



КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

**по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и
гостиничный бизнес»**

уровень: бакалавриат (ВА)

(срок обучения - 4 года, для набора 2023 года)



Каталог элективных дисциплин разработан на основе учебных планов образовательной программы 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» и утвержден Учебно-методическим советом Карагандинского университета Казпотребсоюза (протокол № 1 от «14» августа 2023г. Караганда, КарУК 2023 20 стр.

Предназначен для обучающихся бакалавриата набора 2023 года. Утвержденный каталог элективных дисциплин вносится в электронную базу (АИС) университета с целью обеспечения доступа студентов и прохождения процедуры регистрации.

РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С КАТАЛОГОМ

Каталог элективных дисциплин (КЭД) - это систематизированный аннотированный перечень всех элективных учебных дисциплин, содержащий их краткое описание с указанием цели изучения, краткого содержания (основных разделов) и ожидаемых результатов изучения (приобретаемые обучающимися знания, умения, навыки и компетенции)

Каталог элективных дисциплин обеспечивает обучающимся возможность альтернативного выбора элективных учебных дисциплин для оперативного и гибкого построения индивидуальной образовательной траектории и самостоятельного формирования индивидуального учебного плана.

Элективные дисциплины – это учебные дисциплины, входящие в вузовский компонент и компонент по выбору в рамках установленных академических кредитов и вводимые университетом, отражающие индивидуальную подготовку обучающегося, учитывающие специфику социально-экономического развития и потребности конкретного региона, сложившиеся научные школы.

Вузовский компонент (ВК) – это перечень учебных дисциплин и соответствующих минимальных объемов академических кредитов, определяемых университетом самостоятельно для освоения студентом своей образовательной программы;

Компонент по выбору (КВ) – это перечень учебных дисциплин и соответствующих минимальных объемов академических кредитов, предлагаемых университетом, самостоятельно выбираемых студентами с учетом их пререквизитов и постреквизитов.

Элективные дисциплины предлагаются кафедрами университета в рамках образовательной программы. Из всего перечня элективных учебных дисциплин обучающийся может выбрать те, которые интересны именно ему.

Порядок выбора элективных дисциплин при помощи КЭДа для включения в индивидуальный учебный план обучающегося:

1. В КЭДе найти таблицу соответствующего (планируемого) курса и семестров обучения.
2. Ознакомиться с перечнем элективных дисциплин, их объемом. **Важно! Компоненты по выбору объединены в курсы по выбору с соответствующим номером.** Из каждого курса по выбору для изучения и регистрации можно выбрать **только одну** элективную учебную дисциплину КВ.
3. Изучить описание предлагаемых элективных учебных дисциплин компонента по выбору, определиться с выбираемым элективом.
4. Проверить количество набранных кредитов по элективам, чтобы оно соответствовало количеству кредитов, требуемых для освоения на данном курсе и в семестрах.
5. Выбор элективных учебных дисциплин компонента по выбору осуществляется при консультации эдвайзеров (преподавателей выпускающих кафедр).
6. Элективные учебные дисциплины вузовского компонента установлены университетом и обязательны к изучению всеми студентами образовательной программы.

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА 1 КУРС**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
1 курс				
ВК 1				
БД	БФЭМ	Основы индустрии гостеприимства	5	2
ВК 2				
БД	БФЭМ	Основы экономической теории	5	1

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
1 курс				
		Курс по выбору 1		
ООД	МСПЗ	Междисциплинарный курс "Экология и безопасность жизнедеятельности"	5	1
		Религиоведение		
		Междисциплинарный курс "Ценности "Мәңгілік ел"		
БД	БФЭМ	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	5	2
		Микроэкономика		

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: Экология и безопасности жизнедеятельности

Пререквизиты: Биология, Химия, Основы обществознания

Постреквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство, Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель: Основы безопасности жизнедеятельности: вооружить будущих специалистов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для создания безопасных и комфортных условий жизнедеятельности, принятия грамотных решений в условиях чрезвычайных ситуаций по защите населения и производственного персонала объектов хозяйствования от возможных последствий аварии, катастроф, стихийных бедствий, а также в ходе ликвидации последствий, т.е. формирование профессиональной компетентности.

Краткое описание курса: Предмет и задачи курса «ОБЖ», принципы организации гражданской обороны в РК, чрезвычайные ситуации природного характера, чрезвычайные ситуации военного времени, коллективные и индивидуальные средства защиты населения, устойчивость работы объектов народного хозяйства, спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения.

Ожидаемые результаты: ознакомить студентов с основными понятиями и закономерностями безопасности жизнедеятельности, сформировать знания основ правового и трудового законодательства, сформировать практические навыки оказания первой медицинской помощи, сформировать умение использовать полученные знания в чрезвычайных ситуациях, сформировать навыки применения способов защиты населения при организации и проведении спасательных работ

Наименование дисциплины: Религиоведение

Пререквизиты: История Казахстана, Основы обществознания

Постреквизиты: Философия

Цель: Формирование знаний об основных религиозных направлениях, а также формирование культуры межконфессионального общения и профилактики религиозного экстремизма.

Краткое описание курса: Предмет религиоведения. Государство и религия. Ранние формы религии. Иудаизм. Буддизм. Конфуцианство. Даосизм. Индуизм. Раннее христианство. Православие. Католицизм. Протестантизм. Ислам. Нетрадиционные религиозные направления. Псевдорелигиозный экстремизм. Методы профилактики религиозного экстремизма

Ожидаемые результаты: Иметь представление о социокультурных специфических особенностях религии; свободно оперировать понятиями; знать историю религий, понимать сущность развития религии, ее динамику; разбираться в общетеоретических вопросах религии; овладеть навыками и приемами философского анализа религии.

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Ценности Мәңгілік ел»

Пререквизиты дисциплины: Основы обществознания

Постреквизиты дисциплины: Культура ресторанного и гостиничного сервиса

Цель преподавания дисциплины «Мәңгілік ел» - воспитание нового поколения специалистов, социально активных членов общества с высоким уровнем развития национального самосознания, национального духа, духа патриотизма, исторического сознания и социальной памяти; духа профессионализма и конкурентоспособности, готовых к активным и решительным действиям по сохранению стабильности, независимости, безопасности нашего государства, способных строить конструктивный диалог с представителями других культур.

Краткое описание курса: Аксиология – теория ценностей. Национальная идея «Мәңгілік ел»: характеристика, значение, понятие. Национальное самосознание в структуре сознания человека. Национальное воспитание будущих специалистов в контексте национальной идеи «мәңгілік ел»

Национальная политика и национальная идея «Мәңгілік Ел» в свете стратегических документов и Посланий Президента народу Казахстана. Язык и Мәңгілік ел. Язык один из важнейших объединяющих признаков нации. Проявление идеи «Мәңгілік ел» в казахской литературе древней и новой эры. Этнолингвистические аспекты национального языка

Ожидаемые результаты: Иметь представление о месте и роли казахского народа в обществе и человеческой цивилизации, о развитии политико-правовой идеологии в единстве ее мировоззренческих основ, теоретического содержания и программных требований; владеть исторической терминологией; обновляя знание будущих специалистов об историческом и национальном опыте, научить их определять и корректировать шаги к будущему;

Использовать на практике знания и способности понимания; трансформировать теоретический уровень осмысления информации в соответствующий ему уровень политического мышления; овладеть навыками анализа политико-правовой ситуации и толкования политико-правового текста; умение выявлять причинно-следственные связи в ходе исторического процесса; осуществлять системное осмысление пройденного пути казахского народа в контексте становления народности и нации; укоренить в сознание молодых, что у нас одна страна – одна судьба;

Курс по выбору 2

МК Экономика предприятий гостеприимства

Пререквизиты: Основы экономической теории

2 КУРС

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
ВК 1				
БД	ЯМ	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	6	3,4
ВК 2				
ПД	ОУМ	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	5 к/р	4
ВК 3				
ПД	ОУМ	Технология обслуживания на предприятиях питания	5	4
ВК 4				
БД	БФЭМ	Макроэкономика	5	3
ВК 5				
БД	БФЭМ	Ресторанное и гостиничное хозяйство	5	4
ВК 5				
БД	ЦТИГ	Математика в экономике	5	2

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
Курс по выбору 1				
БД	ОУМ	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	5	3
		Междисциплинарный курс «Психология и этика индустрии гостеприимства»		

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: Культура ресторанного и гостиничного сервиса

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства

Постреквизиты: Ресторанный и гостиничный бизнес

Цель: Культура ресторанного и гостиничного сервиса как одна из дисциплин, характеризуется наличием богатого выбора теоретических концепций и методик, помогающих специалистам в области ресторанного дела и гостиничного бизнеса принимать решения.

Краткое описание курса: История развития культуры и сервиса. Общие сведения о гостинично - туристском сервисе. Общие сведения о гостинично - туристском сервисе. Туризм – важнейший ресурс гостиничных услуг. Развитие гостиничного и ресторанного дела. Основы гостиничного и ресторанного сервиса. Психологическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Психологическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Этическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Эстетическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Эстетическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Организационная культура гостиничного и ресторанного сервиса. Организационная культура гостиничного и ресторанного сервиса. Культура рекламной деятельности гостинично – ресторанного комплекса.

Ожидаемые результаты: знать и понимать основные понятия культуры гостинично – ресторанного сервиса, владеть методами рациональной организации ресторанного и гостиничного сервиса; уметь применять основные понятия, принципы культуры гостинично – ресторанного сервиса при анализе и решении конкретных экономических ситуаций и разрабатывать эффективные формы организации ресторанного и гостиничного сервиса.

Наименование дисциплины: МК «Психология и этика индустрии гостеприимства»

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства

Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов, Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах

Цель: дать будущему специалисту знания в области управления туризмом и индустрией гостеприимства, глубокие и систематизированные знания о профессиональной этике и этикете, деловом этикете; ознакомить с особенностями этикета взаимоотношений в туризме и индустрии гостеприимства

Краткое описание: Профессиональная этика и этикет в туризме и индустрии гостеприимства. Мораль, нравственные нормы и принципы. Профессиональная этика: принципы, виды. Составляющие профессиональной этики в туризме и индустрии гостеприимства. Классификация профессиональной этики. Соотношение общечеловеческого, национального и регионального в этике работников сферы сервиса. Этические требования к профессиональному поведению и ценностям в этических кодексах. Специфичность содержания и форм моральных требований в различных профессиях индустрии гостеприимства. Ресторанный этикет. Национальный этикет и правила международной вежливости. Этический кодекс туриста. Особенности профессионального этикета в туризме.

Ожидаемые результаты: знать теоретические основы этики делового общения, профессионально - этические принципы и нормы в туристской деятельности; правила бизнес-этикета, корпоративной этики, особенности этики и этикета зарубежных стран; уметь организовать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения; Обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии: должен владеть основными коммуникативными методами и приемами делового общения в профессиональной сфере;

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА 3 КУРС**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
ВК 1				
ПД	ОУМ	Менеджмент гостиниц и ресторанов	5 к/р	6
ВК 2				
ПД	МСД	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	5	5
ВК 3				
ПД	МСД	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	5	6

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
Курс по выбору 1				
БД	БФЭМ	Налоги и налогообложение (Taxes and taxion)	5	5
		Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе		
Курс по выбору 2				
БД	БФЭМ	Ресторанный и гостиничный маркетинг	5	6
		Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"		
Курс по выбору 3				
БД	ОТМ	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	5	5
		Особенности технологии национальной и зарубежной кухни		
Курс по выбору 4				
БД	ЦТИГ	Системы бронирования	5	6
		Инфографика и коммуникации		
Курс по выбору 5				
БД	ОТМ	Безопасность сырья и пищевых продуктов	5	5
		Товароведение продовольственных продуктов		
Курс по выбору 6				
БД	ОТМ	Кейтеринг и банкетное обслуживание	5	5
		Организация производства на предприятиях общественного питания		

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: Налоги и налогообложение (Taxes and taxation)

Пререквизиты: Основы экономической теории, Микроэкономика

Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

Цель: формирование у студентов целостного представления о налоговой системе страны, систематизация знаний в области налогообложения, обучение методике исчисления отдельных налогов, получение навыков по использованию и анализу налоговой информации.

Краткое описание курса: экономическая сущность и природа налогов, Налоговая система Республики Казахстан: этапы становления, характеристика современного состояния, Налоговая политика и ее роль в реализации экономической политики государства. Налоговый механизм. Налог на транспортные средства, Налог на добавленную стоимость. Акцизы, Корпоративный подоходный налог, Индивидуальный подоходный налог. Особенности налогообложения доходов иностранных юридических и физических лиц. Социальный налог, Сборы, пошлины и платежи

Ожидаемые результаты: знать и понимать исторические этапы развития теории налогообложения, сущность налогов и основные элементы налогообложения, основы построения налогов и налогообложения, принципы формирования налоговой системы и классификации налогов.

Наименование дисциплины: Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе

Пререквизиты: Основы экономической теории, Микроэкономика

Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

Цель: изучение обоснование системы организации бухгалтерского учета на предприятиях туристской отрасли, а также овладение практическими навыками продвижения туристских и гостиничных услуг.

Краткое описание курса: Туризм как специфическая форма международной торговли услугами, Экономика и экономические аспекты выбора организациями туристского бизнеса учетной политики, Учет затрат, формирующих себестоимость туристского продукта в туристском бизнесе, Учет реализации туристского продукта, Учет турагентской деятельности, Учет посреднической деятельности в туристском бизнесе Учет валютных операций, Учет доходов туристских организаций, Основы формирования и особенности рынка гостиничных услуг, Учет реализации предприятиями гостиничного бизнеса и формирования финансовых результатов

Ожидаемые результаты: демонстрировать знание и понимание основ бухгалтерского учета в туризме и гостиничном бизнесе, усвоить такие понятия как «тур», туроператор, турагент, тур.путевка и др. овладеть особенностями учета затрат формирующих себестоимость турпродукта, узнать основы формирования и особенности рынка гостиничных услуг; вопросы рекламы в туризме, уметь применять основные понятия бухгалтерского учета в туризме при анализе и решении конкретных экономических ситуаций в туризме и ГБ и разрабатывать эффективные пути организации бухгалтерского учета.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: Ресторанный и гостиничный маркетинг

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства, Психология и этика в индустрии гостеприимства

Постреквизиты: Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства

Цель: Маркетинг ресторанного дела и гостиничного бизнеса научить студентов ориентироваться в рыночной среде, вести конкурентную борьбу, организовывать и планировать рекламную деятельность.

Краткое описание курса: научиться составлять программу маркетинга для гостиничных предприятий и контролировать ее реализацию; уметь разработать фирменный стиль гостиничного предприятия, товарный знак, торговую марку; овладеть практическими методами проведения маркетинговых исследований потребителей гостиничных услуг; выявлять факторы, влияющие на поведение покупателей; разрабатывать

эффективную товарную, ценовую и сбытовую политику на предприятиях индустрии гостеприимства; освоить технологию разработки маркетинговых коммуникаций гостиничных предприятий и рассчитывать ее эффективность.

Ожидаемые результаты обучения: составлять программу маркетинга для гостиничных предприятий и контролировать ее реализацию; уметь разработать фирменный стиль гостиничного предприятия, товарный знак, торговую марку; овладеть практическими методами проведения маркетинговых исследований потребителей гостиничных услуг; выявлять факторы, влияющие на поведение покупателей; разрабатывать эффективную товарную, ценовую и сбытовую политику на предприятиях индустрии гостеприимства; освоить технологию разработки маркетинговых коммуникаций гостиничных предприятий и рассчитывать ее эффективность.

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс: Логистика в туризме

Пререквизиты: Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель: формирование у обучающихся понимания логистических процессов и навыков планирования, организации, управления и контроля движения материальных и иных связанных с ним потоков. Достижение эффективности логистических систем в условиях поддержания стандартов качества обслуживания клиентов.

Краткое описание курса: Эволюция и понятийный аппарат логистики. Объекты логистического исследования и управления. Сферы применения логистики в туризме. Информационно-вычислительные сети. Парадигмы и научная база логистики в туризме. Методы математического моделирования и программирования туристской деятельности. Линейное программирование (теория игр, теория графов, теория массового обслуживания).

Результаты обучения: готовностью применять методы анализа, разработки и поиска решений в деятельности предприятий туристской индустрии; способностью к мониторингу и оценке эффективности процессов в туристской индустрии; способностью оценивать и осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов в туристской индустрии на разных уровнях (государственном, региональном, местном (локальном) уровне).

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель: дать студентам знания в области техники ресторанного дела, необходимых для технической реализации технологических процессов, дальнейшего изучения технологического оборудования и условий его рациональной эксплуатации, выработки продукции высокого качества, а также тенденций его дальнейшего совершенствования.

Краткое описание курса: Классификация оборудования. Детали машин. Электроустановки. Оборудование для механической обработки пищевых продуктов. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста и кремов. Моющее оборудование. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, контрольно-кассовые машины. Варочное, жарочно-пекарское, варочно-жарочное, водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торгово-технологическое холодильное оборудование.

Ожидаемые результаты: знать структуру технологического оборудования и характеристики применяемого оборудования, методы расчета и исследования машин;

уметь осуществлять выбор технологического оборудования и приборов автоматики для заданных технологических условий; иметь представление о современном состоянии технологического оборудования, перспективах развития техники ресторанного дела;

Наименование дисциплины: Особенности технологии национальной и зарубежной кухни

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Экспертиза качества товаров и услуг

Цель: заключается в овладении студентами вопросов, касающихся теоретических и практических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

Содержание модуля: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы. Особенности кухни стран Азии, Особенности кухни стран Особенности кухни стран Американского континента.

Ожидаемые результаты обучения: Овладеть знаниями теоретических основ производства кулинарной обработки продуктов питания различных народов. Уметь применять полученные знания в своей профессиональной деятельности. Определять особенности национальной кухни Казахского народа, Европы, Востока, Азии. Знать отличительные особенности региональной кухни.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: Системы бронирования

Пререквизиты: Информационно-коммуникационные технологии (Information and communication technologies)

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель: изучить системы бронирования и резервирования в туризме и индустрии гостеприимства

Краткое описание курса: История развития компьютерных систем бронирования и резервирования. Глобальные компьютерные системы бронирования и резервирования. Характеристика ведущих Глобальных распределительных систем (GDS). Интернет системы бронирования (IDS) – Альтернативные системы бронирования (ADS). Бронирование турагентских услуг, их подтверждение, учёт специальных требований клиентов. Системы бронирования туроператоров. Услуги бронирования билетов. Бронирование автомашин. Системы бронирования и резервирования в туризме и индустрии гостеприимства России, стран СНГ

Ожидаемые результаты: Знать возможности и преимущества использования глобальных систем бронирования и резервирования перед другими каналами сбыта продукции и услуг в сфере гостеприимства, уметь выбирать для решения конкретных задач необходимый программный продукт.

Инфографика и коммуникации

Пререквизиты: Информационно-коммуникационные технологии (Information and communication technologies)

Постреквизиты: Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства

Целью преподавания учебной дисциплины «Инфографика и коммуникации» является формирование навыков использования инфографики медиа продуктов в области продвижения материальных, финансовых, информационных потоков.

Краткое описание курса: История, типология и применение инфографики. Подготовка данных к анализу. Основы работы с большими данными. Типы данных и виды графиков. Визуальные коммуникации в современном маркетинге. Онлайн и оффлайн- инструменты

для создания инфографики. Данные в интерактивной графике. Визуализация данных маркетинговых исследований. Работа с маркетинговыми данными. Введение в дизайн. Выбор цвета, типографика. Правила хорошего тона в дизайне, набор приемов верстки и композиции слайдов. Инструменты, стили и шаблоны в PowerPoint. Работа с иллюстрациями. Грубые ошибки в дизайне. Этапы создания инфографики. Сторрлеттинг. Разная подача для разных задач и аудиторий: медиа, маркетинг, реклама, бизнес. Данные в мультимедийных проектах. Видео инфографика: от сценария до анимации. Визуальные медиа коммуникации в современном маркетинге и экономике.

Ожидаемые результаты обучения: Владеть культурой мышления; иметь навыки к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и путей ее достижения; уметь проводить маркетинговые исследования; уметь анализировать рыночную ситуацию, моделировать способы преобразования информации для обеспечения устойчивых конкурентных преимуществ продукта; умение предоставлять в вышестоящие организации и/или по запросу подготовленный продукт, уметь использовать в профессиональной деятельности базовые знания основ информатики

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: Безопасность сырья и пищевых продуктов

Пререквизиты: Ресторанное дело и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства, Экспертиза качества товаров и услуг

Цель: приобретение теоретических и практических знаний вопросов безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Краткое описание курса: Продовольственная безопасность сырья и пищевых продуктов: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Международная стандартизация обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов токсичными элементами. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами. Диоксины, полихлорированные бифенилы и другие полигалогенированные углеводороды как контаминаты продуктов питания. Загрязнения пищевых продуктов соединениями азота. Загрязнения продовольственного сырья препаратами применяемыми в животноводстве. Загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов микотоксинами.

Ожидаемые результаты: Знать и понимать влияния технологических процессов обработки пищевых продуктов на содержание в них токсичных веществ и владеть методикой оценки безопасности пищевых добавок и контролем за их применением; Уметь применять основные понятия, принципы коммуникации при анализе и решении в области теории загрязнения сырья и пищевых продуктов токсичными элементами

Наименование дисциплины: Товароведение продовольственных продуктов

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства, Экспертиза качества товаров и услуг

Цель: Проблемы приобретения теоретических и практических навыков, необходимыми при расчетах и эксплуатации продовольственных товаров.

Краткое описание курса: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Вкусовые товары (чай. Кофе). Пряности, приправы. Сахаристые продукты (крахмал, сахара, мед и кондитерские товары. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки.

Ожидаемые результаты: Знать и понимать классификацию и номенклатуру и потребительские свойства продовольственных товаров, владеть методами определения качества стандартизации, сертификации.

Курс по выбору 6

Наименование дисциплины: Кейтеринг и банкетное обслуживание

Пререквизиты: Культура ресторанного и гостиничного сервиса

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель: Дать комплексные теоретические знания и практические навыки, необходимые при организации обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства.

Краткое описание курса: совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания; обеспечение процесса обслуживания; обслуживание потребителей в ресторанах; обслуживание приемов и банкетов; специальные виды услуг и формы обслуживания; организации обслуживания потребителей в клубах и развлекательных центрах; организации обслуживания потребителей на транспорте, услуги по организации обслуживания туристов; повышение эффективности и инновационные методы обслуживания

Ожидаемые результаты: освоение данного курса позволит сформировать навыки, базовые профессиональные компетенции современного специалиста в области организации обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства, систематизировать знания о целях, задачах и функциях, структуре процесса обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства; применять теоретические знания на практике по организации различных видов обслуживания в практической деятельности.

Наименование дисциплины: Организация производства на предприятиях общественного питания

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Содержание модуля: Особенности организации и типы предприятий питания. Организация продовольственного и материально-технического снабжения. Организация тарного и складского хозяйства. Разработка плана – меню. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы основных производственных цехов. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы раздаточных. Основы проектирования предприятий питания. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Организация труда работников зала. Обслуживание банкетов и приемов.

Ожидаемые результаты обучения: знать и понимать основные понятия организации производства на предприятиях общественного питания, владеть основными нормативными документами, методами исследований в области организации производства на предприятиях общественного питания.

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА 4 КУРС**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
4 курс				
ВК 1				
БД	ОУМ	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	5	7

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
4 курс				
Курс по выбору 1				
БД	ОТМ	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	5	7
		Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства		
Курс по выбору 2				
ПД	ОТМ	Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства	5	7
		Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг		
Курс по выбору 3				
БД	ОТМ	Организация санаторно-курортного бизнеса	5	7
		Технология лечебного питания		
Курс по выбору 4				
БД	ОУМ	Туризм индустриясында сапаны басқару	5	7
		Экспертиза качества товаров и услуг		
Курс по выбору 5				
БД	МСД	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	5	5
		Гостиничный и ресторанный дизайн		

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства

Пререквизиты: Ресторанный и гостиничный бизнес,

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы

Цель: изучение рекламно-информационной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства

Краткое описание курса Понятие, сущность и функциональная направленность рекламы в туристском бизнесе. Теоретические основы рекламной деятельности. Концепция деятельности тур фирмы и ее имидж как средство рекламы в туристском бизнесе. Развитие и особенности рекламного процесса. Рекламная стратегия и творческий комплекс. Основные рекламные средства. Каналы распространения рекламы. Возможности использования радио - и теле эфира в комплексе рекламной деятельности тур бизнеса. Особенности производства видео рекламы. Туристские выставки, ярмарки, слеты и соревнования. Планирование рекламной компании.

Ожидаемые результаты: получение знаний в области рекламно-информационной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства.

Наименование дисциплины: Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства,

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы

Цель: приобретение студентами знаний и навыков, необходимых для планирования, выполнения и оценки результатов исследований в сфере гостеприимства и туризма, развитие знаний и компетенций по двум основным направлениям: специфике исследовательской и аналитической работы применительно к индустрии туризма и гостеприимства.

Краткое описание курса: Современные направления исследований в сфере гостеприимства и туризма. Вопросы финансирования коммерческой недвижимости для отелей и курортов. Роль социальных медиа в индустрии гостеприимства и туризма. Основные статистические данные индустрии туризма и гостеприимства. Сущность, значение и роль исследований в современном бизнесе. Виды исследований. Правила и алгоритм определения проблемы для исследований. Информация в исследованиях туризма и гостеприимства. Роль информации в исследованиях туризма и гостеприимства. Внешняя информация. Внутренняя информация. Методы сбора информации и обработки. Представление информации. Ошибки в сборе информации. Применение психологических методов при исследованиях в туризме и гостеприимстве. Методы психологии в исследованиях туристской деятельности. Основные методы и этапы психологических исследований в туризме и гостеприимстве. Виды психологических исследований в туризме. Методы психологических исследований в туризме и гостеприимстве.

Ожидаемые результаты: уметь применять основные понятия и принципы исследований в туризме и индустрии гостеприимства при анализе и решении конкретных экономических ситуаций и разрабатывать эффективные формы организации туризма и индустрии гостеприимства, строить аргументацию на основе систематизированного анализа отрасли, определяющих эффективность организации туризма и индустрии гостеприимства.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства, Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы

Цель: «Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства» – получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования гостиничной деятельности, а также услуг индустрии туризма в целом.

Краткое описание курса: сотрудничество туроператоров и поставщиков услуг размещения, дестиниция: понятие, структура, типология, пространственный фактор среды маркетинга туристских дестинаций, карт-система формирования и продвижения турпродукта дестинаций, планирование, мониторинг и прогнозирование развития туристской дестинации, кластерный подход реализации туристско-рекреационных проектов состав и содержание проекта, особенности проектирования гостиничной деятельности, технология проектирования гостиничного продукта, материально-техническая база гостиничных и туристических комплексов, санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии управление инвестиционными проектами в гостиничном бизнесе, финансово-экономический анализ предприятия гостеприимства, маркетинг и технологии продаж в гостиничном бизнесе

Ожидаемые результаты: знать особенности и виды гостиничного продукта, характеристики номерного фонда, основное содержание проекта строительства гостиничного предприятия, систему технологических расчетов, позволяющих более точно принимать планировочные решения; порядок и стадии проектирования; уметь использовать методы технологических расчетов и принципы разработки объемно-планировочных решений средств размещения.

Наименование дисциплины: Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства, Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства

**КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА**

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: Туризм индустриясында сапаны басқару

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы

Цель: Раскрыть студентам современную модель управления качеством в туризме на базе процессного подхода, ознакомить с требованиями международных стандартов на базе системы менеджмента качества. Научить студентов работать с показателями качества всех видов услуг в туризме как объектов управления и давать оценку результативности и эффективности систем менеджмента качества.

Краткое описание курса: «Туризм индустриясында сапаны басқару» пәні қонақжай индустриясы құрамындағы өзекті мәселелерді айқындау және қызметтерін ұйымдастыру негіздерін білу болашақ мейрамхана мен қонақүй, туризм менеджерлерін дайындаудың ажыратылмас бөлігі болып саналады, сапа саласында саясатты анықтауы мен жоспарлауын қалыптастыру, сапа жөнінде жұмысты ұйымдастыру, қызметкерлерді оқыту мен мотивациясын қалыптастыру, сапаны басқарудың арнайы қызметтерін стандарттау, сәйкестікті растау, өнімді сынау, сапаны басқаруды қамтамасыз ететін құқықтық, ақпараттық, материалдық-техникалық қызметтерін қамтамасыз ету, қаржылықты қамтамасыз ету, сәйкестік сертификаты - өнім, техникалық регламенттер қызметтерін, стандарттар және басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін кәуәландыратын құжаттарды қалыптастыру, сертификаттау және стандарттау жүйесін сәйкестігін жүргізу үшін өзіндік ережелердің процедуралары және басқаруы бар жүйелерді белгілі бір салада пайдалану үшін ережелер белгілеу арқылы ретке келтірудің оңтайлы дәрежесіне қол жеткізуге бағытталған қызметтерді қалыптастырады.

Ожидаемые результаты: знать и уметь использовать принципы построения систем менеджмента качества, технологию разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии; иметь навыки осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других нормативных документов.

Наименование дисциплины: Экспертиза качества товаров и услуг

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы

Цель: изучение основных понятий и методов в области экспертизы, объектов и субъектов товарной деятельности.

Краткое описание курса: Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Методы товарной экспертизы. Сертификационная и товарная экспертиза. Экономическая и коммерческая экспертиза. Технологическая и экологическая экспертиза. Экспертиза услуг. Экспертиза качества зернофуражных товаров. Экспертиза качества кондитерских изделий. Экспертиза качества плодов и овощей. Экспертиза молока и молочных продуктов. Экспертиза качества мяса и битой птицы. Идентификация продовольственных товаров. Товароведно-таможенная экспертиза товаров ВЭД.

Ожидаемые результаты: знать и уметь использовать нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров, методы проведения оценки экспертизы потребительских товаров; идентификацию: виды, признаки и методы; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry (Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства)

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства

Постреквизиты: Преддипломная практика, написание и защита дипломной работы

Цель: изучение организации развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства

Краткое описание курса: Формирование потребности и способности человека в рациональном построении свободного времени. Средства досуга. Разностороннее развитие личности. Период формирования личности по обязательным видам жизнедеятельности. Современное условие становления полноценной личности, формирование досуговой культуры. Значение туризма при реализации ведущих функций досуга. Познание, духовно насыщенное общение, социально-культурное творчество. Возможности туризма в обогащении содержания и форм культурно-досуговой деятельности. Научное осмысление реальной роли различных видов туризма в духовном наполнении досуга для целесообразности осуществления теоретико-эмпирического исследования. Современные тенденции в сфере отдыха и развлечений.

Ожидаемые результаты: студент должен получить знания о механизме реализации культурно-созидающего потенциала досуга средствами туризма.

Наименование дисциплины: Гостиничный и ресторанный дизайн

Пререквезиты: Информационно-коммуникационные технологии (Information - communicative technologies), Ресторанное и гостиничное хозяйство, Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства

Постреквезиты: Преддипломная практика, написание и защита дипломной работы

Цель: изучить основы гостиничного и ресторанного дизайна

Краткое описание курса: Имидж предприятия индустрии гостеприимства. Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака предприятий индустрии гостеприимства. Свет, форма и цвет. Психологическое воздействие цвета. Растровая и векторная графика. Виды композиций в дизайне интерьера. Архитектурно-планировочные решения гостиничного интерьера. Разработка фрагментов дизайна. Объемно-пространственные решения, композиционные решения. Интерьер помещений гостиниц. Концепция фирменного стиля ресторана в дизайне интерьера. Типы освещения, применяемые в торговых залах ресторана. Дизайн и условия проведения праздничных и торжественных мероприятий.

Ожидаемые результаты: знать содержание ключевых понятий и категорий дизайна; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; распознавать психофизиологические особенности цветов; получить практические навыки формирования нового интерьера гостиницы или ресторана и оптимального обеспечения технического и функционального качества

**Председатель Академического комитета
по образовательной программе 6B11102
«Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
д.э.н., профессор**

Доскалиева Б.Б.