

ҚАЗҒҰТЫҢҰОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

**по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и
гостиничный бизнес»
уровень: бакалавриат (ВА)
(срок обучения - 3 года, для набора 2024 года)**

КАРАГАНДА – 2024 г.



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 № 7 от «30» май 2024 г. Караганда, КарУК 2024 12 стр.

Предназначен для обучающихся бакалавриата набора 2024 года. Утвержденный каталог элективных дисциплин вносится в электронную базу (АИС) университета с целью обеспечения доступа студентов и прохождения процедуры регистрации.

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА 1 КУРС**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
1 курс				
БК 1				
БД	БФЭМ	Основы индустрии гостеприимства	4	1
БК 2				
БД	БФЭМ	Ресторанное и гостиничное хозяйство	4	1
БД	ЯМ	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	3	2

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
I курс				
Курс по выбору 1				
БД	ОУМ	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	5	2
		Междисциплинарный курс «Психология и этика индустрии гостеприимства»		
Курс по выбору 2				
БД	ОТМ	Туроперейтинг (на гос. языке)	5	2
		Планирование организации туристского бизнеса		

Курс по выбору 1**Наименование дисциплины:** Культура ресторанного и гостиничного сервиса**Прerequisites:** Социология, Психология, Культурология, Основы индустрии гостеприимства**Postquisites:** Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса, Менеджмент гостиниц и ресторанов, 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.**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.**Ф.И.О. ведущего преподавателя:** Алексеев Т.Н., Ашова Н.Т**Наименование дисциплины:** МК «Психология и этика индустрии гостеприимства»**Прerequisites:** Социология, Психология, Культурология, 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;

ФИО преподавателей: Кенжебаева С.К., Алексеев Т.Н.

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: Туризм индустриясында сапаны басқару

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

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, акпараттық, материалдық-техникалық қызметтерін қамтамасыз ету, қаржылықты қамтамасыз ету, сәйкестік сертификаты - өнім, техникалық регламенттер қызметтерін, стандарттар және басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін куәландыратын 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 онтайлы 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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Бялова А.К.

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА 2 КУРС**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
БК 1				
ПД	ОУМ	Менеджмент гостиниц и ресторанов	5 к/р	4
БК 2				
ПД	ОУМ	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	5 к/р	3
БК 3				
ПД	ОУМ	Технология обслуживания на предприятиях питания	5	3
БК 4				
БД	ОУМ	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	5	3
БК 5				
ПД	МСД	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	5	4
БК 6				
ПД	МСД	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	5	4

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ**

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
БД	БФЭМ	Курс по выбору 1	5	3
		Налоги и налогообложение (Taxes and taxation)		
		Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе		
БД	ОУМ	Курс по выбору 2	5	4
		Туризм индустриясында сапаны басқару		
		Экспертиза качества товаров и услуг		
БД	МСД	Курс по выбору 3	5	4
		Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)		
		Гостиничный и ресторанный дизайн		

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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Даниярова М.Т., Улаков Н.Н.

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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Ныйканбаева А.И

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: Туризм индустриясында сапаны басқару

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

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 анықтау мен жоспарлаудың қалыптастыру, сапа жөнінде жұмысты ұйымдастыру, қызметкерлерді оқыту мен мотивациясын қалыптастыру, сапаны басқарудың арнайы қызметтерін стандарттау,



сәйкестікті растау, өнімді сынау, сапаны басқаруды қамтамасыз ететін құқықтық, акпараттық, материалдық-техникалық қызметтерін қамтамасыз ету, қаржылықты қамтамасыз ету, сәйкестік сертификаты - өнім, техникалық регламенттер қызметтерін, стандарттар және басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін қуәландыратын құжаттарды қаптастыру, сертификаттау және стандарттау жүйесін сәйкестігін жүргізу үшін өзіндік ережелердің процедуралары және басқаруы бар жүйелерді белгілі бір салада пайдалану үшін ережелер белгілеу арқылы ретке келтірудің онтайлы дәрежесіне қол жеткізуге бағытталған қызметтерді қаптастырады.

Ожидасмые результаты: зная и умея 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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Блялова А.К.

Наименование дисциплины: Экспертиза качества товаров и услуг

Пререквизиты: Ресторанное дело и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

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 зерномучных 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.

Ожидасмые результаты: зная и умея 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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Молдыбаева М.И.

Курс по выбору 3

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

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства, Технология проектирования услуг в индустрии туризма и 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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Гарипова А.А., Аешова Н.Т.

Наименование дисциплины: Гостиничный и ресторанный дизайн

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

Постреквизиты: 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

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Кенжебеков Н.Д., Аешева Н.Т.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	ОТМ	Кейтеринг и банкетное обслуживание	6	5
		Организация производства на предприятиях общественного питания		
		Курс по выбору 2		
БД	БФЭМ	Ресторанный и гостиничный маркетинг	5	5
		Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"		
Курс по выбору 3				
ПД	ОТМ	Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства	5	5
		Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг		
		Курс по выбору 4		
БД	ОТМ	Организация санаторно-курортного бизнеса	6	5
		Технология лечебного питания		
		Курс по выбору 5		
БД	ЦТИГ	Системы бронирования	5	5
		Инфографика и коммуникации		

Курс по выбору 1**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 видов обслуживания в практической деятельности.**Ф.И.О. ведущего преподавателя:** Алексеенко Т.Н., Аешова Н.Т.**Наименование дисциплины:** Организация производства на предприятиях общественного питания**Пререквизиты:** Ресторанное и гостиничное хозяйство**Постреквизиты:** Экспертиза качества товаров и услуг**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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Малдыбаева М.Н.

Курс по выбору 3

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, дестинация: 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.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Кенжебеков Н.Д.

Наименование дисциплины: Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг

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

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы

Цель: Целью дисциплины является получение систематизированных знаний студентами в сфере менеджмента туристической индустрии для дальнейшего их использования в практической и научной деятельности. изучить принципы и методы рациональной организации взаимодействия гостиничных и туристических предприятий; - научить студентов определять оптимальные пути взаимодействия гостиничных и туристских предприятий на основе расчетов экономической эффективности принимаемых решений.

Краткое описание курса: Исследование гостиничного рынка, рейтинг гостиниц Казахстана, основные принципы взаимодействия гостиниц и турфирм, Необходимость кооперации с участниками рынка туруслуг, деятельность ассоциации гостиниц, социальное партнерство и участие в подготовке кадров, маркетинговые программы постоянных партнеров, Особенности ведения переговоров с представителями турфирм Поиск поставщиков услуг деловые качества и репутация. «Портрет» вашего партнера по переговорам Рисковые формы взаимодействия гостиниц с туроператорами, Схемы сотрудничества туроператора и гостиничного предприятия, Безрисковые схемы работы гостиничных предприятий с туроператорами, Оформление договорной документации,

Взаимодействие гостиницы и транспортных предприятий, Взаимодействие гостиницы с экскурсионными предприятиями

Ожидаемые результаты: знать поставщиков услуг по обеспечению качества турпродукта; научить студентов определять оптимальные пути взаимодействия гостиничных и туристских предприятий на основе расчетов экономической эффективности принимаемых решений.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Кенжебеков И.Д.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: Организация санаторно-курортного бизнеса

Пререквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

Постреквизиты: Преддипломная практика, написание и защита дипломной работы

Цель: ознакомление студентов с теоретическими основами санаторно-курортного туризма, овладение профессиональными навыками организации санаторно-курортных услуг.

Краткое описание курса: Особенности развития санаторно-курортного туризма. Рынок санаторно-курортных услуг. Маркетинговый анализ рынка санаторно-курортных услуг. Продвижение санаторно-курортного продукта на рынок туристских услуг. Проектирование лечебно-оздоровительного продукта и его ценообразование. Стандартизация и сертификация санаторно-курортного продукта. Купля-продажа санаторных путевок. Стратегическое планирование в санаторно-курортном туризме. Хозяйствование санаторно-курортного предприятия. Управление в санаторно-курортном туризме. **Регулирование** санаторно-курортной деятельности. Сотрудничество в санаторно-курортном туризме.

Ожидаемые результаты: овладеть знаниями основ санаторно-курортной деятельности, представлять информацию о санаторно-курортном продукте в туризме и гостеприимстве.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Доскалиева Б.Б.

Наименование дисциплины: Технология лечебного питания

Пререквизиты: Психология и этика индустрии гостеприимства

Постреквизиты: Преддипломная практика, написание и защита дипломной работы

Цель курса: формирование у студентов общих представлений о поддержании и укреплении здоровья человека, которая невозможно без рационального питания, так как постоянное нарушение режима питания неизбежно приводит к патологическому изменению жизненно важных функций. Именно это фундаментальное влияние лежит в основе применения диетотерапии – лечебного питания – для лечения и профилактики различных заболеваний.

Содержание курса: Значение лечебного питания. Виды диет. Требования к безопасности продуктов диетического и лечебно-профилактического питания. Подбор продуктов лечебного питания. Технология приготовления, рецептуры блюд. Основы рационального и адекватного питания. Инновационные технологии лечебного питания.

Ожидаемые результаты обучения: овладеть знаниями основ диетотерапии и ее роль в лечении конкретных заболеваний и какое место занимает лечебное питание среди других методов лечения, уметь применять полученные знания в своей профессиональной деятельности; знание диетических столов при конкретных заболеваниях, знание технологии приготовления лечебного питания.

Ф.И.О. ведущего преподавателя: Исабаева Г.М.,

Председатель Академического комитета
по образовательной программе 6В11102
«Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
д.э.н., профессор



Доскалиева Б.Б.