



КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

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

уровень: бакалавриат (ВА)

(срок обучения - 3 года, для набора 2025 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 № 5 от «15» май 2025 г. Караганда, КарУК 2025 14 стр.

Предназначен для обучающихся бакалавриата набора 2025 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 прerreквизитов 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
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
1 курс				
Курс по выбору 1				
ПД	МК MIGT 2022	МК «Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма»	5	2
	POTB 2022	Планирование организация туристского бизнеса		

Курс по выбору 1**Наименование дисциплины:** МК «Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма»**Пререквизиты:** Менеджмент гостиниц и ресторанов**Постреквизиты:** Производственная и преддипломная практика, написание и защита дипломной работы

Цель: Цель изучения дисциплины «Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма» - освоение студентами знаний и умений в области маркетинга и компетенций, необходимых менеджеру услуг. В данной дисциплине рассматриваются теоретические и прикладные методы анализ конъюнктуры рынка гостеприимства, умение сегментировать и позиционировать услуги данной индустрии, проводить оценку внешней и внутренней маркетинговой среды, формировать программу маркетинга микс для предприятий индустрии гостеприимства, маркетинговую стратегию и разрабатывать план маркетинга.

Краткое описание курса: Курс направлен на формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области маркетинга, адаптированных к специфике туристской и гостиничной индустрии. В рамках дисциплины изучаются принципы, стратегии и инструменты маркетинга, применяемые при продвижении туристских продуктов и услуг, построении брендов, управлении спросом и потребительским поведением.

Особое внимание уделяется анализу рынка туристских услуг, позиционированию и сегментации целевой аудитории, разработке маркетинговых кампаний, цифровому маркетингу (включая SMM и контент-менеджмент), а также построению долгосрочных отношений с клиентами (CRM).

Ожидаемые результаты: теоретические основы и ключевые концепции маркетинга, применимые к индустрии туризма и гостеприимства; специфику потребительского поведения туристов и гостей; современные маркетинговые подходы, включая цифровые и событийные технологии продвижения; методы анализа конкурентной среды, рыночного спроса и позиционирования турпродукта.

Наименование дисциплины: Планирование и организация туристского бизнеса**Пререквизиты:** Менеджмент гостиниц и ресторанов**Постреквизиты:** Производственная и преддипломная практика, написание и защита дипломной работы

Цель: Целью дисциплины является формирование у студентов комплекса знаний о принципах, инструментах и механизмах управления туристской деятельностью в условиях рыночной экономики, направленные на освоение теоретических основ и практических подходов к планированию, созданию и функционированию туристских предприятий; развитие умений разрабатывать бизнес-модели, управлять ресурсами и принимать управленческие решения в сфере туризма.

Краткое описание курса: Организация работы туристских предприятий, Основы

управления на туристском предприятии, Основы контроля на туристском предприятии, Планирование обслуживания туристов, Организация транспортных путешествий, Проектирование автопутешествий, Особенности подготовки и проведения авиационных туристских маршрутов, Планирование и организация железнодорожных путешествий, Планирование и организация водных путешествий

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ**

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
Курс по выбору 1				
БД	NN (ТТ) 2022	Налоги и налогообложение (Taxes and taxation)	5	3
	BUTGB2022	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе		
Курс по выбору 2				
БД	KRGS 2022	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	5	3
	MK PEIG2022	Междисциплинарный курс «Психология и этика индустрии гостеприимства»		
Курс по выбору 3				
БД	UKIT (TISB)2022	Управление качеством в индустрии туризма (на гос языке) (Туризм индустриясында сапаны басқару)	5	3
	EKTU2022	Экспертиза качества товаров и услуг		
Курс по выбору 4				
БД	ORDSTG (OELTHI)2022	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	5	4
	GRD 2022	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.

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: Культура ресторанного и гостиничного сервиса

Пререквизиты: Социология, Психология, Культурология, Основы индустрии гостеприимства

Постреквизиты: Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса, Менеджмент гостиниц и ресторанов, Ресторанный и гостиничный бизнес

Цель: Цель освоения дисциплины - ознакомление студентов с основами психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, а также со спецификой корпоративной культуры гостиничных и ресторанных предприятий.

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. 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: Социология, Психология, Культурология, Основы индустрии гостеприимства

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

Цель: Целью дисциплины студенты познакомятся с основными теоретическими проблемами современной психологии этики в той мере, в какой они связаны со спецификой будущей профессиональной деятельности. По окончании курса студент должен понимать актуальные

этические проблемы, которые влияют на эффективность деятельности руководителя, обеспечение мотивации деятельности людей в организации.

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;

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: Туризм индустриясында сапаны басқару

Пререквизиты: Ресторанное и гостиничное хозяйство

Постреквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

Цель: Целью дисциплины является формирование знаний о необходимых стандартах и правил сертификации услуг в сфере туризма и гостеприимства, также подходов к управлению и оценки качества предоставляемых услуг, навыков самостоятельной работы по изучению содержания отечественных и международных нормативных документов, устанавливающих требования к услугам и системам менеджмента качества на предприятиях индустрии туризма

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

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.

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 4

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: Целью дисциплины является формирование у студентов профессиональных компетенций в сфере проектирования и реализации досуговых программ в туристской и гостиничной индустрии, освоение методов организации и проведения развлекательных и анимационных мероприятий, направленных на повышение качества туристских услуг, удовлетворенности потребителей и конкурентоспособности туристских дестинаций.

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

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: Целью дисциплины является формирование у студентов представлений о принципах и тенденциях проектирования интерьеров и пространственной организации объектов гостиничного и ресторанного бизнеса. Курс направлен на развитие знаний в области эстетики, функциональности, эргономики, брендинга и создания комфортной среды, способствующей повышению качества обслуживания и удовлетворенности клиентов. Особое внимание уделяется взаимодействию дизайна с корпоративной концепцией, стандартами сервиса, маркетинговыми задачами и опытом потребителя.



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

**ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ**

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
Курс по выбору 1				
БД	SB 2022	Системы бронирования	5	5
	IKom2022	Инфографика и коммуникации		
Курс по выбору 2				
БД	RGM 2022	Ресторанный и гостиничный маркетинг	5	5
	MK LT2022	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"		
Курс по выбору 3				
БД	KBO 2022	Кейтеринг и банкетное обслуживание	6	5
	ORPOR 2022	Организация производства на предприятиях общественного питания		
Курс по выбору 4				
ПД	TPUITG 2022	Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства	6	5
	TVGRTU2022	Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг		
Курс по выбору 5				
ПД	OSKB 2022	Организация санаторно-курортного бизнеса	6	5
	TLP 2022	Технология лечебного питания		

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: Системы бронирования

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

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель: Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков работы с современными системами бронирования в туристской отрасли. Дисциплина направлена на освоение технологий онлайн-бронирования, управление туристскими продуктами через GDS и специализированные платформы, а также развитие компетенций по эффективному использованию цифровых инструментов в туроператорской и турагентской деятельности.

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 информационной графики и дизайна, онлайн- и офлайн-инструменты для создания инфографики, а также применять практические навыки для ее создания.

Краткое описание курса: История возникновения инфографики. Законы восприятия. Принципы создания инфографики. Этапы создания инфографики. Типы инфографики. Популярные виды инфографики. Типы видео-инфографики. Процесс создания видео-инфографики. Зачем нужна интерактивная инфографика. Интерактивная инфографика в интернете. Что такое анимированная инфографика. Типы анимированной инфографики. Классификация и анатомия шрифтов. Сочетаемость шрифтов. Цветовой круг. Оптические иллюзии. Что такое «дизайн». Базовые принципы графического дизайна. Композиция. Что такое тренд. Тренды в графическом дизайне. Сервисы для создания инфографики онлайн. Создание инфографики в MS PowerPoint и CorelDRAW. Что такое визуальная коммуникация. Инфографика как средство визуальной коммуникации. Роль коммуникаций в маркетинге. SMM как инструмент построения коммуникации в Интернете.

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 2

Наименование дисциплины: Ресторанный и гостиничный маркетинг

Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства. Психология

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: Целью дисциплины является формирование у обучающихся системного представления о логистических процессах в индустрии туризма, включая организацию туристических потоков, управление материальными, информационными и сервисными потоками, а также оптимизацию ресурсов при оказании туристских услуг.

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: Кейтеринг и банкетное обслуживание

Пререквизиты: Культура ресторанного и гостиничного сервиса

Постреквизиты: Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства

Цель: отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющие обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.

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: Экспертиза качества товаров и услуг

Цель: Целью дисциплины является формирование у студентов системы знаний о принципах, методах и технологиях организации производственного процесса на предприятиях общественного питания. В рамках курса студенты осваивают основы проектирования и рационального функционирования производственных структур, знакомятся с нормативно-правовыми аспектами, санитарно-гигиеническими требованиями, современным оборудованием, а также методами повышения эффективности и качества производственной деятельности. Особое внимание уделяется развитию профессиональных компетенций в области планирования, организации труда, ресурсного обеспечения и контроля качества продукции 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.

Курс по выбору 4

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: Целью дисциплины является формирование у студентов комплексных знаний и практических навыков по проектированию, организации и управлению гостиничными и туристскими предприятиями с учетом современных требований к безопасности, санитарии, инвестиционной привлекательности и эффективным технологиям продвижения и продаж услуг. В данной дисциплине рассматриваются основы проектирования гостиничных и туристских объектов, включая планировочные решения жилых и общественных зон, организацию функциональных служб, требования безопасности и санитарии, а также управление инвестициями, маркетинг и технологии продаж в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.

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 измерного 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

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы

Цель: Целью дисциплины «Технология обслуживания на предприятиях питания» является формирование у студентов профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для организации и осуществления процесса обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с современными стандартами качества, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями потребителей.

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.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: Организация санаторно-курортного бизнеса

Пререквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов

Постреквизиты: Преддипломная практика, написание и защита дипломной работы

Цель: Целью дисциплины является формирование системного представления о социально-экономическом развитии регионов мира, выявление глобальных и региональных тенденций, структурных особенностей, потенциала и проблем развития мирового хозяйства. Особое внимание уделяется анализу региональных различий, факторов конкурентоспособности и экономической интеграции, что позволяет сформировать у студентов аналитические и прогностические навыки в оценке мировых экономических процессов

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.

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 поддержание и укрепление 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.

Председатель Академического комитета
по образовательной программе 6В11102
«Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
Магистр, старший преподаватель

Блялова А.А.