

## ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

### «БВ011103 – Ресторан ісі және қонақ үй бизнесі» БАКАЛАВР ДЕҢГЕЙІ

Пән циклі	Пәндердің атауы және олардың негізгі бөлімдері	Еңбек сыймдылық (ECTS)
<b>ЖБП 1</b>	<b>ЦИКЛ ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРЕТІН ПӘНДЕР ЦИКЛІ (ЖБП)</b>	<b>5</b>
<b>1.</b>	<p><b>Экономика және бизнес негіздері</b></p> <p>Қоғамдық өндіріс. Капиталдың мәні, формалары, құрылымы. Өндіріс шығындары. Нарықтық экономикадағы өндіріс кірістері. Бизнес түсінігі. Кәсіпкерлік қызмет түрлері. Меншік теориясы, шаруашылық жүргізудің қоғамдық формалары. Тауар, ақша. Қоғамдық экономикалық жүйе. Нарықтың пайда болуы. Қаржы жүйесі. Бизнесі дамытудағы мемлекеттің рөлі. Макроэкономика. Ресурс үнемдеу. Экономикалық дамудың циклілігі. Инфляция және жұмыссыздық. Қазақстан елімізді әлемдік шаруашылық байланыстар жүйесінде.</p>	<b>5</b>
<b>2.</b>	<p><b>Құқық және жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері</b></p> <p>Основные положения Конституции, действующего законодательства РК; систему органов государственного управления, круг полномочий, цели, методы государственного регулирования экономики, роль государственного сектора в экономике; финансовое право и финансы; механизм взаимодействия материального и процессуального права; сущность коррупции, причины ее происхождения; меру морально-нравственной, правовой ответственности за коррупционные правонарушения; действующее законодательство в области противодействия коррупции.</p>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<p><b>Адамның тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі</b></p> <p>Безопасность жизнедеятельности, ее основные положения. Опасности, чрезвычайные ситуации. Анализ риска, управление рисками. Системы безопасности человека. Дестабилизирующие факторы современности. Социальные опасности, защита от них: опасности в духовной сфере, политике, защита от них: опасности в экономической сфере, опасности в быту, повседневной жизни. Система органов обеспечения безопасности жизнедеятельности, и правового регулирования их деятельности,</p>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<p><b>Экология және тұрақты даму</b></p> <p>Тірі организмдердің, түрлі деңгейде ұйымдасқан экожүйелердің, бүгін биосфераның негізгі тіршілік ету заңдылықтары, олардың тұрақтылығы; биосфера компоненттерінің қатынасы және табиғат пайдаланудың қарқындылығы салдарынан адам шаруашылық іс әрекетінің экологиялық зардаптары; ҚР және дүние жүзі бойынша тұрақты дамуға ккшу тұжырымдамасы, стратегиялар мен міндеттер; экологиялық проблемалар, қоршаған ортаны қорғау, тұрақты даму.</p>	<b>5</b>
<b>БП 2</b>	<b>БАЗАЛЫҚ ПӘНДЕР ЦИКЛІ (БП)</b>	
<b>19241</b>	<b>Қонақ үй қызметінің стандарттары</b>	<b>4</b>
	Қызмет көрсету сапасының стандарттары-бұл сапа менеджменті жүйесінің нәтижелілігін қамтамасыз ету үшін қажетті өлшемдер. Қызмет көрсету стандарттары деп персонал орындайтын және келушілерді	

	барынша қанағаттандыруға мүмкіндік беретін рәсімдер мен күн сайынғы операциялардың жиынтығы түсініледі. Қонақ үй кәсіпорнының коммерциялық табыстылығының кепілі оның иелерінің әлеуетті клиенттің кез келген ықтимал ниетін болжай білуі болып табылады. Стандарттарда қонақтарға қызмет көрсетудің дұрыс технологиясы ғана емес, сонымен қатар персоналдың өз жұмысына, яғни келушілерге деген қарым-қатынасы да түсіндіріледі.	
<b>19148</b>	<b>Мейрамханалық қызмет көрсету стандарттары</b>	<b>4</b>
	Стандарттар нақты және қисынды құрылымдалуы тиіс. Мейрамхана ісіндегі стандарттардың негізгі топтары: даяшының сыртқы түрінің стандарттары; сервитут, беру стандарттары; қызмет көрсету стандарттары (қонақтармен қарым-қатынас және сату); командалық өзара іс-қимыл стандарттары. Олардың барлығы маңызды, бірақ ең үлкен және ең басты топ – үшінші: "қонақтарға қызмет көрсету". Ол да құрылымдалуы керек және ол үшін ең қисынды құрылым – бұл қонаққа қызмет көрсету кезеңдері. Стандарттар мейман кездесуінен бастап және үстелді кешірумен және жинаумен аяқталатын кезең-кезеңмен сипатталады.	
<b>14887</b>	<b>Мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесіндегі халықаралық қызмет көрсету стандарттары</b>	<b>5</b>
	Қызмет көрсетудің халықаралық стандарттары: қызмет көрсетудің жылдамдығы, мейман тілегі алдын ала хабардар ету, достық пен сыпайылық, ілтипат, сыртқы көріністің стандарттары, киім нысаны. Персоналдың сыртқы түрі, оның мәнері және дәмді киіну, шаш үлгілерін жасау, дұрыс жүру немесе отыру, әңгіме жүргізу немесе тыңдау қабілеті – осының барлығы бірге алынған әлеуметтік, қоғамдық сипатқа ие.	
<b>15324</b>	<b>Қонақ үй және мейрамхана қызметтерінің сапа менеджменті</b>	<b>5</b>
	Қонақжайлылық индустриясындағы менеджменттің негізгі бағыттары қарастырылады, қонақүй және мейрамханалық бизнесте қызмет көрсетудің мәдениеті мен сапасын және кәсіпорын қызметінің тиімділігін арттыру жолдары анықталады. Кадрлармен жұмысты ұйымдастыру әдістері, кәсіпорынның кадрлық құрамын талдау, кадрларды іріктеу және орналастыру және оларды аттестаттау зерттеледі.	
<b>14888</b>	<b>Қонақжайлылық индустриясындағы метрология, стандарттау және сертификаттау</b>	<b>5</b>
	Қонақ үй, мейрамхана ұйымдарының қызметін мемлекеттік реттеудің және қызмет көрсету саласындағы тұтынушылардың құқықтарын қорғаудың маңызды құралдары Стандарттау және сертификаттау болып табылады. Стандарттау (ағылш. standard-стандарт) - өндірушілер мен орындаушылар үшін міндетті тауарлар, жұмыстар не қызметтер сапасының қатаң белгіленген нормаларын директивалық (халықаралық немесе ұлттық) тәртіппен белгілеу. Қонақ үйлерді сертификаттау деңгейлері.	
<b>14800</b>	<b>Мейрамхана және қонақ үй маркетингі</b>	<b>5</b>
	Қонақжайлылық индустриясы нарығындағы белсенді экономикалық қызмет тәсілдеріне, өндіріс және іске асыру проблемаларын жүйелі шешу тәсілдеріне, нарықтың өзгеруіне икемді бейімдеуге оқыту. Кәсіпорынның стратегиясы мен тактикасын әзірлеу, оның бәсекеге қабілеттілігін бағалау, тұтынушылардың типологиясын зерттеу және	

	нарықты сегменттеу, сервистік саясатты қалыптастыру әдістері ашылады.	
<b>20130</b>	<b>Азық-түлік сапасы және қауіпсіздік</b>	<b>5</b>
	Нарықтық жағдайларда, егер олар өз өнімдерінің немесе қызметтерінің бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ете алмаса, кәсіпорын ешқандай инвестицияларды құтқармайды, сондықтан дәл сол себепті сатып алушылар мен тапсырыс берушілер сапаға артықшылық береді. Әрбір қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнын тұтынушыларға жоғары сапалы азық-түлікпен сапалы тамақ дайындауға, тазалыққа, гигиенаға, эстетикаға кепілдік беруі тиіс.	
<b>19309</b>	<b>Тұтынушылық сұраныс және жарнама</b>	<b>4</b>
	Халыққа қызмет көрсету мәдениетін арттыру жағдайларын жақсарту — қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына келушілердің сұранысын барынша толық қанағаттандыру. Жарнама-әр түрлі құралдарды: жекелеген басылымдарды (проспектілер, каталогтар, плакаттар, үндеу хаттар), мерзімді басылымдарды (мақалалар, хабарландырулар қойындылар), кино, теледидар, радио, сыртқы, тікелей пошта жарнамасын және т. б. пайдалана отырып өткізілетін тауар, қызметтер туралы ашық хабарландыру.	
<b>19317</b>	<b>Қонақ үйлер мен мейрамханалардың интерьері және дизайны</b>	<b>5</b>
	Интерьер-Ішкі бөлмені безендіретәсілі. Бүкіл жобасыяқты, қонақ үйдің интерьері оның мамандандыруымен анықталады. қонақ үй интерьері сыртқы архитектурадан гөрі маңызды, себебі ол тұтынушыларда жайлылық сезімін қалыптастырады. Интерьер дизайны-бүл өнер	
<b>19323</b>	<b>Мейрамханалардағы технологиялық жабдықтар</b>	<b>5</b>
	Мейрамханалардағы сауда-технологиялық жабдықтар топтары: механикалық; жылу; Тоңазытқыш; тиеу-түсіру және сауда. Жабдық тауарларға қолданыстағыларын сақтау және жаңа тұтыну қасиеттерін беру үшін қажетті машиналардың, аппараттардың, тетіктердің, құрылғылар мен аспаптардың жиынтығын білдіреді. Жабдықты пайдалану еңбек өнімділігін арттырады, еңбекті механикаландырады және жеңілдетеді. Тауар айналымы, сатып алу және сату процесіне қатысатын барлық жабдықтардың өз номенклатурасы болады.	
<b>19328</b>	<b>Қонақжайлылық индустриясындағы ақпараттық жүйелер</b>	<b>5</b>
	Қазіргі жағдайда қонақ үйде қызмет көрсетудің жоғары деңгейін қамтамасыз етуге жаңа технологияларды қолданбай қолжеткізуге мүмкін емес. Жаңа технология көптеген қонақ үй процестерін автоматтандыруды көздейді: электрондық резервтеу; персоналды қысқарту кезінде бір мезгілде қызмет көрсету сапасын жақсартуға аықпал ететін технологияларды енгізу. Автоматтандырылған жүйелер еңбек өнімділігін арттыруға, жоғары басқарушы қызметкерлердің білім деңгейін көтеруге бағытталған.	
<b>19333</b>	<b>Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесіндегі инновациялар</b>	<b>4</b>

	Қонақжайлылық индустриясындағы инновациялар: типология және орналастыру құралдары қызметінің жалпы мәселелері бойынша бірегей тұжырымдамалар; жаңа басқару шешімдері; жоғары технологияларды типтік емес қолдану немесе қонақ үй сервисіне қағидатты жаңа технологияларды әзірлеу және енгізу. Қонақ үй кәсіпорындарының бес түрі: "люкс" қонақ үйі, орта класс, апарт-қонақ үйлер, сюит-қонақ үйлер және эконом-қонақ үйлер.	
<b>ПП 3</b>	<b>ПРОФИЛДІ ПӘНДЕР ЦИКЛІ(ПП)</b>	
<b>19458</b>	<b>Гастрономиялық туризм</b>	<b>5</b>
	Туризм индустриясының құрамдас бөлігі қонақтарды тамақтандыру болып табылады. Қаланың көрікті жерлерімен танысып, экскурсанттар ұлттық тағамдардың ерекшеліктерін білгісі келеді. Гастрономия аумақтың маңызды ресурсы, оның бірегейлігін қалыптастыру көзі болып табылады. Әлемдегі гастрономиялық туризм өте танымал. Адамдар қандай да бір елдің ас үйімен терең танысу мақсатында арнайы гастрономиялық турлар сатып алады.	
<b>19464</b>	<b>Ойын-сауық индустриясы</b>	<b>3</b>
	Ойын-сауық индустриясы-бұл әртүрлі ойын-сауық түрлеріне адамдардың қажеттіліктерін қанағаттандыруға бағытталған қызмет саласы. Ол едәуір материалдық, қаржылық, Еңбек ресурстарын тарта отырып, экономикалық жүйенің дербес, салыстырмалы оқшауланған буыны ретінде әрекет етеді. Ойын-сауық индустриясы-әлемдегі ең қарқынды дамып келе жатқан салалардың бірі.	
<b>14889</b>	<b>Клубтызаманауибасқару</b>	<b>4</b>
	Клуб-мейрамханамекемедегікөптегензалдардыңболуын, ойын-сауықтақырыптылығын, дизайнныңтұжырымдамалығынжәнет.б. қамтитынерекшеерекшелігіменерекшеленетінұйымдастыру мен басқарудағыкүрделіқұрылымболыптабылады. Жалпы, клуб-мейрамхана – бұлойын-сауықкешенінжоғарыдәрежелі "жалпытамақтану" кешеніменбіріктіретінмекеме. Сондықтаноғанқойылатынталаптарекіеседерлік, оныңжұмысынұйымдастырудыңкүрделілігіжоғары.	
<b>19473</b>	<b>Әлемхалықтарыныңдәстүрлері, әдет-ғұрыптары мен мәдениеті</b>	<b>5</b>
	Ұлттық тағамдар ел қонақтары мен саяхатшыларға бөтен мәдениетке ие болуға мүмкіндік береді. Аспаздық дәстүрлер Материалдық мәдениет саласына жатады және оларда ғасырлық әдет-ғұрыптар, тіпті дін де анық байқалады. Іскерлік немесе жеке байланыстар аясында туристер шетелге белсенді шығып, отанында шетел қонақтарын қабылдайды, бұл тамақтану мәдениетін үйренуге түрткі болады.	