімдер қабылдау мәселелерінде құзыретті болу	+	+							+			

## 2.2 ПӘНДЕР ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

№	Пәннің атауы	Курстың қысқаша сипаттамасы (30-50 сөз)	Кредиттер саны	Құзыреттілік қалыпт асты
1	2	3		4
<b>Жалпы білім беретін пәндер циклі Университет компоненті</b>				
1	Ғылыми зерттеу әдістері	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерді ғылыми қызмет негіздерімен және зерттеу қызметі барысында қолданылатын түрлі әдістермен таныстыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Ғылыми қызметтің онтологиялық, эпистемологиялық, әдіснамалық негіздері. Интегралдық ғылыми әдіснамалық парадигма. Ғылыми-әдіснамалық парадигма принциптері әдістері: тұжырымдамалық талдау әдісі. Фреймдік модельдеу әдісі, эксперимент әдісі (педагогикалық) ассоциациялық эксперимент әдісі. Дистрибутивтік талдау әдісі, когнитивтік-семантикалық талдау. Интроспективті талдау және студенттердің ғылыми-зерттеу жұмысында зерттеу әдістерін қолдану жоспарларын әзірлеу.</p>	5	ТҚ4 ТҚ5 ТҚ6 ТҚ16 ТҚ17 ТҚ18
2	Экономика негіздері	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерге экономиканың кез келген саласында талдау әдістерін, тәсілдерін, құралдарын өздігінен қолдану үшін пайдалана алатын жаңа экономикалық ойлар қалыптастыру.</p>		ТҚ10, ТҚ12, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18

		<p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b>  Экономикалық теорияның пәні және зерттеу әдістері, Қоғамдық өндіріс негіздері, Экономикалық жүйелер, Қоғамдық шаруашылық нысандары, Меншік қатынастары, Нарықтық экономика, Еңбек және капитал нарығы, Факторлық табыстар, Жер рентасы және кәсіпкерлік табыс, Ұлттық экономика, Экономиканың циклдық дамуы, Жұмыссыздық, Инфляция, Ақша-несие және қаржы жүйесі, Экономикалық өсу Әлемдік экономика</p>	
3	Құқық негіздері	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b>  заңнаманың негіздері және оның қолданылу аясы туралы теориялық білім алу, сондай-ақ өмірде нормативтік актілермен өз бетінше жұмыс істеу дағдыларын игеру</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b>  Қоғам, мемлекет және құқық, мемлекет және құқық теориясының негіздері. Конституциялық құқық негіздері, әкімшілік құқық негіздері, отбасы құқығының негіздері, қылмыстық құқық негіздері, азаматтық құқық негіздері, еңбек құқығының негіздері, қарды құқығының негіздері, зияткерлік меншік құқығының негіздері, салық құқығының негіздері, экологиялық құқық негіздері, кәсіпкерлік құқық негіздері, кеден құқығының негіздері, акпараттық құқық негіздері.</p>	ТҚ10, ТҚ12, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18
4	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b>  сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл бойынша білім жүйесін қалыптастыру және осы негізде осы құбылысқа қатысты азаматтық ұстанымды қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b>  Білім алушылардың қазіргі жағдайда мамандардың табысты кәсіби қызметі үшін қажетті кәсіби құзыреттерді игеруі, сондай-ақ білім алушылардың мінез-құлқының сыбайлас жемқорлыққа қарсы моделін және сыбайлас жемқорлықтан бас тартудың қоғамдық ахуалын қалыптастыру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл ісінде қазақстандықтардың белсенді азаматтық ұстанымын қалыптастыру.</p>	ТҚ1, ТҚ4
5	Экология және тіршілік қауіпсіздігі	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b>  студенттердің экология туралы ғылым ретінде түсініктерін қалыптастыру</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b>  Адам мен қоршаған ортаның өзара байланысы мен өзара тәуелділігі туралы түсініктерін қалыптастыру және тіршілік әрекетінің экологиялық қауіпсіздігін, сондай-ақ кәсіби құзыреттілікті қалыптастыру шеңберінде қазіргі заманның негізгі экологиялық проблемаларын және оларды шешу жолдарын қамтамасыз ету жөніндегі мәселелер шеңберін зерделеу.</p>	ТҚ4, ТҚ14, ТҚ15, ТҚ20
6	Инновациялық кәсіпкерлік	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b>  Инновациялық кәсіпкерлікте білім мен дағдыларды қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b></p>	ТҚ1, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18

		Экономикалық ортаның тұрақсыздығымен және қатаң бәсекелестіктің өсуімен сипатталатын бизнесті жүргізудің заманауи шарттары ұйымдардың инновациялық дамуына жоғары талаптар қояды. Бұл оқу пәні студенттердің ғылыми-техникалық, инновациялық және кәсіпкерлік қызметті дамытуға, оны жоспарлауға, инновациялар маркетингіне, технологиялар трансферіне және зияткерлік меншікті қорғауға байланысты білімі мен кәсіби құзыреттілігін қалыптастыруға бағытталған.		
<b>Базалық пәндер циклі Университет компоненті</b>				
7	Шығармашылық жоба	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің шығармашылық ойлауын дамыту, оларды шығармашылық қызметтің заманауи әдістерін игеру, ғылыми сенімдер мен зерттеу дағдыларын қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> шығармашылық жобаның тұжырымдамасының мәні, жобаны іске асыру мақсаттары мен стратегиясы, шығармашылық жобалардың түрлері, шығармашылық жобаны әзірлеуге қойылатын талаптар, тұжырымдама, шолу, қорытынды, өнімнің сипаттамасы, маркетингтік талдау, маркетинг және сату, өндірістік жоспар, қаржылық жоспар, қоршаған орта және нормативті қақпараттар, жобаның және сақтандырудың тәуекелдері, жобаға арналған күнтізбелік жоспар, жалпы шығармашылық жобаның дизайны.</p>	4	ТҚ16 ТҚ17 ТҚ18
8	Іскерлік коммуникация	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> іскерлік қарым-қатынас теориясы мен практикасы саласында білім беру, іскерлік қарым-қатынастың ең тиімді әдістері мен формалары негізінде болашақта кәсіби қызметті жүзеге асыруға мүмкіндік беретін коммуникативтік құзыреттіліктерді қалыптастыру және дамыту.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Іскерлік қарым-қатынас, олардың ерекшеліктері, құрылымы. Іскерлік қарым-қатынастың ерекшеліктері мен формалары. Іскер тұлғаның бейнесі. Бейнелеу. Іскерлік құжаттама. Ұйымдастыру-басқару құжаттамасының сипаттамасы. Еңбек қатынастары бойынша құжаттама. Құжаттаманы басқару (енгізу кезінде өңдеу, есепке алу және сақтау тәртібі, мұрағатқа тапсыру). Электрондық құжат айналымы жүйелері.</p>	3	ТҚ 19 ТҚ 21 ТҚ 22 ТҚ 23 ТҚ 24
9	Мораль және этика	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> дүниежүзілік мәдениет тарихындағы моральдық реттеудің қалыптасуы</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Этика ғылым ретінде. Мораль және оның негізгі сипаттамалары Этикалық ойдың генезисі мен қалыптасу тарихы. Этика қазақ философиясының өзегі ретінде. Достық, махаббат, неке және отбасының адамгершілік негіздері. Этика және этикет. Этикет мәдениеттің көрінісі ретінде</p>	5	ТҚ4 ТҚ5 ТҚ6



10	Қонақжайлылықтағы бизнес-психология	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің туристердің кез-келген қажеттіліктері мен тілектерін қанағаттандыратын қызметкерлердің кешенді қызметі саласында теориялық және практикалық білімдерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қызмет көрсету психологиясы. Қонақжайлылық ұғымы. Қонақжайлылық туристерге қызмет көрсетудің психологиялық аспектісі ретінде. Қызметкерлердің позициясы (психологиялық мәселелер). Клиентке деген көзқарас. Тұлға психологиясы. Кәсіпкерлер қызметінің психологиясы. Тұлғаның әлеуметтік психологиясы.</p>	3	ТҚ1 ТҚ8 ТҚ10 ТҚ12
11	Тұрақты даму негіздері	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> Студенттерге тұрақты даму принциптері, құндылықтары мен әдіснамасы туралы жан-жақты түсінік беру және қоршаған ортаны қорғау, әлеуметтік әділеттілікті қамтамасыз ету және экономикалық тұрақтылықты қамтамасыз ету мақсатында адам қызметінің әртүрлі салаларында тұрақты тәсілдерді қолдану дағдыларын ұзақ мерзімде дамыту.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> тұрақты даму тұжырымдамасы және оның негізгі принциптері зерттеледі. Тұрақтылық идеясының тарихы мен эволюциясы. Қоршаған ортаның тұрақтылығы: қоршаған ортаның ластануы және оның алдын алу әдістері. Табиғи ресурстар мен биоәртүрлілікті басқару. Тұрақты даму және жасыл инвестициялар. Тұрақты тұтыну және өндіріс. Әлеуметтік тұрақтылық және әлеуметтік әділеттілік мәселелері. Тұрақты даму контекстіндегі теңдік және инклюзия. Инновациялар және технологиялар: жасыл технологиялар мен тұрақты дамуға арналған инновациялар. Ақпараттық технологиялар және олардың тұрақтылыққа қол жеткізудегі рөлі. Тұрақты дамудың этикалық аспектілері. Тұрақтылық жағдайында көшбасшылықты дамыту. Жаһандық проблемалар және тұрақты дамудың заманауи сын-қатерлері. Жобалық қызметте тұрақты даму принциптерін қолдану</p>	5	ТҚ 10 ТҚ 11 ТҚ 13
12	Қонақжайлылық индустриясының негіздері	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> қонақжайлылық индустриясының жұмыс істеу заңдылықтары және қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру жүйелері туралы түсінік қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақжайлылық индустриясы оқытылады. Қонақ үй шаруашылығының ұйымдастырушылық құрылымдары. Әлемдік қонақ үй кешенінің ұйымдастырушылық-басқарушылық құрылымы. Мейрамхана өндірісінің ерекшелігі. Мейрамханада музыкалық-ойын-сауық бағдарламаларын ұйымдастырудың ерекшеліктері. Қонақ үй бизнесінде персоналды басқару. Қонақ үй бизнесіндегі қызметкерлердің лауазымдық нұсқаулығы. Қызметтік этикет. Қонақжайлылық индустриясындағы менеджменттің</p>	3	ТҚ19, ТҚ20, ТҚ21, ТҚ22

		ерекшеліктері		
13	Әлемдік қонақ үй шаруашылығы	<p><b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> қонақжайлылық индустриясында Экономикалық қызмет түрі ретінде білім қалыптастыру; қонақ үй шаруашылығын жүргізудің озық тәжірибесімен танысу.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> халықаралық қонақ үй индустриясының даму тарихы; қызмет көрсету саласындағы қонақ үй индустриясының рөлі мен маңыздылығы; қонақ үй индустриясының жаһандық тенденциялары мен даму перспективалары; қонақ үй кәсіпорындарының жіктелуі; қонақ үй кәсіпорындарының ұйымдастырушылық құрылымы; қонақ үйлердің негізгі қызметтері; қонақ үй сервисіндегі тамақтану кәсіпорындары зерттеледі.</p>	3	ТҚ19, ТҚ20, ТҚ21, ТҚ22, ТҚ31
14	Қонақ үй-мейрамхана бизнесін нормативтік-құқықтық қамтамасыз ету	<p><b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> мейрамхана-қонақ үй саласын реттеудегі негізгі нормативтік және құқықтық заңдарды білу.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> нормативтік-құқықтық қамтамасыз етудің жалпы түсінігі мен көздері; кәсіпкерлік қызметтің ұйымдық-құқықтық нысандары; қызметтерді тұтынушының құқықтық мәртебесі; шарттарды азаматтық-құқықтық реттеу; қонақ үй және мейрамхана саласында тұтынушылардың құқықтарын қорғау зерделенеді.</p>	5	ТҚ19, ТҚ20, ТҚ21, ТҚ22, ТҚ23
15	Кәсіби шет тілі	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің коммуникативті құзыреттілігін игеру, бұл болашақта кәсіби қызметтің әртүрлі салаларында шет тілін қолдануға мүмкіндік береді</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> кәсіби салада шет тілінде ауызша және жазбаша сөйлеуді оқыту тәсілдері, мәтіндерді оқу және трансформациялау, кәсіби тақырыптар туралы ақпарат зерделенеді. Сондай-ақ, пәнді оқыту грамматиканың лексикалық материалын, мамандық мәтіндерін және кәсіби бағытты қамтиды. Білім алушы әртүрлі салалардағы кәсіби тақырыптар бойынша қарым-қатынас жасауға және тұтастай алғанда мәдениет деңгейін арттыруға мүмкіндік алады.</p>	5	ТҚ1, ТҚ2, ТҚ3, ТҚ10
16	Қаржылық сауаттылық	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> қаржылық қатынастардың аса маңызды салаларын көрсететін базалық қаржы-экономикалық ұғымдарды, сондай-ақ қаржы нарығындағы қаржы институттарының кең ауқымымен тиімді өзара іс-қимыл жасауға мүмкіндік беретін дағдылар мен құзыреттерді игеру арқылы білім алушылар арасында қаржылық сауаттылық негіздерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қаржы және қаржы жүйесі туралы түсінік. Негізгі макроэкономикалық көрсеткіштер. Қаржы нарығы. Жеке қаржыландыру. Жинақ және салымдар. Несиелер мен несиелер. Есеп айырысулар мен төлемдер. Банктер және банктік операциялар. Банк карталарының түрлері. Қор нарықтары. Қаржы пирамидалары</p>	5	ТҚ13 ТҚ16 ТҚ17 ТҚ19

		және қаржылық алаяқтық. Есептеулер мен төлемдерде пластикалық карталарды қолдану. Ақшаны сақтау айырбастау және аудару.		
17	Туризмдегі Менеджмент	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> студенттерде принциптерді, функцияларды, әдістер мен стильдерді, ұйымдастырушылық құрылымдарды, басқару шешімдерін қабылдау әдістерін, менеджменттің тиімділігін зерделеу негізінде туристік ұйымдарды басқарудың жүйелі, кәсіби білімдерін, дағдылары мен дағдыларын қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Осы пән шеңберінде: туризм басқару объектісі ретінде; туризмді басқару жүйесі мен құрылымы; туризмді басқарудың функциялары мен принциптері; менеджмент әдістері; туристік фирманы басқару стилі; туристік фирманың персоналын басқару; қарым-қатынас өнері; іскерлік кездесулер мен келіссөздер өткізуді ұйымдастыру; Қызмет көрсету саласындағы қақтығыстарды басқару; туризмді басқарудың тиімділігі зерттеледі.</p>	4	ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18, ТҚ19, ТҚ20
18	Қызмет көрсету саласындағы маркетинг	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> Пәнді оқытудың мақсаты: қызмет көрсету саласын ұйымдастыру жөніндегі маманның қызметіне қатысты маркетингтік жұмысты ұйымдастыру бойынша теориялық білім мен практикалық дағдылар жүйесін беру</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Осы пән шеңберінде: туристік маркетингтің теориялық негіздері; Туристік маркетинг жүйесі; нарықты сегменттеу және орналастыру; тұтынушылардың мінез-құлқы; Туризмдегі сапаны маркетингтік басқару; Туристік өнімнің баға саясаты; туристік индустрияның тауарлары мен қызметтерін бөлу арналары; туристік маркетингтің коммуникациялары; Бәсекелестік және бәсекеге қабілеттілік; маркетингті жоспарлау; ішкі және халықаралық маркетинг зерттеледі.</p>	5	ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18, ТҚ19, ТҚ20
19	Қонақжайлылық индустриясындағы SMM маркетинг	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> СММ-құралдардың көмегімен студенттердің бизнесті ілгерілету туралы түсініктерін қалыптастыру</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> SMM стратегиясын әзірлеу: кезеңдері. Мақсатты аудиторияны, брендті және бәсекелестерді талдау. Мақсаттар мен міндеттер қою. KPI өндірісі. Мазмұн тақырыптары мен форматтары. Жылжыту жоспары. Мақсат. Аналитика.</p>	5	ТҚ9 ТҚ12 ТҚ13 ТҚ24 ТҚ25
<b>Базалық пәндер циклі Таңдау компоненті</b>				
20	Қонақ үй кешендері мен мейрамханалардың инновациялық жобалауы	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің қонақ үй-мейрамхана бизнесін ұйымдастырудағы инновация саласындағы негізгі ұғымдар туралы білімдерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақ үй-мейрамхана бизнесіндегі инновациялық қызметтің теориялық негіздері. Мейрамхана-қонақ үй бизнесі инновациялық басқару нысаны ретінде. Мейрамхана-қонақ үй</p>	4	ТҚ1, ТҚ2, ТҚ3 ТҚ10

		бизнесін инновациялық басқарудың тұжырымдамалық негіздері. Қонақ үй-мейрамхана бизнесіндегі инновациялық кәсіпкерліктің рөлі. Мейрамхана-қонақ үй бизнесінің шағын кәсіпорындарының инновациялық қызметінің ерекшеліктері. Мейрамхана-қонақ үй бизнесін басқаруды ұйымдастыру бойынша шетелдік тәжірибе.		
21	Қонақ үй және мейрамхана қызметіндегі салықтар мен салық салу	<b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> қолданыстағы салық салу жүйесін білетін және Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес салықтар мен басқа да міндетті төлемдерді есептеу бойынша практикалық дағдылары бар студенттерді оқыту және оқыту.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қазақстан Республикасының салық жүйесінің ерекшеліктері, салық саясаты, тікелей, жанама салықтарды, басқа да міндетті төлемдерді есептеу механизмі, салықтық әкімшілендіру, мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы кәсіпорындарының қызметіне салық салу ерекшеліктері.	4	ТҚ16 ТҚ17 ТҚ18 ТҚ19 ТҚ20
22	Қонақ үй қызметін ұйымдастыру	<b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің қонақ үй бизнесін дамытудың қазіргі тенденциялары туралы теориялық білімдерін қалыптастыру.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Пәннің теориялық негіздері. Қазіргі заманғы қонақ үй мен туроператордың өзара әрекеттесуі. Қонақжайлылық кәсіпорындарының эволюциясы. Орналастыру құралдарының жіктелуі. Басқаруды ұйымдастыру. Қонақ үй кешенінің ішкі құрылымы. Қонақ үй кешенінде тамақтануды ұйымдастыру. Қонақ үй кешенінде қосымша қызметтер көрсету.	4	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
23	Қонақ үй-мейрамхана бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит	<b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> қонақ үй кәсіпорнындағы кірістер мен қаржылық жоспарлауды басқару жүйесін зерттеу.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Бухгалтерлік есепті ұйымдастырудың теориялық және әдіснамалық негіздері. Акша қаражаттары мен есеп айырысу операцияларын есепке алу. Негізгі құралдар мен материалдық емес активтерді есепке алу. Өндірістік қорларды есепке алу. Еңбекақы төлеу бойынша персоналмен есеп айырысуды есепке алу. Меншікті қаражат пен қарыздарды есепке алу. Қонақ үй кірістерінің бухгалтерлік және салықтық есебі. Қонақ үй шығындарының бухгалтерлік және салықтық есебі.	4	ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18, ТҚ19, ТҚ20
<b>Бейіндік пәндер циклі Таңдау компоненті</b>				
24	Қызмет көрсету және қонақжайлылық экономикасы	<b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің қызмет көрсету саласының салалық сипаты туралы түсініктерін қалыптастыру.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақжайлылық индустриясы экономикасының мәні мен ерекшелігі. Қонақжайлылық индустриясы экономикасының құрылымы мен құрамы. Салааралық және өңіраралық өзара іс-қимыл. Қонақжайлылық индустриясының экономикасындағы нарықтық механизм.	4	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ19

		Қонақжайлылық индустриясы экономикасының қызметтері мен ресурстарының нарықтары. Қонақжайлылық индустриясының экономикасындағы жаһандану.		
25	Қызмет көрсету саласындағы өзгерістерді басқару	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерде ұйымның даму заңдылықтары және ұйымдастырушылық өзгерістерді жүргізудің негізгі тәсілдері туралы түсінік қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> ұйымдық өзгерістер теориясының даму тарихы зерттеледі. Ұйымдастырушылық өзгерістердің негізгі тәсілдері. Инновациялық ойлау және оның қарсылық түрі ретінде тиімсіз дамуының себептері. Ұйымдық өзгерістер модельдері. Қайта құру, қайта құрылымдау. "Өзгеріс кисығы" моделі Дж.Уйрек. Ұйымдарда өзгерістер жүргізу әдістері мен нысандары. Компанияның ұйымдастырушылық талдауы. Бизнес-процестерді қайта құру. Жалпы сапаны басқару тұжырымдамасы (TQM). "Білім беру ұйымының" тұжырымдамасы. "Алты Сигма" тұжырымдамасы өзгерістерді басқару құралы ретінде.</p>	4	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ19
26	Мейрамхана және қонақ үй бизнесінің инфрақұрылымы	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> туристік саланы және оның инфрақұрылымын қалыптастырудың негізгі түсініктері мен негіздері туралы тұтас түсінік қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақжайлылық индустриясы қызмет көрсету саласының бөлігі ретінде. Қонақжайлылық индустриясының даму тарихы. Қонақ үй шаруашылығы. Мейрамхана шаруашылығы. Қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының инженерлік желілері мен коммуникациялары. ГРП үй-жайларында жинау жұмыстары. Клиенттерге қызмет көрсетуге дайындық. ГРП басқарудың заманауи ақпараттық технологиялары. GRP кадрлық құрылымы. ГРП және олардың жабдықтарын техникалық пайдалану қағидалары. Қонақжайлылық индустриясының тенденциялары мен болашағы.</p>	4	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18
27	Қонақ үй кәсіпорнының инфрақұрылымы	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің қонақ үй кәсіпорнын және оның инфрақұрылымын қалыптастыру негіздері туралы түсініктерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақ үй кәсіпорнының жалпы сипаттамасы. Қонақ үйдің тарихи дамуы және кәсіпорын қызметінің сипаттамасы. Қонақ үйлердің ұйымдастырушылық құрылымы.</p>	4	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18
28	Мейрамхана-қонақ үй бизнесіндегі коммерциялық қызмет	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің кәсіпкерлікті әлеуметтік-экономикалық басқару саласындағы теориялық және практикалық білімдерін қалыптастыру, Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің басым бағыттары бойынша білім кешені</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қазіргі қоғамдағы кәсіпкерлік қызмет. Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде кәсіпкерліктің ұйымдық-құқықтық нысандары. Мейрамхана деле мен қонақжайлылық</p>	4	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18



		индустриясындағы кәсіпкерлік қызметті реттеу. Кәсіпкерлік құрылымдарды басқару. Бәсекеге қабілетті кәсіпкерлік орта. Кәсіпорын капиталы туралы түсінік. Негізгі капитал		
29	HR менеджмент	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студентте ұйымның адам ресурстарын басқарудың ішкі жүйесінің тұтастай алғанда ұйымды басқару жүйесінің маңызды элементі ретінде қалыптасуы мен даму заңдылықтары туралы білімнің тұтас жүйесін қалыптастыру, сонымен қатар студенттің ұйым персоналын басқару дағдылары мен дағдыларын игеру. персоналды басқару ерекшелігі.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Зерттеу объектісі психология, әлеуметтану және менеджмент болып табылады, ол қызметкерді жұмысқа қабылдауды, оның мансаптық өсуін, ұйымның дамуы мен табысына қосқан үлесін, қолда бар білім мен тәжірибені пайдалануды, оқытуды, жетілуді, дамуды қамтиды</p>	4	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18
30	Әлем халықтарының ұлттық тағамдары	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> тарихи, діни, ұлттық, әлеуметтік, медициналық, климаттық-географиялық, ақпараттық және идеологиялық аспектілер арқылы студенттердің тамақтану мәдениеті мен дәстүрлері туралы теориялық білімдерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Тамақтану дәстүрлерінің тарихы мен даму кезеңдері. Әлем халықтарының ұлттық дәстүрлері мен тамақтану мәдениеттерін қалыптастыру принциптері. Еуропа халықтарының тамақтану дәстүрлерінің ұлттық ерекшеліктері. АТР елдері халықтарының тамақтану дәстүрлері мен мәдениеті. Әлем халықтарының тамақтану мәдениеттеріндегі сусындардың рөлі. Шай: рәсімдер мен рәсімдер. Әлем халықтарының мерекесі мен дәстүрлері.</p>	4	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
31	Аспаздық өнімдер технологиясы	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы туралы білімдерін, шикізатты ұтымды пайдаланудың заманауи идеялары тұрғысынан технологиялық процестерді жүргізудің практикалық дағдылары мен дағдыларын қалыптастыру, өнімнің жоғары сапасын, оның тұтынушылардың өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ету.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндірудің технологиялық принциптері. Аспаздық өнімдер технологиясы. Жартылай фабрикаттарды өндіру технологиясы. Көкөністер мен саңырауқұлақтардан жартылай фабрикаттар өндіру технологиясы. Аспаздық өнімдер мен тағамдардың технологиясы. Сорпалар, сорпалардың тағамдық маңызы. Тұздықтар, тұздықтардың тағамдық маңызы. Жарма, бұршак және макароннан жасалған аспаздық өнімдер.</p>	4	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
32	Тамақтану және сусындар қызметі	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің тамақтану және сусындар қызметін ұйымдастырудың негізгі ұғымдары, элементтері мен принциптері туралы білімдерін қалыптастыру.</p>	4	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33

		<p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақ үйде тамақтануды ұйымдастырудың жұмыс істеу принциптері. Food and Beverage бөлімі. Қызмет көрсету персоналы және олардың функциялары. Тамақтануды ұйымдастыру. Мейрамханалар мен барлар. Тамақтану кәсіпорындарының түрлері және олардың ерекшеліктері. Толық пансионат, жартылай пансионат жағдайында тамақтануды ұйымдастыру. тамақтану; банкеттерге қызмет көрсету; тағамдар мен сусындар бөлімінің қызметкерлері, олардың лауазымдық міндеттері.</p>		
33	HouseKeeping қызмет көрсету стандарттары	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> House Keeping қызметін ұйымдастырудың негізгі әдістері туралы құзыреттер мен түсініктерді қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> HouseKeeping қызметінің ұйымдық-басқару құрылымы. HouseKeeping технологиясы және қызметін ұйымдастыру. Housekeeping қызметінің сапасын бақылау, қонақ нөмірлерін жинақтау. HouseKeeping қызметінің персоналын басқару. HouseKeeping қызметі ұсынатын қосымша қызмет.</p>	4	ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18, ТҚ19, ТҚ20
34	Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> Болашақ мамандардың мейрамханаларда тамақтану мәдениетін ұйымдастырудың заманауи формалары мен әдістері саласындағы негізгі теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қызмет белгілі бір қызмет түрі ретінде. Қызметке қажеттілік және оның маңызы. Әлеуметтік қызмет. Мейрамхана және қонақ үй индустриясы. Көліктегі қызмет. Тамақтануды ұйымдастыру. Кеңестерге, конференцияларға, көрмелерге сервистік қызмет көрсету. Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті: кәсіпорындағы тамақтану ұйымдары, тамақтану орындарының жіктелуі және оларды жабдықтау, қызмет көрсететін персоналға қойылатын заманауи талаптар.</p>	6	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
35	Туристік бизнестегі инновациялар	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> инновациялардың мәнімен, туризм саласындағы инновациялардың түрлері мен ерекшеліктерімен, инновациялық қызметті басқару әдістерімен және инновациялық технологиялармен таныстыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Инновациялық қызметтің мәні мен функциялары. Туристік индустриядағы инновациялардың қазіргі жағдайының ерекшеліктері. Инновациялық процестердегі зияткерлік меншік. Ғылыми-техникалық жаңалықтардың туризмді дамытуға әсері. Туризмдегі инновациялар. Туризмдегі инновациялық технологиялар.</p>	6	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
36	Қызмет көрсету саласындағы Логистика	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> логистика саласындағы болашақ маманның дайындығын қалыптастыру, кәсіпорындарды басқаруда логистиканың заманауи құралдарын қолдана білу.қызмет көрсету салалары. Кәсіпорынның баға саясатын қалыптастыру, баға стратегиясын</p>	5	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32

		және ұйымның тактикасын таңдау.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Логистика ұғымы, максаттары, міндеттері, тұжырымдамасы. Логистикалық ағындар. Материалдық және ақпараттық ағындар. Логистикалық жүйелер. Логистиканың функционалды бағыттары. Сатып алу логистикасы.		
37	Туризмдегі Көліктік қызмет көрсету	<b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> студенттерге әртүрлі көлік түрлерімен туристерді тасымалдауды ұйымдастыру туралы білім беру  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Жолаушылар мен багажды тасымалдау ережелері; туристерге әуе көлігімен қызмет көрсету; авиабилеттерді брондаудың заманауи жүйелері; туристерге темір жол көлігімен қызмет көрсету; туристерге автомобиль көлігімен қызмет көрсету; туристерге су көлігімен қызмет көрсету; жолаушылардың жекелеген санаттарына қызмет көрсету ерекшеліктері.	5	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32
38	Тағамдар дизайны	<b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> болашақ мамандардың қазіргі заманғы талаптарға сәйкес ыдыс-аяқ пен кондитерлік өнімдерді жобалаудың негізгі теориялық білімі мен практикалық дағдыларын қалыптастыру.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Кесуге арналған құралдар, бұйра құрылғылар мен ойықтар, көмекші құрылғылар, сәндік бөлшектер. Ыдыс-аяқтарды жобалаудың негізгі тенденциялары. Ыдыс-аяқ құрамының түсініктері мен заңдары. Құралдар, құрылғылар және сәндік бөлшектер. Қарапайым суық және ыстық сусындарды дайындау және безендіру.	5	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
39	Мейрамхана ісіндегі тамақ өнімдерін өндіру технологиясы	<b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> мейрамхананы басқарудың негізгі әдістері мен әдістерін, мейрамхананы дамыту тұжырымдамасын, қызмет көрсету әдістері мен әдістерін зерттеу.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Мейрамхананың бардың сипаттамалары және олардың мамандануы. Асхана ыдыстары, аспаптар мен іш киімдер. Үстелді орнату. Қызмет көрсету заттарын оларды пайдалануға дайындау ережелері. Қонақтар аймағында жұмыс істейтін қызметкерлер үшін "sideduties" құрастыру тәртібі. Мейрамхана залының қызметшілері. Лауазымдық нұсқаулықтар: мақсаты, құрастыру ережелері, орындалуын бақылауды ұйымдастыру. Мейрамхана түріндегі тамақтану орындарындағы бағыныштылық иерархиясының түрлері. Даяшылардың еңбегін ұйымдастыру әдістері.	5	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
40	Тамақтану индустриясы кәсіпорындарының қауіпсіздік менеджменті	<b>Пәнді оқу мақсаты:</b> студенттердің азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдеріндегі табиғи және антропогендік токсиканттарды аналитикалық бақылау әдістері мен қауіптілік түрлері туралы білім алуы.  <b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Тамақ өнімдерінің негізгі қасиеттері ретінде	5	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ19, ТҚ24



		сапасы мен қауіпсіздігі. Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау. Қауіпті фактілерді сәйкестендіру және тәуекелдерді басқару негізінде тамақ өнімдерін өндірудегі сапа менеджменті жүйесінің принциптері. Жұмысты ұйымдастыру. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесін енгізу.		
41	Тамақ өнеркәсібіндегі тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі	<p><b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> студенттерге ойын – сауық бағдарламаларын ұйымдастыру негіздері, Әлеуметтік-мәдени қызмет көрсету саласындағы халыққа қызмет көрсету дағдылары мен тәсілдері туралы түсінік беру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің химиялық шыққан ксенобиотиктермен ластануы. Микроорганизмдердің олардың метаболиттерімен ластануы; химиялық элементтермен ластануы. Өсімдік және мал шаруашылығында қолданылатын заттармен және қосылыстармен ластану. Диоксинмен ластану. Оларды тамақ өнімдерінде аналитикалық бақылау. Радиоактивті ластану. Тағамдық қоспалардың қолданылуын бақылау. Детоксикация әдістері.</p>	5	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ19, ТҚ24
42	Кейтерингті ұйымдастыру	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> студенттердің кейтеринг-индустрия саласында практикалық дағдыларын қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Тамақтану тамақтану қызметтерін ұсыну нысаны ретінде. Қоғамдық тамақтандыру компанияларының жұмысын ұйымдастыру. Қоғамдық тамақтандыру компанияларының қызметкерлері. Кейтерингтік Компанияның сапа менеджменті жүйесін қалыптастыру. Тамақтандыру компаниясының қызметтерін Маркетинг және жылжыту. Сырттағы қызмет көрсету мейрамханасының жұмысына қажетті жабдық.</p>	5	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
43	Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің қызмет көрсету саласындағы кәсіпорындарда тұтынушыларға қызмет көрсету жүйесі туралы кешенді түсініктерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақжайлылық индустриясы ұғымы. Қонақ үй кәсіпорындарының түрлері мен қызметтері. Қызмет көрсету стандарттары. Қабылдау және орналастыру қызметінің қызметі. Брондау түрлері мен әдістері. Нөмірлік қорға қызмет көрсету қызметінің қызметі. Шағын қонақүйлердегі қызметкерлердің жұмыс технологиясы.</p>	5	ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32, ТҚ33
44	Қонақжайлылық кәсіпорындарында бизнесті жоспарлау	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттердің ұйымдастырудың негізгі мәселелері және саяхат және туристерді қабылдау технологияларының теориялық негіздерін сипаттау туралы түсініктерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақжайлылық кәсіпорындарында бизнесті жоспарлау. Кәсіпорынның ішкі ортасын талдау.</p>	5	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18

		Нарық құрылымын талдау және нарық сыйымдылығын есептеу. Бәсекелестік ортаны зерттеу. Бизнесі жоспарлау жүйесіндегі баға саясаты. Тарату және сату жүйесі. Кәсіпорынның өндірістік және ұйымдастырушылық жоспарлары. Қаржылық жоспар.		
45	Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерде қызмет көрсету және қауіпсіздік әдістері саласындағы тәуекелдерді анықтаудың ғылыми негіздерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдердің теориялық аспектілері. Қызмет көрсету саласының түсінігі мен мәні. Тәуекелдердің жалпы жүйесіндегі сервис саласының тәуекелдерінің орны. Кәсіпорын қызметіндегі тәуекелдерді басқару.</p>	5	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18
46	Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> студенттердің қонақ үй және мейрамхана кешендерінде заманауи интерьер құру принциптері туралы түсініктерін қалыптастыру</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақ үй ғимараттарының заманауи сәулет және құрылыс тенденциялары. Қонақ үйлердің ішкі бөлмелерін жиһаздау және эстетикалық безендіру. Қонақ үйлердің ішкі дизайны. Қонақ үй-мейрамхана технологиялық процесінің жиһаздарымен, жұмсақ және қатты жабдықтарымен жабдыкталуы. Инженерлік желілер, коммуникациялар, қонақ үй жабдықтары. Қонақ үй кәсіпорнының үй-жайларында жинау жұмыстары. Қонақ үйлер мен олардың жабдықтарын техникалық пайдалану ережелері.</p>	5	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18, ТҚ32
47	Тамақтандыру кәсіпорындары қызметінің техникалық-технологиялық негіздері	<p><b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> студенттердің дизайн және бренд стилін құру ерекшеліктерін және олардың қонақ үй кәсіпорнының бәсекеге қабілеттілігіндегі рөлін игеру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Туристік және қонақ үй-мейрамхана кешендерін жоспарлау. Туристік және қонақ үй-мейрамхана кешендерінің түрлері мен жіктелуі. Санаторлық кешендер мен демалыс кешендерін жоспарлау. Туристік және қонақ үй-мейрамхана кешендері үй-жайларының функционалдық топтарын жоспарлау.</p>	5	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18, ТҚ32
48	Ойын-сауық индустриясы	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> Ойын-сауық индустриясының объектілері, туристердің бос уақытын ұйымдастыру, анимациялық қызмет түрлері, анимациялық бағдарламалар мен іс-шаралардың түрлері туралы білім жүйесін қалыптастыру, игерілген білімді практикалық міндеттерді іске асыру үшін қолдана білу.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Демалыс индустриясы. Демалыс индустриясының қалыптасуының мәні мен ерекшеліктері. Ойын-сауық индустриясының құрамы мен құрылымы. Туристік анимациядағы негізгі ұғымдар. Қонақ үй анимациясын</p>	5	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18

		басқарудағы басқарылатын ішкі жүйенің сипаттамасы. Туристік анимациялық қызметтегі ойын бизнесі. Тақырыптық іс-шара. Сценарий жазу. Мерекелік іс-шаралар. Қонақ үйдің ойын-сауық бағдарламалары. Кешкі шоулар.		
49	Туризмдегі анимациялық қызмет	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерді анимациялық қызмет ресурстарын пайдалана отырып, жалпы педагогикалық жұмысқа дайындау.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Туризм бос уақыттың ерекше түрі ретінде. Қазіргі қоғамдағы туризм саласының әлеуметтік-мәдени әлеуеті. Ұлттық және тақырыптық саябақтар туристердің демалысын ұйымдастыратын орын ретінде. Ойын-сауық индустриясының бөлігі ретінде құмар ойындар. Анимация және оның түрлері. Туристік объектінің анимациясы және ұйымдастырушылық құрылымы. Туристік анимациялық бағдарламалар. Отбасылық демалысты ұйымдастыру. Анимациялық қызметтер нарығын сегменттеу.</p>	5	ТҚ2, ТҚ16, ТҚ17, ТҚ18
50	Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде брондау технологиясы мен жүйелері	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> туристік индустрияда қолданылатын қазіргі заманғы брондау жүйелерінің негізгі түрлері туралы құзыреттер мен түсініктерді қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Тұтынушылардан брондау Тапсырыстарын қабылдау және рәсімдеу. Брондау қызметінің қызметін ұйымдастыру. Қонақ үйдің негізгі функциялары мен қызметтері. Брондау қызметінің жұмыс технологиясын ұйымдастыру. Брондау қызметтері: мақсаттары, негізгі функциялары, персонал құрамы, стандартты жабдықтар. Қызмет көрсету персоналына қойылатын талаптар. Брондау және тапсырыс беру. Қонақтарға қызмет көрсетудің технологиялық циклі. Брондау әдістері. Нөмірлерді брондауға тапсырыстарды рәсімдеу. Қонақ үйлердегі автоматтандырылған басқару жүйелері.</p>	5	ТҚ22, ТҚ23, ТҚ24, ТҚ25
51	Қонақ үйлер мен мейрамханаларды автоматтандыру	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> мейрамхана дела мен қонақ үй бизнесі инфрақұрылымы элементтерінің мәні туралы тұтас түсінік қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақ үйді басқару жүйесі: қонақ үй мен қонақ үйді автоматтандыру, кафені автоматтандыру бағдарламасы, сауда процестері. Қонақ үйді басқару жүйесінде клиенттерге қызмет көрсету саудасын автоматтандыру. Сауданы автоматтандыру мақсаттары. Қонақүйді басқару жүйесінің құрамдас бөлігі ретінде қонақүйді немесе қонақүйді автоматтандыру бағдарламасын қонақүйде қолдану. Кафе мен мейрамхананы автоматтандырудың орындылығы.</p>	5	ТҚ22, ТҚ23, ТҚ24, ТҚ25
52	Туризмдегі Web-технологиялар	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> сайттарды әзірлеудің практикалық дағдыларын үйрену және игеру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b></p>	4	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ19, ТҚ24, ТҚ25

		Web-дизайн және интернет-бағдарламалаудың негізгі тұжырымдамалары мен принциптері; web-дизайн және интернет-бағдарламалау негіздері, Сайттарды жобалау негіздері және жобалау технологиялары, бағдарламалау негіздері оқытылады		
53	Туризмдегі компьютерлік технологиялар	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> кәсіби ойлауды қалыптастыру, графикалық редакторларда, баспа жүйелерінде және мультимедиялық пакеттерде жұмыс істеудің практикалық дағдыларын алу және тереңдету.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> графикалық бағдарламалардың негізгі пакеттері: AutoCAD, Adobe PhotoShop, CorelDraw. Негізгі ұғымдар-примитивтер, объектілердің қасиеттері, өлшем бірліктері, координаттар жүйесі, экранда нысандарды көрсету, сурет салу-файл. Орындалған жұмысты сақтау (жылдам сақтау, автоматты түрде сақтау, жаңа атпен көшіру түрінде сақтау), сызбаны ашу және жабу, графикалық редактордан шығу. Қайта құру және калпына келтіру. Кескіннің орнын ауыстыру және өлшемін өзгерту.</p>	4	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ19, ТҚ24, ТҚ25
54	Мейрамхана-қонақ үй бизнесінде Бренд-менеджмент	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерге брендинг саласындағы негізгі құзыреттіліктерді дамыту туралы түсінік беру, яғни болашақта бәсекеге қабілетті сауда белгілерін жасауға, олардың орналасуы мен имиджін анықтауға, фирманың маркетингтік стратегияларын ескере отырып, олардың дамуын басқаруға көмектесетін брендтерді құру және басқару қызметіне студенттердің кәсіби көзқарасын қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Брендті басқару тұжырымдамасы. Брендті басқарудың коммуникациялық саясаты. Брендті жобалау. Брендтің сәйкестендіру жүйесі. Брендті орналастыру және қайта орналастыру. Брендті жылжыту. Брендті Басқару стратегиясы мен тактикасы. Тауар брендтерінің тиімділігін бағалау ребрендинг технологиясы</p>	5	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ9, ТҚ4, ТҚ25
55	Қонақжайлылық брендинг	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерге брендтерді іске асырудың теориялық принциптерін, элементтерін, әдістерін ұсыну және оларды танымал шетелдік және отандық фирмалардың іс-әрекеттері мысалдарында қолданудың практикалық дағдыларын игеру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Брендінгің мәні брендинг субъектілері. Курсқа кіріспе., Ресей және Қазақстан. Шет елдерде брендингтің қалыптасу және даму тарихы. Ресей мен Қазақстанда брендингтің қалыптасу және даму тарихы. Халықаралық сауда белгілері. Халықаралық маркетингтегі тауарларды орау және таңбалау. Фирманың халықаралық нарықтағы брендинг және бәсекеге қабілеттілігі. Брендінгі және баға процесі.. Брендбук және маркетингтік келісімшарт. Фирманың халықаралық байланыс саясаты және брендинг. Брендтермен сыртқы нарыққа шығу стратегиялары. Әр түрлі салалардағы Брендінгі. Брендінгі және маркетингтік коммуникация.</p>	5	ТҚ3, ТҚ11, ТҚ19, ТҚ24, ТҚ25

		Брендтік кеңес беру процесі мен процедуралары		
56	Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі іскерлік қарым-қатынас мәдениеті	<p><b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> студенттерді қызмет көрсетуші персоналдың қызметі саласындағы іскерлік қарым-қатынас мәдениетімен және сөйлеу этикетімен таныстыру</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Іскерлік қарым-қатынас мәдениеті туралы түсінік. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің психологиялық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің этикалық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің эстетикалық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің ұйымдастырушылық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің жарнамалық мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана бизнесінің корпоративтік мәдениеті. Қонақ үй және мейрамхана бизнесі мәдениетін қалыптастырудағы имидждің рөлі.</p>	3	ТҚ19, ТҚ20, ТҚ21, ТҚ22
57	Қонақжайлылық менеджерінің имиджі	<p><b>Пәнді оқудың мақсаты:</b> студенттерге қонақжайлылық менеджерінің имиджін қалыптастыру және имиджді қалыптастыру мәселелері туралы білім беру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақ үй кәсіпорнын басқару және басқару ерекшеліктері. Имиджология ғылым ретінде. Қонақжайлылық менеджерінің имиджін басқару. Қарым-қатынас мәдениетінің ажырамас бөлігі ретінде қонақжайлылық менеджерінің имиджін құру. Қонақжайлылық менеджерінің имиджін қалыптастыру технологиясы. Компания имиджінің негізі ретінде басшылар мен бағыныштылардың іскерлік қатынастарының этикасы. Фирманың имиджі. Кеңсе имиджі. Қоғамдық қатынастар жүйесіндегі Имиджмейкинг.</p>	3	ТҚ19, ТҚ20, ТҚ21, ТҚ22
58	ҚР санаторий-курорттық қызметі	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> кәсіпорынды басқаруға жан-жақты дайындықты қамтамасыз ету; санаторий-курорттық өнімді құру технологияларын меңгеру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қазақстандағы санаторлық-курорттық істің даму тарихы. Денсаулық сақтау жүйесіндегі және емдеу-сауықтыру туризміндегі санаторий – курорттық іс. Қазақстан Республикасының курорттық-рекреациялық ресурстары. Курортография; емдік туризмнің заманауи ұйымы. Курорттық медицина негіздері.</p>	5	ТҚ19, ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32
59	Қонақжайлылық индустриясындағы сауықтыру қызметі	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> студенттердің қонақ үйде қосымша және көмекші қызметтерді ұйымдастыру және жұмыс технологиясы негіздері туралы білімдерін қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Қонақ үйдегі сауықтыру орталығы, оны ұйымдастыру. Қонақ үй класына байланысты сауықтыру қызметтерінің жиынтығы. SPA қонақүйлері мен саябақ қонақүйлеріндегі сауықтыру қызметі. Курорттардағы сауықтыру</p>	5	ТҚ19, ТҚ28, ТҚ30, ТҚ31, ТҚ32

		қызметі. Сауықтыру орталығы қызметкерлерінің функциялары. Талассотерапия. Стоунтерапия. Массаж және оның түрлері. Ароматерапия. Балшықпен емдеу. Су емдеу. SPA және SPA курорттары.		
60	Тауартану	<p><b>Пәнді оқу мақсаты:</b> студенттерді ішкі туризмнің негізгі аспектілері мен технологияларымен таныстыру және осы білімді өзінің кәсіби білімін кеңейту саласында қолдану дағдыларын қалыптастыру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Азық-түлік тауарларын тауартану негіздері. Азық-түлік тауарларының сапасын бағалау және сақтау әдістері. Азық-түлік тауарларының негізгі топтарының тауарлық сипаттамасы. Көмекші тауарлар. Астық өнімдері. Жеміс-көкөніс өнімдері. Дәмдік өнімдер. Кондитерлік өнімдер. Тағамдық майлар. Сүт өнімдері. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері. Ет өнімдері. Балық өнімдері. Азық-түлік концентраттары. Балалар тағамы өнімдері.</p>	5	ТҚ18, ТҚ19, ТҚ20
61	Тауартану және тамақ өнімдерінің сапасына сараптама	<p><b>Пәнді оқытудың мақсаты:</b> студенттерге азық-түлік тауарлары туралы теориялық және практикалық білім беру және олардың сапасын сақтауды қамтамасыз ету, оларды бағалау дағдыларын игеру.</p> <p><b>Осы пәнді оқытудың аясында:</b> Тауар сараптамасының объектілері, субъектілері, құралдары мен әдістері. Тауартану және астықты және оны қайта өңдеу өнімдерін сараптау; жемістер мен көкөністерді және оларды қайта өңдеу өнімдерін тауартану және сараптау. Тауартану және қант, крахмал және кондитерлік өнімдерді сараптау; тауартану және дәмдік тауарларды сараптау. Тауартану және сүт-май тауарларын сараптау. Ет, ет өнімдері мен жұмыртқа өнімдерін тауартану және сараптау. Балық және балық тауарларын тауартану және сараптау. Азық-түлік тауарларын буып-түю, таңбалау, сақтау және тасымалдау.</p>	5	ТҚ18, ТҚ19, ТҚ20

**РАЗДЕЛ 2.МАТРИЦА ДОСТИЖИМОСТИ ФОРМИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ С ПОМОЩЬЮ ДИСЦИПЛИН**



**2.1 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формированием компетенции**

Компетенции	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12
<b>КК1</b> - знать технологию общения, стратегию коммуникации	+	+		+		+	+			+		
<b>КК2</b> - использовать иностранный язык как средство межкультурной коммуникации в составе всего комплекса коммуникативной компетенции				+	+	+	+	+		+		
<b>КК3</b> - владеть одним из иностранных языков на уровне, позволяющем получать и оценивать информацию в области профессиональной деятельности из зарубежных источников				+	+	+	+	+		+		
<b>КК4</b> - знать фундаментальные математические, естественнонаучные и технические дисциплины, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления	+	+	+	+					+			
<b>КК5</b> - уметь формулировать и решать задачи, анализировать; доказывать полученные результаты; применять формулы, основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности			+	+	+	+					+	
<b>КК6</b> - применять методы анализа, синтеза для решения прикладных задач, применять методы математического		+	+			+			+			

анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования												
<b>КК7</b> - знать основные концепции, принципы, теории и факты, связанных с информатикой; основные информационные технологии		+	+			+						+
<b>КК8</b> - уметь применять и использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		+	+			+						+
<b>КК9</b> - владеть навыками работы с компьютером как средством управления информацией						+						+
<b>КК10</b> - знать этические, духовные и культурные ценности, основные закономерности и формы регуляции социального поведения, социологические подходы к личности, традиции и культуру народов Казахстана, тенденции развития общества, основы устойчивого развития						+	+					+
<b>КК11</b> - уметь использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности						+	+					+
<b>КК12</b> - владеть навыками культуры мышления, иметь способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её		+				+	+				+	+

<p>достижения, иметь способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач</p>												
<p><b>КК13</b> – знать основополагающие дисциплины в области (естественнонаучных социальных, гуманитарных, экономических) знаний, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления</p>				+					+			
<p><b>КК14</b> - уметь использовать системы категорий и методов, необходимых для решения типовых задач в различных областях профессиональной практики, применять теоретическое и экспериментальное исследования, основные методы математического анализа и моделирования для обработки данных, полученных при решении различных профессиональных задач, проводить библиографическую и</p>												

информационно-поисковую работу с последующим использованием данных при решении профессиональных задач и оформлении научных статей, отчётов, заключений и пр.												
<b>КК15</b> - владеть навыками образовательной деятельности; приобретения новых знаний, необходимых для повседневной профессиональной деятельности и продолжения образования в магистратуре				+	+		+		+			
<b>КК16</b> - основы экономики и предпринимательской деятельности, иметь научные представления о менеджменте, маркетинге, финансах, микро, макроэкономических явлениях, понимать роль государственного сектора в экономике и предпринимательстве	+											
<b>КК17</b> - уметь выделять методы государственного регулирования экономики, применять принципы и нормы, регулирующие предпринимательские и экономические отношения на практике	+											
<b>КК18</b> - владеть навыками использования полученных знаний по предмету в профессиональной деятельности, анализа экономических и предпринимательских отношений, входящих в область профессиональной деятельности			+	+			+		+			

<b>КК19</b> - иметь представление об основных методах экономического анализа и принятия решений в области ресторанного и гостиничного бизнеса, о функционировании туристского рынка, банковской и налоговой систем, вопросах взаимодействия индустрии гостеприимства с внешними макросредами (экономической, социальной, технологической, информационной, политической, экологической) для уверенного взаимодействия с данными явлениями и процессами в реальной жизни	+	+		+	+				+		
<b>КК20</b> - иметь представление о роли и основных функциях государства в экономике, осуществлении социально-экономической политики в сфере обслуживания	+	+									
<b>КК21</b> - знать принципы организации кадровой работы, методов обучения и контроля деятельности кадров	+	+									
<b>КК22</b> - знать формы и методы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах					+			+			
<b>КК23</b> - знать технологии приема и размещения в гостиницах и туристских комплексах					+		+		+		
<b>КК24</b> - знать основные принципы функционирования				+	+			+			+

предприятий питания в гостиничном хозяйстве												
<b>КК25</b> - знать особенности и способы повышения эффективности рекламы в сфере обслуживания		+	+	+		+						
<b>КК26</b> - уметь ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике		+				+						
<b>КК27</b> - уметь разбираться в микро и макро сферах гостиничного и ресторанного бизнеса				+	+	+	+			+		
<b>КК28</b> - уметь использовать ценовую политику и ценовые стратегии для создания рентабельного бизнеса в сфере ресторанного и гостиничного хозяйства				+	+	+	+					+
<b>КК29</b> - уметь убедить партнера принять решение, невыгодное для него сейчас, но имеющее позитивный результат в будущем				+	+	+						
<b>КК30</b> - владеть навыками организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанного и гостиничного обслуживания			+		+	+		+				
<b>КК31</b> - быть компетентными в				+	+		+	+				



вопросах составления программ обслуживания туристов и организации информационной беседы												
<b>КК32</b> - быть компетентными в вопросах организации правильного питания и качественного обслуживания							+	+	+			
<b>КК33</b> - быть компетентными в вопросах принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства	+	+							+			

## 2.2 СВЕДЕНИЯ О ДИСЦИПЛИНАХ

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Количество кредитов	Формируемые компетенции
1	2	3		4
<b>Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент</b>				
1	Методы научных исследований	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> ознакомить студентов с основами научной деятельности и применяемыми в ходе «исследовательской деятельности с различными методами.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> онтологические, гносеологические, методологические основы научной деятельности, интегральная научная</p>	5	КК4 КК5 КК6 КК16 КК17 КК18

		методологическая парадигма, принципы научно-методологической парадигмы, методы: метод концептуального анализа, метод фреймового моделирования, метод эксперимента (педагогического), метод ассоциативного эксперимента, метод дистрибутивного анализа, когнитивно-семантический анализ, интроспективный анализ и др.; разработка планов использования исследовательских методов в научно-исследовательской работе студентов.	
2	Основы экономики	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов новых экономических соображений, которые они могут использовать для самостоятельного применения методов, приемов, инструментов анализа в любой сфере экономики.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Предмет и методы исследования экономической теории, основы общественного производства, экономические системы, формы общественного хозяйства, отношения собственности, рыночная экономика, рынок труда и капитала, факторные доходы, Земельная рента и доход от бизнеса, Национальная экономика, циклическое развитие экономики, безработица, Инфляция, денежно-кредитная и финансовая система, экономический рост мировая экономика.</p>	КК10, КК12, КК16, КК17, КК18
3	Основы права	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> получение теоретических знаний об основах законодательства и его сфере применения, а также овладение навыками самостоятельной работы с нормативными актами в жизни</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Основы общества, государства и права, теория государства и права, основы Конституционного права, основы административного права, основы семейного права, основы уголовного права, основы гражданского права, основы трудового права, основы имущественного права, основы права интеллектуальной собственности, основы налогового права, основы экологического права, основы предпринимательского права, основы таможенного права, основы информационного права.</p>	КК10, КК12, КК16, КК17, КК18
4	Основы антикоррупционной культуры	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование системы знаний по противодействию коррупции и выработка на этой основе гражданской позиции по отношению к данному явлению.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Приобретение обучающимися профессиональных компетенций необходимых для успешной профессиональной деятельности специалистов в современных условиях, а также формирование антикоррупционной модели поведения обучающихся и общественной атмосферы неприятия коррупции, формирование активной гражданской позиции казахстанцев в деле противодействия коррупции.</p>	КК1, КК4
5	Экология и безопасность	<b>Цель изучения дисциплины</b> формирование у студентов представлений об	КК4, КК14,

	жизнедеятельности	экологии как науке  <b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Взаимосвязи и взаимозависимости человека и окружающей среды и изучение круга вопросов по обеспечению экологической безопасности жизнедеятельности, а также основных экологических проблем современности и путей их решения в рамках формирования профессиональной компетенции.		КК15, КК20
6	Инновационное предпринимательство	<b>Цель изучения дисциплины</b> формирование знаний и навыков в инновационном предпринимательстве.  <b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Современные условия ведения бизнеса, характеризующиеся нестабильностью экономической среды и возрастающей жесткой конкуренцией, предъявляют повышенные требования к инновационному развитию организаций. Данная учебная дисциплина направлена на формирование знаний и профессиональных компетенций у студентов связанных с развитием научно-технической, инновационной и предпринимательской деятельности, ее планированием, маркетингом инноваций, трансфером технологий и защитой интеллектуальной собственности.		КК1, КК16, КК17, КК18
<b>Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент</b>				
7	Творческий проект	<b>Цель изучения дисциплины</b> развитие у студентов творческого мышления, овладение ими современными методами творческой деятельности, формирование научных убеждений и исследовательских умений.  <b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> В рамках данной дисциплины изучается: понятие творческого проекта, методы, используемые при создании проекта и их эффективность, виды творческих работ и навыки их применения в соответствии с запросами современного общества, способы и способы оценки проекта.	4	КК16 КК17 КК18
8	Деловая коммуникация	<b>Цель изучения дисциплины</b> дать знания в области теории и практики деловых коммуникаций, сформировать и развить коммуникативные компетенции, которые позволят им в будущем осуществлять профессиональную деятельность на основе наиболее эффективных приемов и форм деловых коммуникаций.  <b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Деловая коммуникация, их особенности, структура. Специфика и формы деловой коммуникации. Имидже делового человека. Имиджирование. Деловая документация. Характеристика организационно-распорядительных документации. Документация по трудовым отношениям. Управление документацией (обработка на входе, порядок учета и хранения, передача в архив). Системы электронного	3	КК19 КК21 КК22 КК23 КК24

		документооборота.		
9	Мораль и этика	<p><b>Цель изучения дисциплины</b> формирование нравственной регуляции в истории мировой культуры</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Этика как наука. Мораль и ее основные характеристики История генезиса и становления этической мысли. Этика как ядро казахской философии. Нравственные основы дружбы, любви, брака и семьи. Этика и этикет. Этикет как выражение культуры</p>	5	КК4 КК5 КК6
10	Бизнес-психология в гостеприимстве	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов теоретические и практические знания в области комплексной сферы деятельности работников, удовлетворяющих любые запросы и желания туристов.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b> Психология обслуживания. Понятие гостеприимства. Гостеприимство как психологический аспект обслуживания туристов. Позиция персонала (психологические проблемы). Отношение к клиенту. Психология личности. Психология деятельности бизнесменов. Социальная психология личности</p>	3	КК1 КК8 КК10 КК12
11	Основы устойчивого развития	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> Формирование у студентов комплексного понимания принципов, ценностей и методологии устойчивого развития, а также развитие навыков применения устойчивых подходов в различных сферах человеческой деятельности с целью содействия сохранению окружающей среды, обеспечению социальной справедливости и обеспечению экономической устойчивости в долгосрочной перспективе.</p> <p><b>В рамках изучения данной дисциплины:</b> изучаются понятие устойчивого развития и его ключевые принципы. История и эволюция идеи устойчивости. Экологическая Устойчивость: Загрязнение окружающей среды и методы его предотвращения. Управление природными ресурсами и биоразнообразием. Устойчивое развитие и зеленые инвестиции. Устойчивое потребление и производство. Социальная устойчивость и вопросы социальной справедливости. Равенство и включение в контексте устойчивого развития. Инновации и Технологии: Зеленые технологии и инновации для устойчивого развития. Информационные технологии и их роль в достижении устойчивости. Этические аспекты устойчивого развития. Развитие лидерских качеств в контексте устойчивости. Глобальные проблемы и современные вызовы для устойчивого развития. Применение принципов устойчивого развития в проектной деятельности</p>	5	КК10 КК11 КК13
12	Основы индустрии гостеприимства	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> сформировать представление о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b></p>	3	КК 19, КК 20, КК 21, КК 22

		Индустрия гостеприимства. Организационные структуры гостиничного хозяйства. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса. Специфика ресторанного производства. Особенности организации музыкально-развлекательных программ в ресторане. Управление персоналом в гостиничном бизнесе. Должностная инструкция персонала в гостиничном бизнесе. Служебный этикет. Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства		
13	Мировое гостиничное хозяйство	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> сформировать знания в индустрии гостеприимства, как вида экономической деятельности; знакомство с передовым опытом ведения гостиничного хозяйства.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> история развития международной гостиничной индустрии; роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг; глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии; классификация гостиничных предприятий; организационная структура гостиничных предприятий; основные службы гостиниц; предприятия питания в гостиничном сервисе.</p>	5	КК 19, КК 20, КК 21, КК 22, КК31
14	Нормативно-правовое обеспечение гостинично-ресторанного бизнеса	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> знать основные нормативные и правовые законы в регулировании ресторанно-гостиничной сфере.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> общая понятие и источники нормативно-правового обеспечения; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; правовой статус потребителя услуг; гражданско-правовое регулирование договоров; защита прав потребителей в РГБ.</p>	5	КК 19, КК 20, КК 21, КК 22, КК23
15	Профессиональный иностранный язык	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> овладение коммуникативными компетенциями студентов, что позволяет в дальнейшем использовать иностранный язык в различных сферах профессиональной деятельности</p> <p><b>В рамках изучения данной дисциплины:</b> в профессиональной сфере изучается обучение устной и письменной речи на иностранном языке, чтение и преобразование текстов, информация по профессиональным темам. Преподавание дисциплины также включает лексический материал грамматики, тексты специальностей и профессиональную направленность. Обучающийся получает возможность общаться на профессиональные темы в различных областях и повышать уровень общей культуры.</p>	5	КК1, КК2, КК3, КК10
16	Финансовая грамотность	<p><b>Цель изучения дисциплины</b> формирование основ финансовой грамотности среди обучающихся, посредством освоения базовых финансово-экономических понятий, отражающих важнейшие сферы финансовых отношений, а также умений и компетенций, позволяющих эффективно взаимодействовать с широким кругом финансовых институтов на финансовом рынке</p>	5	КК13 КК16 КК17 КК19

		<p><b>В рамках данной дисциплины изучаются:</b>  Понятие финансов и финансовой системы. Основные макроэкономические показатели. Финансовый рынок. Личное финансирование. Сбережения и вклады. Кредиты и займы. Расчеты и платежи. Банки и банковские операции. Виды банковских карт. Фондовые рынки. Финансовые пирамиды и финансовое мошенничество. Применение пластиковых карт в расчетах и платежах. Хранение обмен и перевод денег.</p>		
17	Менеджмент в туризме	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b>  формирование у студентов систематических, профессиональных знаний, умений и навыков управления туристскими организациями на основе изучения принципов, функций, методов и стилей, организационных структур, методов принятия управленческих решений, эффективности менеджмента.</p> <p><b>В рамках изучения данной дисциплины:</b>  В рамках данной дисциплины изучаются: туризм как объект управления; Система и структура управления туризмом; функции и принципы управления туризмом; методы менеджмента; стиль управления туристской фирмой; управление персоналом туристской фирмы; искусство общения; организация проведения деловых встреч и переговоров; управление конфликтами в сфере услуг; эффективность управления туризмом.</p>	4	КК16, КК17, КК18, КК19, КК20
18	Маркетинг в сфере обслуживания	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b>  Цель изучения дисциплины: дать систему теоретических знаний и практических навыков по организации маркетинговой работы, относящейся к деятельности специалиста по организации сферы услуг</p> <p><b>В рамках изучения данной дисциплины:</b>  В рамках данной дисциплины изучаются: теоретические основы туристского маркетинга; система туристского маркетинга; сегментация и позиционирование рынка; поведение потребителей; маркетинговое управление качеством в туризме; ценовая политика туристского продукта; каналы распределения товаров и услуг туристской индустрии; коммуникации туристского маркетинга; конкуренция и конкурентоспособность; планирование маркетинга; внутренний и международный маркетинг.</p>	5	КК16, КК17, КК18, КК19, КК20
19	SMM-маркетинг в индустрии гостеприимства	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b>  формирование у студентов представления о продвижении бизнеса с помощью SMM-инструментов</p> <p><b>В рамках изучения данной дисциплины:</b>  Разработка SMM стратегии: этапы. Анализ целевой аудитории, бренда и конкурентов. Постановка целей и задач. Производство КРІ. Темы и форматы контента. План продвижения. Цель. Аналитика.</p>	5	КК9 КК12 КК13 КК24 КК25
<b>Цикл базовых дисциплин</b>				
<b>Компонент по выбору</b>				
20	Инновационное	<b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у		КК1,



	проектирование гостиничных комплексов и ресторанов	<p>студентов знаний об основных понятиях в области инновации в организации гостинично-ресторанного бизнеса.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	4	КК2, КК3 КК10
21	Налоги и налогообложение в гостиничной и ресторанной деятельности	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> 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><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	4	КК16, КК17, КК18, КК19, КК20
22	Организация гостиничного сервиса	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов теоретических знаний о современных тенденциях развития гостиничного бизнеса.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	4	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33
23	Бухгалтерский учет и аудит в гостинично-ресторанном бизнесе	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> изучение системы управления доходами и финансовым планированием на гостиничном предприятии.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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	КК16, КК17, КК18, КК19, КК20
<b>Цикл профилирующих дисциплин</b>				
<b>Компонент по выбору</b>				
24	Экономика сферы	<b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у	4	КК 3,

	обслуживания и гостеприимства	<p>студентов представления об экономике отраслевого характера сферы обслуживания.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>		КК 11, КК19
25	Управление изменениями в сфере обслуживания	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов представление о закономерностях развития организации и основных подходах к проведению организационных изменений.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	4	КК 3, КК 11, КК19
26	Инфраструктура ресторанного и гостиничного бизнеса	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> сформировать целостное представление об основных понятиях и основах формирования туристской отрасли и ее инфраструктуры.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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.</p>	4	КК 2, КК16, КК17, КК18
27	Инфраструктура гостиничного предприятия	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов представлений об основах формирования гостиничного предприятия и его инфраструктуры.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Общая характеристика гостиничного предприятия. Историческое развитие гостиницы и характеристика направления деятельности предприятия. Организационная структура гостиниц.</p>	4	КК 2, КК16, КК17, КК18
28	Коммерческая	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у</p>	4	КК 2,

	деятельность в ресторанно-гостиничном бизнесе	<p>студентов теоретические и практические знания в области социально-экономического управления предпринимательством, комплекс знаний по приоритетным направлениям предпринимательской деятельности в Казахстане</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Предпринимательская деятельность в современном обществе. Организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии гостеприимства. Управление предпринимательскими структурами. Конкурентная предпринимательская среда. Понятие капитала предприятия. Основной капитал</p>		КК16, КК17, КК18
29	HR менеджмент	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> 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.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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</p>	4	КК 2, КК16, КК17, КК18
30	Национальные кухни народов мира	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов теоретических знаний о культуре и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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.</p>	4	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33
31	Технология кулинарной продукции	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> 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><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Технологические принципы производства</p>	4	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33

		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.		
32	Служба питания и напитков	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов знаний основных понятий, элементов и принципов организации службы питания и напитков.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	4	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33
33	Стандарты обслуживания службы House Keeping	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование компетенций и представлений об основных методах организации службы House Keeping.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	4	КК16, КК17, КК18, КК19, КК20
34	Культура питания в ресторанах	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> Формирование у будущих специалистов базовых теоретических знаний и практических навыков в области современных форм и методов организации культуры питания в ресторанах.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Сервис как специфический вид деятельности. Потребность и ее значение в сервисе. Социальная услуга. Ресторанная и гостиничная индустрия. Сервис на транспорте. 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.</p>	6	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33
35	Инновации в туристском бизнесе	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> ознакомление с сущностью инноваций, видами и особенностями инноваций в сфере туризма, методами управления инновационной деятельностью и инновационными технологиями.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Сущность и функции инновационной деятельности. Особенности современного состояния инноваций в туристской индустрии. Интеллектуальная собственность в</p>	6	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33

		инновационных процессах. Влияние научно-технических нововведений на развитие туризма. Инновации в туризме. Инновационные технологии в туризме.		
36	Логистика в сфере услуг	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> 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><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Понятие, цели, задачи, концепция логистики. Логистические потоки. Материальные и информационные потоки. Логистические системы. Функциональные области логистики. Закупочная логистика.</p>	5	КК28, КК30, КК31, КК32
37	Транспортное обслуживание в туризме	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> дать студентам знания по организации перевозок туристов различными видами транспорта</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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	КК28, КК30, КК31, КК32
38	Дизайн блюд	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> Формирование у будущих специалистов базовых теоретических знаний и практических навыков оформления блюд и кондитерских изделия в соответствии с современными требованиями.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33
39	Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> изучение основных приемов и методов управления рестораном, формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Характеристика ресторана, бара и их специализация. Столовая посуда, приборы и бельё. 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</p>	5	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33



		питания ресторанного типа. Методы организации труда официантов.		
40	Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> получение студентами знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	5	КК 3, КК 11, КК19, КК24
41	Качество и безопасность пищевых продуктов в индустрии питания	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> дать студентам представление об основах организации развлекательных программ, навыках и приемах обслуживания населения в сфере социально – культурного сервиса.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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	КК 3, КК 11, КК19, КК24
42	Организация кейтеринга	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов практических навыков в сфере кейтеринг- индустрии.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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.</p>	5	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33
43	Организация обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов комплексного представления о системе обслуживания потребителей на предприятиях сферы обслуживания.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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.</p>	5	КК28, КК30, КК31, КК32, КК33
44	Бизнес-планирование на	<b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у	5	КК 2,



	предприятиях гостеприимства	<p>студентов представлений об основных проблемах организации и характеристике теоретических основ технологий путешествий и приема туристов.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b>          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.</p>		КК16, КК17, КК18
45	Риски в сфере обслуживания	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов научных основ выявления рисков в сфере обслуживания и методов безопасности.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b>          Теоретические аспекты рисков с сфере обслуживания. Понятие и сущность сферы обслуживания. Место рисков сферы сервиса в общей системе рисков. Управление рисками в деятельности предприятия.</p>	5	КК 2, КК16, КК17, КК18
46	Оборудование предприятий питания	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование представлений у студентов принципов построения современного интерьера в гостиничных и ресторанных комплексах</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b>          Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Меблировка и эстетическое 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.</p>	5	КК 2, КК16, КК17, КК18, КК32
47	Технико-технологические основы деятельности предприятий питания	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> освоение студентами особенностей создания дизайна и фирменного стиля и их роли в конкурентоспособности гостиничного предприятия.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b>          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.</p>	5	КК 2, КК16, КК17, КК18, КК32
48	Индустрия развлечения	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b>          Формирование системы знаний об объектах индустрии развлечения, организации досуга туристов, о видах анимационной деятельности, разновидностях анимационных программ и мероприятий, умение применять освоенные знания для реализации практических задач.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b></p>	5	КК 2, КК16, КК17, КК18

		Индустрия досуга. Сущность и особенности становления индустрии досуга. Состав и структура индустрии развлечений. Основные понятия в туристической анимации. Характеристика управляемой подсистемы в менеджменте гостиничной анимации. Игровой бизнес в туристской анимационной деятельности. Тематическое мероприятие. Составление сценариев. Праздничные мероприятия. Развлекательные программы отеля. Вечерние шоу.		
49	Анимационная деятельность в туризме	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> подготовка студентов к общепедагогической работе с использованием ресурсов анимационной деятельности.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Туризм как специфический вид досуговой деятельности. Социокультурный потенциал сферы туризма в современном обществе. Национальные и тематические парки как место организации досуга туристов. Азартные игры как часть индустрии развлечений. Анимация и ее виды. Анимация и организационная структура туристского объекта. Туристские анимационные программы. Организация семейного досуга. Сегментация рынка анимационных услуг.</p>	5	КК 2, КК16, КК17, КК18
50	Технология и системы бронирования в ресторанном и гостиничном бизнесе	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование компетенций и представлений об основных видах современных систем бронирования, используемых в туристской индустрии.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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.</p>	5	КК22, КК23, КК24, КК25
51	Автоматизация гостиниц и ресторанов	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> сформировать целостное представление о сущности элементов инфраструктуры ресторанного дела и гостиничного бизнеса.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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.</p>	5	КК22, КК23, КК24, КК25
52	Web-технологии в туризме	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> изучение и приобретение практических навыков разработки сайтов.</p>	4	КК 3, КК 11, КК19,

		<b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> основные концепции и принципы Web-дизайна и Internet-программирования; основы web-дизайна и Internet-программирования, основы проектирования сайтов и технологии проектирования, основы программирования		КК24, КК25
53	Компьютерные технологии в туризме	<b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование профессионального мышления, получение и углубление практических навыков работы в графических редакторах, издательских системах и пакетах мультимедиа.  <b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Основные пакеты графических программ: AutoCAD, Adobe PhotoShop, CorelDraw. Основные понятия – примитивы, свойства объектов, единицы измерений, системы координат, отображение объектов на экране, чертеж-файл. Сохранение выполненной работы (быстрое сохранение, автоматическое сохранение, сохранение в виде копирования с новым именем), открытие и закрытие чертежа, выход из графического редактора. Перерисовка и регенерация. Перемещение и изменение величины изображения.	4	КК 3, КК 11, КК19, КК24, КК25
54	Бренд-менеджмент в ресторанно-гостиничном бизнесе	<b>Цель изучения дисциплины:</b> 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 марки, определять их позиционирование и имидж, управлять их развитием с учетом маркетинговых стратегий фирмы.  <b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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	5	КК 3, КК 11, КК19, КК24, КК25
55	Брендинг гостеприимства	<b>Цель изучения дисциплины:</b> дать представление студентам теоретических принципов, элементов, приемов реализации брендов и овладение практическими навыками их применения на примерах деятельности известных зарубежных и отечественных фирм.  <b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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	5	КК 3, КК 11, КК19, КК24, КК25

		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. Процесс и процедуры бренд – консалтинга		
56	Этикет и деловое общение в индустрии гостеприимства	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> ознакомить студентов с культурой делового общения, психологией общения и речевым этикетом в сфере деятельности обслуживающего персонала, а также требования к внешнему виду</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Понятие об этической культуре, культуре делового общения. Психологическая культура гостиничного и ресторанного бизнеса. Эстетическая культура гостиничного и ресторанного бизнеса. Организационная культура гостиничного и ресторанного бизнеса. Культура рекламной деятельности гостиничного и ресторанного бизнеса. Роль имиджа в формировании культуры гостиничного и ресторанного бизнеса. Корпоративная культура гостиничного и ресторанного бизнеса.</p>	3	КК 1, КК 10, КК 29
57	Имидж менеджера гостеприимства	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> дать знания студентам о формировании имиджа менеджера гостеприимства и проблемах формирования имиджа.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> Особенности управления и руководства гостиничным предприятием. Имиджелогия как наука. Управление имиджем менеджера гостеприимства. Создание имиджа менеджера гостеприимства как составная часть культуры общения. Технология формирования имиджа менеджера гостеприимства. Этика деловых отношений руководителей и подчинённых как основа имиджа фирмы. Имидж фирмы. Имидж офиса. Имиджмейкинг в системе public relations.</p>	3	КК 19, КК 20, КК 21, КК 22
58	Санаторно-курортная деятельность в РК	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> обеспечение всесторонней подготовленности к управлению предприятием; овладение технологиями создания санаторно-курортного продукта.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b> 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>	5	КК19, КК28, КК30, КК31, КК32
59	Оздоровительный сервис в индустрии гостеприимства	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> формирование у студентов знаний основ организации и технологии работы дополнительных и вспомогательных служб в гостинице.</p>	5	КК19, КК28, КК30, КК31, КК32

		<p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b>  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. Аромотерапия. Грязелечение. Водолечение. SPA и SPA курорты.</p>		
60	Товароведение	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b>  ознакомить студентов с основными аспектами и технологиями внутреннего туризма и формирование умений применять эти знания в области расширения своего профессионального образования.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b>  Основы товароведения продовольственных товаров. Оценка качества и способы хранения продовольственных товаров. Товароведная характеристика 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.</p>	5	КК18, КК19, КК20
61	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	<p><b>Цель изучения дисциплины:</b> дать представление студентам о теоретических и практических знаний о продовольственных товарах и обеспечении сохранения их качества на всех этапах товародвижения, приобретение умения их оценки.</p> <p><b>В рамках данной дисциплины изучается:</b>  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.</p>	5	КК18, КК19, КК20

**SECTION 2. THE MATRIX REACHABILITY OF THE GENERATED LEARNING OUTCOMES OF THE EDUCATIONAL PROGRAM WITH DISCIPLINES**

**2.1 Matrix of correlation of learning outcomes in the educational program as a whole with the formation of competence**

Competences	E R1	ER2	ER3	ER 4	ER5	ER6	ER7	ER8	ER9	ER10	ER11	ER12
<b>CC1 - know communication technology, communication strategy</b>	+	+		+		+	+			+		
<b>CC2 - to use a foreign language as a means of intercultural communication as part of the entire complex of communicative competence</b>				+	+	+	+	+		+		
<b>CC3 - speak one of the foreign languages at a level that allows you to receive and evaluate information in the field of professional activity from foreign sources</b>				+	+	+	+	+		+		
<b>CC4 - to know fundamental mathematical, natural science and technical disciplines that contribute to the formation of a highly educated person with a broad outlook and a</b>	+	+	+	+					+			



culture of thinking												
CC5 - be able to formulate and solve problems, analyze; prove the results obtained; apply formulas, basic laws of natural science disciplines in professional activity			+	+	+	+					+	
CC6 - apply methods of analysis, synthesis to solve applied problems, apply methods of mathematical analysis and modeling, theoretical and experimental research		+	+			+			+			
CC7 - know the basic concepts, principles, theories and facts related to computer science; basic information technologies		+	+			+					+	
CC8 - be able to apply and use information technology in professional activities		+	+			+					+	
CC9 - possess computer skills as a means of information management			+			+					+	
CC10 - to know ethical, spiritual and cultural values, basic laws and forms of regulation of social behavior, sociological approaches to personality, traditions and culture of the peoples of Kazakhstan, trends in the development of society, fundamentals of sustainable development					+	+		+	+			+
CC11 - be able to use knowledge about the modern natural science picture of the world in educational and professional activities					+	+		+	+			+
CC12 - possess the skills of a culture of		+			+	+			+			+

thinking, have the ability to generalize, analyze, perceive information, set goals and choose ways to achieve it, have the ability to use the basic provisions and methods of social, humanitarian and economic sciences in solving social and professional tasks												
CC13 – to know the fundamental disciplines in the field of (natural science, social, humanitarian, economic) knowledge that contribute to the formation of a highly educated person with a broad outlook and a culture of thinking				+					+			
CC14 - be able to use systems of categories and methods necessary to solve typical problems in various fields of professional practice, apply theoretical and experimental research, basic methods of mathematical analysis and modeling to process data obtained in solving various professional problems, conduct bibliographic and information retrieval work with subsequent use of data in solving professional problems and the					+	+	+			+		

<b>design of scientific articles, reports, conclusions, etc.</b>												
<b>CC15</b> - possess the skills of educational activity; acquire new knowledge necessary for daily professional activity and continuing education in the master's degree				+	+		+		+			
<b>CC16</b> - fundamentals of economics and entrepreneurship, have scientific ideas about management, marketing, finance, micro, macroeconomic phenomena, understand the role of the public sector in the economy and entrepreneurship	+											
<b>CC17</b> - be able to identify methods of state regulation of the economy, apply the principles and norms governing business and economic relations in practice	+											
<b>CC18</b> - possess the skills of using the acquired knowledge on the subject in professional activity, analysis of economic and business relations included in the field of professional activity			+	+			+		+			
<b>CC19</b> - have an idea of the main methods of economic analysis and decision-making in the field of restaurant and hotel business, about the functioning of the tourist market, banking and tax systems, issues of interaction of the hospitality industry with external macro-environments (economic, social, technological, informational, political, environmental) for confident interaction with these phenomena and processes in real life	+	+		+	+				+			
<b>CC20</b> - have an idea of the role and main functions of the state	+	+										

in the economy, the implementation of socio-economic policy in the service sector												
CC21 - know the principles of the organization of personnel work, methods of training and control of personnel activities	+	+										
CC22 - know the forms and methods of service in hotels and tourist complexes					+			+				
CC23 - know the technology of reception and accommodation in hotels and tourist complexes					+		+		+			
CC24 - know the basic principles of the functioning of catering enterprises in the hotel industry					+	+			+			+
CC25 - know the features and ways to improve the effectiveness of advertising in the service sector		+	+	+		+						
CC26 - be able to navigate modern information flows and adapt to dynamically changing phenomena and processes in the global economy		+					+					
CC27 - be able to understand the micro and macro areas of the hotel and restaurant business					+	+	+	+			+	
CC28 - be able to use pricing policy and pricing strategies to create a profitable business in the field of restaurant and hotel management					+	+	+	+				+
CC29 - be able to convince a partner to make a decision that					+	+	+					

is unfavorable for him now, but has a positive result in the future												
CC30 - possess the skills of organizing production and economic activities in the system of restaurant and hotel services			+		+	+		+				
CC31 - be competent in matters of drawing up tourist service programs and organizing informational conversations				+	+			+	+			
CC32 - be competent in the organization of proper nutrition and quality service								+	+	+		
CC33 - be competent in making managerial decisions at different levels when solving complex tasks related to the organization of business in the hospitality sector	+	+								+		

## 2.2 Data on disciplines

№	Name of discipline	Short description of the discipline (30-50 words)	Number of loans	Thecompetencegenerated
1	2	3		4
<b>Cycle of general education disciplines University component</b>				
1	Methods of scientific research	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to familiarize students with the basics of scientific activity and applied in the course of "research activities with various methods.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> ontological, epistemological, methodological foundations of scientific activity, integral scientific methodological paradigm, principles of scientific and methodological paradigm, methods: method of conceptual analysis, method of frame modeling, method of experiment (pedagogical), method of associative experiment, method of distributive analysis, cognitive-semantic analysis, introspective analysis, etc.; development of plans for the use of</p>	5	CC 4 CC 5 CC 6 CC 16 CC 17 CC 18

		research methods in the research work of students.	
2	Basics of economics	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> obtaining knowledge, skills and abilities on the basics of economics.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> The idea of the role of law in a market economy is mastered. Education of legal culture and thinking. The knowledge and skills acquired while studying law and economics at universities can serve as the basis of legal education, which will allow you to consciously choose your future profession, having thoroughly studied its basics.</p>	CC 10, CC 12, CC 16, CC 17, CC 18
3	Fundamentals of law	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> obtained theoretical knowledge about the basics of booking and its spherical applications, as well as pancakes for beginners of independent work with normal acts in life</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> The foundations of community, state and law, the theory of the state and the Pav, the basic constitutionality of the PAV, the basic principles of the seed PAV, the basic foundations of the Solnogovieva PAV, the foundations of the civil pond, the basic principles of the pond, the administrators of the ponds, the administrators of the pond, intellectual sobriety, based on non-tax Preva, based on ecological Preva, based on an entrepreneurial preave based on an initial Preave based on an informative preave.</p>	CC10, CC12, CC16, CC17, CC18
4	Basic of anti-corruption culture	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of a system of knowledge on combating corruption and the development on this basis of a civil position in relation to this phenomenon.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> The acquisition by students of professional competencies necessary for the successful professional activity of specialists in modern conditions, as well as the formation of an anti-corruption model of behavior of students and a public atmosphere of rejection of corruption, the formation of an active civil position of Kazakhstan in the fight against corruption.</p>	CC 1, CC 4
5	Ecology and life safety	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> The purpose of mastering the discipline is to form students' ideas about ecology as a science</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> discipline, the relationship and interdependence of man and the environment and to study the range of issues related to ensuring environmental safety of life, as well as the main environmental problems of our time and ways to solve them within the framework of the formation of professional competence.</p>	CC 4, CC 14, CC 15, CC 20
6	Innovative entrepreneurship	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> is the formation of knowledge and skills in innovative entrepreneurship.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> formation of knowledge and skills in innovative entrepreneurship. Modern</p>	CC 1, CC 16, CC 17, CC 18



		business conditions, characterized by the instability of the economic environment and increasing fierce competition, place increased demands on the innovative development of organizations. This academic discipline is aimed at the formation of knowledge and professional competencies among students related to the development of scientific and technical, innovative and entrepreneurial activities, its planning, innovation marketing, technology transfer and intellectual property protection.		
<b>The cycle of basic disciplines University component</b>				
7	Creative project	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> is to develop students' creative thinking, mastering modern methods of creative activity, forming scientific beliefs and research skills.</p> <p><b>Within the framework of this discipline are studied:</b> the essence of the concept of creative project, the objectives of the project strategy, types of creative projects, requirements for the development of a creative project, concept, review, summary, product description, market analysis, marketing and sales, production plan. The organizational plan, the primary documents of the financial plan, environment, and regulatory information, project risks and insurance, calendar plan of implementation of the project, the design of the overall creative project.</p>	4	CC16 CC17 CC18
8	Business Communication	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to give knowledge in the field of theory and practice of business communications, to form and develop communicative competencies that will allow them to carry out professional activities in the future based on the most effective methods and forms of business communications.</p> <p><b>Within the framework of this discipline are studied:</b> Business communication, their features, structure. Specifics and forms of business communication. The image of a business person. Imaging. Business documentation. Characteristics of organizational and administrative documentation. Documentation on labor relations. Documentation management (processing at the input, the order of accounting and storage, transfer to the archive). Electronic document management systems.</p>	3	CC19 CC21 CC22 CC23 CC24
9	Morality and ethics	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of moral regulation in the history of world culture</p> <p><b>Within the framework of this discipline are studied:</b> Ethics as a science. Morality and its main characteristics. The history of the genesis and development of ethical thought. Ethics as the core of Kazakh philosophy. Moral foundations of friendship, love, marriage and family. Ethics and etiquette. Etiquette as an expression of culture</p>	5	CC4 CC5 CC6
10	Business Psychology in Hospitality	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' theoretical and practical knowledge in the field of a complex field of activity of workers who satisfy any requests and desires of tourists.</p>	3	CC1 CC8 CC10 CC12

		<p><b>Within the framework of this discipline are studied:</b>          Psychology of service. The concept of hospitality. Hospitality as a psychological aspect of tourist service. The position of the staff (psychological problems). Attitude to the client. Psychology of personality. Psychology of business activity. Social psychology of personality</p>		
11	Fundamentals of Sustainable Development	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b>          To provide students with a comprehensive understanding of the principles, values and methodology of sustainable development, and to develop skills in applying sustainable approaches in various areas of human activity in order to promote environmental conservation, ensure social justice and ensure economic sustainability in the long term.</p> <p><b>Within the framework of this discipline are studied:</b> The concept of sustainable development and its key principles are studied. History and evolution of the idea of sustainability. Environmental Sustainability: Environmental Pollution and Methods for its Prevention. Natural resource and biodiversity management. Sustainable development and green investments. Sustainable consumption and production. Social sustainability and social justice issues. Equity and inclusion in the context of sustainable development. Innovation and Technology: Green technologies and innovations for sustainable development. Information technologies and their role in achieving sustainability. Ethical aspects of sustainable development. Leadership development in the context of sustainability. Global problems and modern challenges for sustainable development. Application of the principles of sustainable development in project activities</p>	5	CC10 CC11 CC13
12	Fundamentals of the hospitality industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to form an idea of the laws of the functioning of the hospitality industry and the systems of organization of the work of enterprises of the hospitality industry.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, we study:</b> The hospitality industry. Organizational structures of the hotel industry. Organizational and managerial structure of the global hotel complex. The specifics of restaurant production . Features of the organization of music and entertainment programs in the restaurant. Personnel management in the hotel business. Job description of staff in the hotel business. Official etiquette. Features of management in the hospitality industry</p>	3	CC 19, CC 20, CC 21, CC 22
13	Global hotel industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to form knowledge in the hospitality industry as a type of economic activity; acquaintance with the best practices of hotel management.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following subjects are studied:</b> the history of the development of the international hotel industry; the role and significance of the hotel industry in the service sector; global trends and prospects for the development of the hotel industry; classification of</p>	5	CC 19, CC 20, CC 21, CC 22, CC31

		hotel enterprises; organizational structure of hotel enterprises; main hotel services; catering enterprises in the hotel service.		
14	Regulatory and legal support of the hotel and restaurant business	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to know the basic regulatory and legal laws in the regulation of the restaurant and hotel industry.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> the general concept and sources of regulatory support; organizational and legal forms of entrepreneurial activity; the legal status of the consumer of services; civil law regulation of contracts; protection of consumer rights in the HRB.</p>	5	CC 19, CC 20, CC 21, CC 22, CC23
15	Professional foreign language	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> mastering the communicative competencies of students, which allows them to further use a foreign language in various fields of professional activity</p> <p><b>As part of the study of this discipline:</b> in the professional sphere, teaching oral and written speech in a foreign language, reading and converting texts, and information on professional topics are studied. The teaching of the discipline also includes lexical grammar material, texts of specialties and professional orientation. The student gets the opportunity to communicate on professional topics in various fields and raise the level of general culture.</p>	5	CC1, CC2, CC3, CC10
16	Financial literacy	<p><b>The purpose of studying the discipline</b> is to form the foundations of financial literacy among students by mastering basic financial and economic concepts that reflect the most important areas of financial relations, as well as skills and competencies that allow effective interaction with a wide range of financial institutions in the financial market</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following are studied:</b> The concept of finance and the financial system. The main macroeconomic indicators. Financial market. Personal financing. Savings and deposits. Loans and borrowings. Settlements and payments. Banks and banking operations. Types of bank cards. Stock markets. Financial pyramids and financial fraud. The use of plastic cards in settlements and payments. Storage, exchange and transfer of money.</p>	5	CC13 CC16 CC17 CC19
17	Management in tourism	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' systematic, professional knowledge, skills and management skills of tourist organizations based on the study of principles, functions, methods and styles, organizational structures, methods of managerial decision-making, management effectiveness.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following subjects are studied:</b> tourism as an object of management; The system and structure of tourism management; functions and principles of tourism management; management methods; management style of a travel company; personnel management of a travel company; the art of</p>	5	CC16, CC17, CC18, CC19, CC20

		communication; organization of business meetings and negotiations; conflict management in the service sector; the effectiveness of tourism management.		
18	Marketing in the service sector	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> The purpose of studying the discipline: to give a system of theoretical knowledge and practical skills for the organization of marketing work related to the activities of a specialist in the organization of the service sector</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following subjects are studied:</b> theoretical foundations of tourism marketing; tourism marketing system; market segmentation and positioning; consumer behavior; marketing quality management in tourism; pricing policy of a tourist product; distribution channels of goods and services of the tourism industry; communications of tourism marketing; competition and competitiveness; marketing planning; domestic and international marketing.</p>	5	CC16, CC17, CC18, CC19, CC20
19	SMM marketing in the hospitality industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> formation of students' ideas about business promotion with the help of SMM tools</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following subjects are studied:</b> Development of SMM strategy: stages. Analysis of the target audience, brand and competitors. Setting goals and objectives. KPI production. Topics and content formats. Promotion plan. Goal. Analytics.</p>	5	CC9 CC12 CC13 CC24 CC25
<b>Cycle of basic disciplines</b>				
<b>Component of choice</b>				
20	Innovative design of hotel complexes and restaurants	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' knowledge about the basic concepts in the field of innovation in the organization of the hotel and restaurant business.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Theoretical foundations of innovation in the hotel and restaurant business. Restaurant and hotel business as an object of innovative management. Conceptual foundations of innovative management of the restaurant and hotel business. The role of innovative entrepreneurship in the hotel and restaurant business. Features of innovative activity of small enterprises of the restaurant and hotel business. Foreign experience in organizing the management of the restaurant and hotel business.</p>	5	CC1, CC2, CC3 CC10
21	Taxes and taxation in hotel and restaurant activities	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> education and training of students who have knowledge of the current taxation system and have practical skills in calculating taxes and other mandatory payments in accordance with the legislation of the Republic of Kazakhstan.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Features of the tax system of the Republic of Kazakhstan, tax policy, mechanism for calculating direct, indirect taxes, other mandatory payments, tax administration, features of taxation of the activities of enterprises in the restaurant and hotel industry.</p>	5	CC16, CC17, CC18 CC19 CC20
22	Organization of hotel	<b>The purpose of studying the discipline:</b> the	5	CC28,

	service	<p>formation of students' theoretical knowledge about modern trends in the development of the hotel business.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Theoretical foundations of the discipline. Interaction of a modern hotel and a tour operator. The evolution of hospitality enterprises. Classification of accommodation facilities. Organization of management. The internal structure of the hotel complex. Catering in the hotel complex. Provision of additional services in the hotel complex.</p>		CC30, CC31, CC32, CC33
23	Accounting and auditing in the hotel and restaurant business	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the study of the income management system and financial planning at a hotel enterprise.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Theoretical and methodological foundations of the organization of accounting. Accounting of cash and settlement operations. Accounting of fixed assets and intangible assets. Accounting of production stocks. Accounting of settlements with personnel on remuneration. Accounting of own funds and loans. Accounting and tax accounting of hotel income. Accounting and tax accounting of hotel expenses.</p>	5	CC16, CC17, CC18, CC19, CC20
<b>Cycle of profile disciplines Component of choice</b>				
24	Economy of the service and hospitality sector	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> formation of students' understanding of the economics of the sectoral nature of the service sector.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The essence and specifics of the economy of the hospitality industry. The structure and composition of the economy of the hospitality industry. Intersectoral and interregional cooperation. Market mechanism in the economy of the hospitality industry. Markets of services and resources of the economy of the hospitality industry. Globalization in the economy of the hospitality industry.</p>	5	CC 3, CC 11, CC19
25	Managing changes in the service sector	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to form students' understanding of the patterns of development of the organization and the main approaches to organizational changes.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, we study:</b> The history of the development of the theory of organizational change. The main approaches to organizational changes. Innovative thinking and the reasons for its ineffective development as a type of resistance. Models of organizational changes. Reframing, restructuring. The model of the "curve of change" by J. Duck. Methods and forms of changes in organizations. Organizational analysis of the company. Business process reengineering. The concept of universal quality management (TQM). The concept of a "learning organization". The concept of "Six Sigma" as a change management tool.</p>	5	CC 3, CC11, CC19
26	Infrastructure of the restaurant and hotel business	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to form a holistic view of the basic concepts and fundamentals of the formation of the tourism industry and its</p>	5	CC 2, CC16, CC17,



		<p>infrastructure.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  The hospitality industry as part of the service sector. The history of the development of the hospitality industry. Hotel management. Restaurant management. Engineering networks and communications of hotel and restaurant enterprises. Cleaning work in the premises of hydraulic fracturing. Preparation for customer service. Modern information technologies of hydraulic fracturing management. HR structure of hydraulic fracturing. Rules of technical operation of hydraulic fracturing and their equipment. Trends and prospects for the development of the hospitality industry.</p>		CC18
27	Infrastructure of the hotel enterprise	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' ideas about the basics of the formation of a hotel enterprise and its infrastructure.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  General characteristics of the hotel company. The historical development of the hotel and the characteristics of the direction of the enterprise. The organizational structure of hotels.</p>	5	CC 2, CC16, CC17, CC18
28	Commercial activity in the restaurant and hotel business	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' theoretical and practical knowledge in the field of socio-economic management of entrepreneurship, a set of knowledge on priority areas of entrepreneurship in Kazakhstan</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  Entrepreneurial activity in modern society. Organizational and legal forms of entrepreneurship in the restaurant and hotel business. Regulation of business activities in the restaurant business and the hospitality industry. Management of business structures. Competitive business environment. The concept of enterprise capital. Fixed capital</p>	4	CC2, CC16, CC17, CC18
29	HR management	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of a student's holistic system of knowledge about the patterns of formation and development of the subsystem of human resource management of the organization as the most important element of the management system of the organization as a whole, as well as the development of the student's skills and abilities of personnel management of the organization.the specifics of personnel management.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  The object of study is psychology, sociology and management, which covers the recruitment of an employee, his career growth, contribution to the development and success of the organization, the use of existing knowledge and experience, training, maturity, development</p>	4	CC 2, CC16, CC17, CC18
30	National cuisines of the peoples of the world	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' theoretical knowledge about the culture and traditions of nutrition with the help</p>	4	CC28, CC30, CC31,



		<p>of historical, religious, national, social, medical, climatic, geographical, informational and ideological aspects.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The history and stages of the development of food traditions. Principles of formation of national traditions and food cultures of the peoples of the world. National peculiarities of the food traditions of the peoples of Europe. Traditions and food culture of the peoples of the Asia-Pacific countries. The role of beverages in the food cultures of the peoples of the world. Tea: ceremonies and rituals. Feast and traditions of the peoples of the world.</p>		CC32, CC33
31	Technology of culinary products	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' knowledge of the technology of catering products, practical skills and skills of conducting technological processes from the perspective of modern ideas of rational use of raw materials, ensuring high quality products, its safety for the life and health of consumers.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Technological principles of production of public catering products. Technology of culinary products. Technology of semi-finished products production. Technology of production of semi-finished products from vegetables and mushrooms. Technology of culinary products and dishes. Soups, the importance of soups in nutrition. Sauces, the importance of sauces in nutrition. Culinary products from cereals, legumes and pasta.</p>	4	CC28, CC30, CC31, CC32, CC33
32	Food and Beverage Service	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' knowledge of the basic concepts, elements and principles of the organization of the food and beverage service.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Principles of functioning of the catering organization in the hotel. Department of Food and Beverage. Service personnel and their functions. Catering. Restaurants and bars. Types of catering enterprises and their features. Catering on the terms of full board, half board. catering; banquet service; food and beverage department staff, their job responsibilities.</p>	4	CC28, CC30, CC31, CC32, CC33
33	HouseKeeping Service Standards	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of competencies and ideas about the basic methods of organizing the House Keeping service.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Organizational and management structure of the HouseKeeping service. Technology and organization of the HouseKeeping service. Quality control of the HouseKeeping service, complete set of guest rooms. Managing the staff of the HouseKeeping service. An additional service provided by the HouseKeeping service.</p>	4	CC16, CC17, CC18, CC19, CC20
34	Food culture in restaurants	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> Formation of future specialists' basic theoretical knowledge and practical skills in the field of modern</p>	6	CC28, CC30, CC31,

		forms and methods of organizing food culture in restaurants.  <b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Service as a specific type of activity. The need and its significance in the service. Social service. Restaurant and hotel industry. Service on transport. Catering. Servicing of meetings, conferences, exhibitions. Food culture in restaurants: catering at the enterprise, classification of catering establishments and their equipment, modern requirements for service personnel.		CC32, CC33
35	Innovations in the tourism business	<b>The purpose of studying the discipline:</b> familiarization with the essence of innovation, types and features of innovation in the field of tourism, methods of innovation management and innovative technologies.  <b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The essence and functions of innovation activity. Features of the current state of innovation in the tourism industry. Intellectual property in innovation processes. The impact of scientific and technological innovations on the development of tourism. Innovations in tourism. Innovative technologies in tourism.	6	CC28, CC30, CC31, CC32, CC33
36	Logistics in the service sector	<b>The purpose of studying the discipline:</b> formation of readiness of a future specialist in the field of logistics, the ability to use modern logistics tools in enterprise management.service providers. Formation of the pricing policy of the enterprise, the choice of pricing strategy and tactics of the organization.  <b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Concept, goals, tasks, logistics concept. Logistics flows. Material and information flows. Logistics systems. Functional areas of logistics. Procurement logistics.	5	CC28, CC30, CC31, CC32
37	Transport services in tourism	<b>The purpose of studying the discipline:</b> to give students knowledge on the organization of transportation of tourists by various modes of transport  <b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Rules for the transportation of passengers and luggage; tourist service by air; modern air ticket booking systems; tourist service by rail; tourist service by road; tourist service by water transport; features of servicing certain categories of passengers.	5	CC28, CC30, CC31, CC32
38	Food design	<b>The purpose of studying the discipline:</b> The formation of future specialists of basic theoretical knowledge and practical skills in the design of dishes and confectionery in accordance with modern requirements.  <b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> Cutting tools, shaped devices and recesses, auxiliary devices, decorative details. The main trends in the development of the design of dishes. Concepts and	5	CC28, CC30, CC31, CC32, CC33

		laws of the composition of dishes. Tools, fixtures and decorative details. Preparation and decoration of simple cold and hot drinks.		
39	Technology of food production in the restaurant business	<p><b>The purpose of the discipline:</b> the study of the basic techniques and methods of restaurant management, the formation of the concept of restaurant development, techniques and methods of service.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  Characteristics of the restaurant, bar and their specialization. Tableware, appliances and linen. Table setting. Rules for preparing serving items for their use. The procedure for compiling "sideduties" for the staff working in the guest area. The service staff of the restaurant hall. Job descriptions: appointment, rules of compilation, organization of control over implementation. Types of hierarchy of subordination in restaurant-type catering establishments. Methods of organizing the work of waiters.</p>	5	CC28, CC30, CC31, CC32, CC33
40	Food Industry Safety Management	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> students gain knowledge about the types of hazards and methods of analytical control of natural and anthropogenic toxicants in food raw materials and food products.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  Quality and safety as the main properties of food products. Quality control of food products. Principles of the quality management system in the production of food products based on the identification of dangerous facts and risk management. Organization of work. Implementation of quality management systems and food safety.</p>	5	CC 3, CC 11, CC19, CC24
41	Food quality and safety in the food industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to give students an idea of the basics of organizing entertainment programs, skills and techniques of public service in the field of socio – cultural service.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  Ensuring the quality of food raw materials and food products. Contamination of food raw materials and foodstuffs with xenobiotics of chemical origin. Contamination by microorganisms with their metabolites; contamination by chemical elements. Contamination with substances and compounds used in crop production and animal husbandry. Pollution by dioxins. Analytical control of them in food products. Radioactive contamination. Control over the use of food additives. Detoxification methods.</p>	5	CC 3, CC 11, CC19, CC24
42	Catering organization	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' practical skills in the catering industry.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  Catering as a form of catering services. Organization of work of catering companies. The staff of catering companies. Formation of a quality management system of a catering company. Marketing and</p>	5	CC28, CC30, CC31, CC32, CC33

		promotion of catering company services. The equipment necessary for the operation of the field service restaurant.		
43	Organization of service at the enterprises of the hospitality industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' comprehensive understanding of the customer service system at service enterprises.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The concept of the hospitality industry. Types and services of hotel enterprises. Service standards. The activities of the reception and accommodation service. Types and methods of booking. The activity of the room fund maintenance service. The technology of staff work in small hotels.</p>	5	CC28, CC30, CC31, CC32, CC33
44	Business planning at hospitality enterprises	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> formation of students' ideas about the main problems of the organization and characteristics of the theoretical foundations of travel technologies and tourist reception.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Business planning at hospitality enterprises. Analysis of the internal environment of the enterprise. Market structure analysis and market capacity calculation. Research of the competitive environment. Pricing policy in the business planning system. Distribution and distribution system. Production and organizational plans of the enterprise. Financial plan.</p>	5	CC 2, CC16, CC17, CC18
45	Risks in the service sector	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' scientific foundations for identifying risks in the service sector and security methods.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Theoretical aspects of risks in the service sector. The concept and essence of the service sector. The place of service sector risks in the overall risk system. Risk management in the company's activities.</p>	5	CC 2, CC16, CC17, CC18
46	Equipment of catering enterprises	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> formation of students' ideas of the principles of building a modern interior in hotel and restaurant complexes</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Modern architectural and construction trends of hotel buildings. Furnishing and aesthetic design of the interior of hotels. Interior design of hotels. Equipped with furniture, soft and hard inventory of the hotel and restaurant technological process. Engineering networks, communications, hotel equipment. Cleaning work in the premises of a hotel enterprise. Rules of technical operation of hotels and their equipment.</p>	5	CC 2, CC16, CC17, CC18, CC32
47	Technical and technological bases of the activities of food enterprises	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> mastering by students the features of creating design and corporate identity and their role in the competitiveness of a hotel enterprise.</p> <p><b>Within the framework of this discipline is</b></p>	5	CC 2, CC16, CC17, CC18, CC32

		<p><b>studied:</b>  Planning organization of tourist and hotel and restaurant complexes. Types and classification of tourist and hotel and restaurant complexes. Planning organization of sanatorium complexes and recreation complexes. Planning organization of functional groups of premises of tourist and hotel and restaurant complexes.</p>		
48	Entertainment Industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b>  Formation of a system of knowledge about the objects of the entertainment industry, the organization of leisure for tourists, about the types of animation activities, varieties of animation programs and events, the ability to apply the acquired knowledge to implement practical tasks.</p> <p><b>Within the framework of this discipline is studied:</b>  The leisure industry. The essence and features of the formation of the leisure industry. The composition and structure of the entertainment industry. Basic concepts in tourist animation. Characteristics of the managed subsystem in the management of hotel animation. Gambling in tourist animation activities. Thematic event. Scripting. Festive events. Entertainment programs of the hotel. Evening shows.</p>	5	CC 2, CC16, CC17, CC18
49	Animation activities in tourism	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to prepare students for general pedagogical work using animation resources.</p> <p><b>Within the framework of this discipline is studied:</b>  Tourism as a specific type of leisure activity. Socio-cultural potential of tourism in modern society. National and theme parks as a place of leisure for tourists. Gambling as part of the entertainment industry. Animation and its types. Animation and organizational structure of the tourist object. Tourist animation programs. Organization of family leisure. Segmentation of the animation services market.</p>	5	CC 2, CC16, CC17, CC18
50	Technology and booking systems in the restaurant and hotel business	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of competencies and ideas about the main types of modern booking systems used in the tourism industry.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b>  Acceptance and processing of booking orders from consumers. Organization of the booking service activities. The main functions and services of the hotel. Organization of the technology of the booking service. Booking services: goals, main functions, staff, standard equipment. Requirements for service personnel. Booking and making orders. Technological cycle of guest service. Booking methods. Making orders for booking rooms. Automated management systems in hotels.</p>	5	CC22, CC23, CC24, CC25
51	Automation of hotels and restaurants	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b>  to form a holistic view of the essence of the elements of the infrastructure of the restaurant business and hotel business.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b></p>	5	CC22, CC23, CC24, CC25



		Hotel management system: hotel and hotel automation, cafe automation program, trade processes. Automation of trade in services to clients in the hotel management system. Goals of trade automation. The use of a hotel automation program in a hotel or a hotel as a component of a hotel management system. The feasibility of automating cafes and restaurants.		
52	Web technologies in tourism	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the study and acquisition of practical skills in website development.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the following are studied:</b> the basic concepts and principles of Web design and Internet programming; the basics of web design and Internet programming, the basics of website design and design technology, the basics of programming</p>	4	CC 3, CC 11, CC19, CC24, CC25
53	Computer technologies in tourism	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of professional thinking, obtaining and deepening practical skills in graphic editors, publishing systems and multimedia packages.</p> <p><b>Within the framework of this discipline, the main packages of graphic programs are studied:</b> AutoCAD, Adobe PhotoShop, CorelDRAW. Basic concepts – primitives, properties of objects, units of measurement, coordinate systems, display of objects on the screen, drawing file. Saving completed work (fast saving, automatic saving, saving as a copy with a new name), opening and closing the drawing, exiting the graphic editor. Redrawing and regeneration. Moving and changing the size of the image.</p>	4	CC 3, CC 11, CC19, CC24, CC25
54	Brand management in the restaurant and hotel business	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to give students an idea of the development of key competencies in the field of branding, i.e. to develop a professional view of the activities of creating and managing brands, which will help them in the future to develop competitive brands, determine their positioning and image, manage their development taking into account the marketing strategies of the company.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The concept of brand management. Communication policy of brand management. Brand design. Brand identity system. Brand positioning and repositioning. Brand promotion. Strategy and tactics of brand management. Evaluation of the effectiveness of product brands Rebranding technology</p>	5	CC 3, CC 11, CC19, CC24, CC25
55	Etiquette and business communication in the hospitality industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to familiarize students with the culture of business communication, the psychology of communication and speech etiquette in the field of service personnel, as well as requirements for appearance</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The concept of ethical culture, the culture of business communication. Psychological culture of the hotel and restaurant business. Aesthetic culture of the hotel and restaurant business. Organizational</p>	5	CC 1, CC 10, CC29



		culture of the hotel and restaurant business. The culture of advertising activities in the hotel and restaurant business. The role of image in shaping the culture of the hotel and restaurant business. Corporate culture of the hotel and restaurant business.		
56	Culture of business communication in the restaurant and hotel business	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to familiarize students with the culture of business communication and speech etiquette in the field of service personnel</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The concept of the culture of business communication. Psychological culture of hotel and restaurant business. Ethical culture of hotel and restaurant business. Aesthetic culture of the hotel and restaurant business. Organizational culture of the hotel and restaurant business. Culture of advertising activities of the hotel and restaurant business. Corporate culture of hotel and restaurant business. The role of image in shaping the culture of the hotel and restaurant business.</p>	3	CC 19, CC 20, CC 21, CC 22
57	The image of a hospitality manager	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to give students knowledge about the formation of the image of a hospitality manager and the problems of image formation.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Features of management and management of a hotel enterprise. Imagology as a science. Managing the image of a hospitality manager. Creating the image of a hospitality manager as an integral part of the culture of communication. Technology of forming the image of a hospitality manager. Ethics of business relations between managers and subordinates as the basis of the company's image. The image of the company. The image of the office. Image-making in the public relations system.</p>	3	CC 19, CC 20, CC 21, CC 22
58	Sanatorium and resort activities in the Republic of Kazakhstan	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> ensuring comprehensive preparedness for enterprise management; mastering the technologies of creating a spa product.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> The history of the development of the sanatorium business in Kazakhstan. Sanatorium-resort business in the health care system and health tourism. Resort and recreational resources of the Republic of Kazakhstan. Balneography; modern organization of medical tourism. Fundamentals of spa medicine.</p>	5	CC19, CC28, CC30, CC31, CC32
59	Wellness services in the hospitality industry	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> the formation of students' knowledge of the basics of the organization and technology of the work of additional and auxiliary services in the hotel.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Wellness center in the hotel, its organization. A set of wellness services depending on the class of the hotel. Wellness service in SPA hotels and park hotels. Wellness service at resorts. Functions of the staff of the wellness center. Thalassotherapy. Stone</p>	5	CC19, CC28, CC30, CC31, CC32

		therapy. Massage and its types. Aromatherapy. Mud treatment. Hydrotherapy. SPA and SPA resorts.		
60	Commodity research	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to familiarize students with the main aspects and technologies of domestic tourism and the formation of skills to apply this knowledge in the field of expanding their professional education.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Fundamentals of commodity science of food products. Assessment of the quality and storage methods of food products. Commodity characteristics of the main groups of food products. Auxiliary goods. Grain products. Fruit and vegetable products. Taste goods. Confectionery products. Edible fats. Dairy products. Egg and egg products. Meat products. Fish products. Food concentrates. Baby food products.</p>	5	CC18, CC19, CC20
61	Commodity science and food quality expertise	<p><b>The purpose of studying the discipline:</b> to give students an idea of theoretical and practical knowledge about food products and ensuring the preservation of their quality at all stages of commodity movement, acquiring the ability to evaluate them.</p> <p><b>Within the framework of this discipline , the following is studied:</b> Objects, subjects, means and methods of commodity expertise. Commodity science and expertise of grain and its processed products; commodity science and expertise of fruits and vegetables and their processed products. Commodity science and expertise of sugar, starch and confectionery; commodity science and expertise of taste products. Commodity science and expertise of dairy and fat products. Commodity science and expertise of meat, meat products and egg products. Commodity science and expertise of fish and fish products. Packaging, labeling, storage and transportation of food products.</p>	5	CC18, CC19, CC20

3 Бөлім  
3 Раздел  
3 Section

Білім беру бағдарламасының мазмұны (Оқу жоспары)  
Содержание образовательной программы (Учебный план)  
The content of the educational program (Curriculum)