

## КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

«6В011103 – Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

**УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТ**

Цикл дисциплин	Наименование дисциплин и их основные разделы	Трудоемкость (ECTS)
<b>ООД 1</b>	<b>ЦИКЛ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН (ООД)</b>	<b>5</b>
<b>1.</b>	<p><b>Основы экономики и бизнеса</b></p> <p>Общественное производство. Сущность, формы, структура капитала. Издержки производства. Доходы производства в рыночной экономике. Понятие бизнеса. Виды предпринимательской деятельности. Теория собственности, общественные формы хозяйствования. Товар, деньги. Общественно экономическая система. Возникновение рынка. Финансовая система. Роль государства в развитии бизнеса. Макроэкономика. Ресурсосбережение. Цикличность экономического развития. Инфляция и безработица. Казахстан в системе мирохозяйственных связей.</p>	<b>5</b>
<b>2.</b>	<p><b>Основы права и антикоррупционной культуры</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>Безопасность жизнедеятельности человека</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 и устойчивое развитие</b></p> <p>Основные закономерности функционирования живых организмов, экосистем различного уровня организации, биосферы в целом, их устойчивости; взаимодействия компонентов биосферы и экологических последствий хозяйственной деятельности человека, особенно в условиях интенсификации природопользования; современные представления о концепциях, стратегиях и практических задачах устойчивого развития в различных странах и РК; проблемы экологии, охраны окружающей среды, устойчивого развития</p>	<b>5</b>
<b>БД 2</b>	<b>ЦИКЛ БАЗОВЫХ ДИСЦИПЛИН (БД)</b>	
<b>19241</b>	<b>Стандарты гостиничного обслуживания</b>	<b>4</b>
	Стандарты качества обслуживания - это критерии, необходимые для обеспечения результативности системы менеджмента качества. Под	

	стандартами обслуживания подразумевается совокупность процедур и каждодневных операций, выполняемых персоналом и способствующих максимальному удовлетворению посетителей. Залогом коммерческого успеха гостиничного предприятия является умение его владельцев предугадать любое возможное желание потенциального клиента. Под стандартами подразумевается не только правильная технология обслуживания гостей, но и отношение персонала к своей работе, т.е. к посетителям.	
<b>19148</b>	<b>Стандарты ресторанного обслуживания</b>	<b>4</b>
	Стандарты должны быть четко и логично структурированы. Основные группы стандартов в ресторанном деле: стандарты внешнего вида официанта; стандарты сервировки, подачи; стандарты обслуживания (общение с гостями и продажи); стандарты командного взаимодействия. Все они важны, но самая большая и, безусловно, самая главная группа – третья: «обслуживание гостей». Она тоже должна быть структурирована, и самая логичная структура для неё – это <i>этапы</i> обслуживания гостя. Стандарты описываются поэтапно, начиная со встречи гостя и заканчивая прощанием и уборкой стола.	
<b>14887</b>	<b>Международные стандарты обслуживания в ресторанном деле и гостиничном бизнесе</b>	<b>5</b>
	Международным стандартам услуги: быстрота обслуживания, предвосхищение желаний гостя, дружелюбие и вежливость, внимательность, Стандарты внешнего вид, форма одежды. Внешний вид персонала, его манеры и умение со вкусом одеваться, делать прически, правильно ходить или сидеть, вести беседу или слушать – все это вместе взятое имеет социальный, общественный характер.	
<b>15324</b>	<b>Менеджмент качества гостиничных и ресторанных услуг</b>	<b>5</b>
	Рассматриваются основные направления менеджмента в индустрии гостеприимства, определяются пути повышения культуры и качества обслуживания в гостиничном и ресторанном бизнесе и эффективности деятельности предприятий. Изучаются методы организация работы с кадрами, анализ кадрового состава предприятия, подбора и расстановки кадров и их аттестация.	
<b>14888</b>	<b>Метрология, стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства</b>	<b>5</b>
	Важнейшими инструментами государственного регулирования деятельности гостиничных, ресторанных организаций и защиты прав потребителей в сфере услуг являются стандартизация и сертификация. Стандартизация (англ. standard – стандарт) - установление в директивном (международном или национальном) порядке строго определенных норм качества товаров, работ либо услуг, обязательных для производителей и исполнителей. Уровни сертификации отелей.	
<b>14800</b>	<b>Ресторанный и гостиничный маркетинг</b>	<b>5</b>
	Обучение приемам активной экономической деятельности на рынке индустрии гостеприимства, способам системного решения проблем	

	производства и реализации, гибкого приспособления к изменениям рынка. Раскрываются методы разработки стратегии и тактики предприятия, оценки его конкурентоспособности, изучения типологии потребителей и сегментации рынка, методов формирования сервисной политики.	
<b>20130</b>	<b>Продовольственное качество и безопасность</b>	<b>5</b>
	В рыночных условиях никакие инвестиции не спасут предприятие, если оно не сможет обеспечить конкурентоспособность своей продукции или услуг, и поэтому именно качеству отдают предпочтение покупатели и заказчики. Каждое предприятие общественного питания должно гарантировать потребителям качественное приготовление пищи из продуктов высокого качества; чистоту, гигиену, эстетичность.	
<b>19309</b>	<b>Потребительский спрос и реклама</b>	<b>4</b>
	Условий повышения культуры обслуживания населения — наиболее полное удовлетворение спроса посетителей предприятий общественного питания. Реклама - открытое оповещение о товаре ,услугах, которое проводится с использованием различных средств: отдельных изданий (проспекты, каталоги, плакаты, листовки), периодической печати (статьи, объявления вкладки), кино, телевидения, радио, наружной, прямой почтовой рекламы и т.д.	
<b>19317</b>	<b>Интерьер и дизайн гостиниц и ресторанов</b>	<b>5</b>
	Интерьер — это способ оформления внутреннего помещения. Так же как и весь проект в целом, интерьер гостиницы определяется ее специализацией. гостиничный интерьер важнее, чем внешняя архитектура, поскольку он формирует ощущение комфорта у потребителей. Дизайн интерьера – это искусство	
<b>19323</b>	<b>Технологическое оборудование в ресторанах</b>	<b>5</b>
	Группы торгово-технологическое оборудование в ресторанах: механическое; тепловое; холодильное; погрузочно-разгрузочные и торговое. Оборудование представляет собой совокупность машин, аппаратов, механизмов, устройств и приборов, необходимых для сохранения существующих и придания новых потребительских свойств товарам. Использование оборудования повышает производительность труда, механизмирует и облегчает труд. Все оборудование, участвующее в процессе оборота, купли и продажи товаров, имеет свою номенклатуру.	
<b>19328</b>	<b>Информационные системы в индустрии гостеприимства</b>	<b>5</b>
	Обеспечение высокого уровня обслуживания в гостинице в современных условиях невозможно достичь без применения новых технологий. Новая технология предусматривает автоматизацию многих гостиничных процессов: электронное резервирование; введение технологий, способствующих улучшению качества обслуживания одновременно при сокращении персонала. Автоматизированные системы направлены на	

	повышение производительности труда, поднятие уровня знаний у высших управленческих работников.	
<b>19333</b>	<b>Инновации в ресторанном деле и гостиничном бизнесе</b>	<b>4</b>
	Инновации в индустрии гостеприимства: оригинальные концепты по общим вопросам типологии и деятельности средств размещения; свежие управленческие решения; нетипичное применение высоких технологий или разработка и внедрение принципиально новых технологий в гостиничный сервис. Пять разновидностей гостиничных предприятий: отели «люкс», среднего класса, апарт-отели, сюит-отели и эконом-отели, которые могут относиться к разным классам гостиниц по качеству сервиса.	
<b>ПД 3</b>	<b>ЦИКЛ ПРОФИЛИРУЮЩИХ ДИСЦИПЛИН</b>	
<b>19458</b>	<b>Гастрономический туризм</b>	<b>5</b>
	Составляющей индустрии туризма является питание гостей. Знакомясь с достопримечательностями города, экскурсанты одновременно хотят знать об особенностях национальной кухни. Гастрономия является значимым ресурсом территории, источником формирования ее идентичности. Гастрономический туризм в мире приобретает большую популярность. Люди покупают специальные гастрономические туры с целью глубоко познакомиться с кухней какой-либо страны.	
<b>19464</b>	<b>Индустрия развлечений</b>	<b>3</b>
	Индустрия развлечений - это сфера деятельности, направленная на удовлетворение потребностей людей в разного рода развлечениях. Она выступает как самостоятельное, относительно обособленное звено экономической системы, привлекая значительные материальные, финансовые, трудовые ресурсы. Индустрия развлечений - одна из самых динамично развивающихся отраслей в мире.	
<b>14889</b>	<b>Современное управление клубом</b>	<b>4</b>
	Клуб-ресторан представляет собой сложную в организации и управлении структуру, отличающуюся особой спецификой, которая включает в себя наличие в заведении множества залов, тематичность развлечений, концептуальность дизайна и так далее. В целом, клуб-ресторан – это заведение, совмещающее развлекательный комплекс с “общепитом” высокого класса. Поэтому требования к нему практически двойные, равно как и повышена сложность организации его работы.	
<b>19473</b>	<b>Традиции, обычаи и культура народов мира</b>	<b>5</b>
	Национальная кухня, как известно, позволяет гостям страны и путешественникам приобщиться к чужой культуре. Кулинарные традиции относятся к сфере материальной культуры, и в них наиболее четко прослеживаются вековые обычаи и даже религия. В рамках деловых или личных связей туристы активно выезжают за рубеж и принимают иностранных гостей на родине, что побуждает изучать культуру питания.	

--	--	--