

Согласовано  
Председатель Индустриального совета  
ТОО «Колледж «Әділет»

Салпеков А.С.  
2023 г.



Утверждаю  
Исполнительный директор  
ТОО «Колледж «Әділет»  
А.М.Мирманова  
2023 г.

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Код и наименование  
уровня образования:** 10 Службы  
101 Сфера обслуживания  
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

**Специальность:** 10130100 - Гостиничный бизнес

**Квалификация:** 4S10130103– Оперативный менеджер гостиницы

Алматы, 2023 г.

**РАЗРАБОТАНО: ТОО «Колледж «Әділет»**

Ажмухамбетова Айгуль  
Мендышевна  
Төлеген Акерке  
Қайсарбекқызы  
Тлеуова Бахыткуль  
Мирамбековна

Заместитель исп.директора по УМР  
Преподаватель специальных дисциплин  
Преподаватель специальных дисциплин

**ЭКСПЕРТЫ**

**Шрайнер Е.А.**, заместитель генерального менеджера Novotel Almaty City Center  
**Зейнеқабдиев Қ.Қ.**, старший менеджер отдела бронирования санаторий «Көктем»

**РАССМОТРЕНО, СОГЛАСОВАНО И РЕКОМЕНДОВАНО**

На заседании учебно-методического совета №7  
Протокол №7 от «05» апреля 2023 года

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр
Пояснительная записка к образовательной программе	4
Перечень сокращений и обозначений	7
Паспорт образовательной программы	8
Функциональный анализ видов трудовой деятельности	15
Требования к результатам освоения образовательной программы	16
Содержание образовательной программы	21
Учебный план	60
Пояснительная записка к учебному плану	61
Перечень рекомендуемого оборудования	63

## **1. Пояснительная записка к образовательной программе**

**Цель разработки образовательной программы:** создание учебно-методологической базы для внедрения в учебный процесс организаций образования Республики Казахстан образовательной программы по специальности «Гостиничный бизнес», разработанной на основе кредитно-линейного подхода.

Программа призвана реализовать принципы демократичного характера управления образованием, расширения границ академической свободы и полномочий учебных заведений, что обеспечит адаптацию системы технического и профессионального образования к изменяющимся потребностям общества, экономики рынка труда. Гибкость программы позволит учесть способности и потребности личности, производства и общества.

Настоящая образовательная программа разработана с учетом передового международного опыта в данной области, требований работодателей, предъявляемых к специалистам гостиничной индустрии, с учетом требований профессионального стандарта «Гостиничное хозяйство» (Приложение № 2 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 3 от 17 января 2017 года) и стандарта WorldSkills (стандарт 57 «Отель-ресепшионист»).

По видам профессиональной деятельности и ожидаемым результатам обучения специальность относится к профилю:

**Код и наименование уровня образования:**

10 Службы

101 Сфера обслуживания

1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

**Специальность:**

10130100 Гостиничный бизнес

**Квалификация:**

4S10130103– Оперативный менеджер гостиницы

Структура и содержание образовательной программы предусматривает:

- изучение общеобразовательных, общегуманитарных, социально-экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин, выполнение лабораторно-практических занятий, прохождение производственного обучения и профессиональной практики, выполнение курсового проекта, сдачу промежуточной и итоговой аттестации.

- содержание общеобразовательных, общегуманитарных, социально-экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин, прохождение производственного обучения и профессиональной практики ориентировано на результаты обучения;

- формирование профессиональных компетенций в рамках освоения квалификации специалиста среднего звена ориентированы на международные требования (знания, умения и конкретные навыки) к компетенциям WorldSkills (стандарт 57 «Отель-ресепшионист»);

- результаты обучения и критерии оценки учебных достижений по компетенциям учитывают требования компетенции WorldSkills по выбранной специальности.

При разработке образовательной программы были использованы следующие ключевые определения:

1) базовая компетенция – совокупность знаний, умений и навыков, необходимых для личностной, социально значимой и профессиональной деятельности;

2) критерии оценки – показатели по оцениванию результатов обучения на соответствие предъявленным требованиям к компетентности;

3) индивидуальный компонент обучающегося – часть образовательной программы, направленная на расширение практического опыта освоения квалификации через проектную работу;

4) компонент по выбору организации образования – перечень дисциплин и (или) модулей, определяемых организацией образования в соответствии с региональным планом

развития, требованиями работодателей, с учетом стандартов WorldSkills в рамках освоения образовательной программы;

5) профессиональная компетенция – способность специалиста решать совокупность профессиональных задач на основе знаний, умений и навыков, а также личностных качеств, позволяющих эффективно осуществлять профессиональную деятельность;

6) проектная работа – практическая и/или творческая работа обучающегося, выполняемая под руководством педагога или наставника;

7) рабочая учебная программа – документ, разрабатываемый организацией ТиПО для конкретной дисциплины и (или) модуля рабочего учебного плана;

8) рабочий учебный план – документ, разрабатываемый организацией ТиПО, регламентирующий перечень, последовательность и объем учебных дисциплин и (или) модулей, а также формы контроля их освоения;

9) консультация – форма учебных занятий, которая обеспечивает помощь обучающимся при освоении образовательной программы;

10) кредит – числовое выражение общего веса результатов обучения в квалификации либо отдельного компонента квалификации;

11) обязательный компонент – перечень учебных модулей и (или) дисциплин, осваиваемых обучающимися в обязательном порядке;

**К обязательным параметрам организации учебного процесса по данной программе относятся:**

мобильность преподавателей, студентов при выборе дисциплин для получения квалификации специалиста среднего звена;

контроль качества образования через критерии оценки и результаты обучения.

**К рекомендательным параметрам относятся:**

активное привлечение студентов в учебный процесс;

обеспечение принципа обучения в течение всей жизни.

В образовательной программе по данной специальности содержится информация о соответствующем уровне квалификации 4 Национальной рамки квалификаций Республики Казахстан, видах учебной работы, требованиях к уровню знаний.

При разработке образовательной программы были применены основные положения законодательных и нормативных правовых документов Республики Казахстан, касательно определения содержания:

-Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании»;

- Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 октября 2021 года № 726 «Об утверждении национального проекта «Качественное образование «Образованная нация»;

-Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 3 августа 2022 года №348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования»;

-Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 г. №1 «Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;

- Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 28 марта 2023 г. №75 «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в организациях технического и профессионального, послесреднего образования»;

-Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 ноября 2007 года №583 «Об утверждении Правил организации и осуществления учебно-методической и научно-методической работы»;

-Приказ Министра образования и науки РК от 18.03.2008 года № 125 «Типовые правила проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся»;

-Классификатор специальностей и квалификаций технического и профессионального образования приложения 1, 2 к приказу МОН РК от 27 сентября 2018 года № 500.

**Разработчиками образовательной программы также были использованы следующие материалы:**

-Профессиональный стандарт «Гостиничное хозяйство» (Приложение № 2 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 3 от 17 января 2017 года);

-Руководство Worldskills (WS) по компетенции «Администрирование отеля» (стандарт 57 «Отель-ресепшионист»);

-Методические рекомендации по оформлению и разработке рабочих учебных программ и учебных планов по специальностям технического и профессионального образования (протокол №4 Научно-методического совета ТОО «Колледжа «Әділет» от 21.01.2022 г).

### **Общая характеристика специальности и компетенций по квалификации «Оперативный менеджер гостиницы»**

#### **Характеристика работ:**

–Выполняет контроль за качеством обслуживания клиентов в соответствии с классом гостиницы, учетом, распределением и верным применением жилых номеров и свободных мест, в том числе соблюдением паспортного режима;

–Направляет работу персонала и служб гостиницы на обеспечение сохранности и содержания в исправном состоянии помещений и имущества в соответствии с правилами и нормами эксплуатации, бесперебойной работы оборудования, благоустройства и комфортности, соблюдения санитарно-технических и противопожарных требований;

–Обеспечивает ведение гостиничного хозяйства, своевременное и качественное предоставление проживающим комплекса услуг;

–Консультирует посетителей по вопросам оказываемых услуг;

–Принимает меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций, рассматривает претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводит необходимые организационно-технические мероприятия;

–Организует работу по профилактическому осмотру жилых номеров, подсобных и прочих помещений гостиницы, проведению капитального и текущего ремонта, по укреплению и развитию ее материально-технической базы, возрастанию уровня комфортабельности.

#### **Должен знать:**

– знание языков;

– знание нормативных документов и трудового законодательства;

– знание принципов ведения гостиничного бизнеса;

– знание основ эффективного общения.

– знание требований к рекламной продукции;

– уметь консультировать постояльцев по правилам проживания, давать ответы на возникающие вопросы, принимать заявки на услуги, реагировать на замечания;

– знакомиться с документами, определяющими его права и обязанности по занимаемой должности, критерии оценки качества исполнения должностных обязанностей;

– вносить на рассмотрение руководства предложения по улучшению работы, связанной с обязанностями, предусмотренными «Инструкцией».

## 2.Перечень сокращений и обозначений

<b>БК</b>	базовая компетенция
<b>ГОСО</b>	Государственный общеобязательный стандарт образования
<b>ДООО</b>	дисциплины, определяемые организацией образования
<b>ИА</b>	итоговая аттестация
<b>К</b>	консультации
<b>КО</b>	критерий оценки
<b>НРК</b>	национальная рамка квалификаций
<b>ОГД</b>	общегуманитарные дисциплины
<b>ООД</b>	общеобразовательные дисциплины
<b>ОП</b>	образовательная программа
<b>ОПД</b>	общепрофессиональные дисциплины
<b>ПА</b>	промежуточная аттестация
<b>ПК</b>	профессиональная компетенция
<b>ПП</b>	производственное обучение и профессиональная практика
<b>ПС</b>	профессиональный стандарт
<b>РО</b>	результат обучения
<b>РК</b>	Республика Казахстан
<b>СД</b>	специальные дисциплины
<b>СЭД</b>	социально-экономические дисциплины
<b>ТиПО</b>	техническое и профессиональное образование
<b>Ф</b>	факультативные занятия

### 3. Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в реестре	2022.06.06
Регистрационный номер	13911
Дата обновления паспорта ОП	2022.06.06
Код и наименование специальности	10130100 Гостиничный бизнес
Код и наименование квалификации/квалификаций	4S10130103 Оперативный менеджер гостиницы
Регион:	г.Алматы
Организация ТипПО (Разработчик)	ТОО «Колледж «Әділет»
Партнеры-разработчики	АО «Санаторий «Коктем»
Цель ОП	Подготовить специалистов, способных самостоятельно и ответственно решать практические задачи в гостиничной индустрии, обеспечивая качество предоставляемых услуг.
Уровень по НРК	4
Уровень по ОРК	4
Профессиональный стандарт (при наличии)	Профессиональный стандарт «Гостиничное хозяйство» приложение № 2 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 3 от 17 января 2017 года
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):	57 «Отель-ресепшионист»
Форма обучения:	Очная
База образования:	Основное среднее образование
Язык обучения:	Русский
Общий объем кредитов:	120
Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете:	05.04.2023 г.
Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:	№ KZ86LAA00034252
Номер приложения к	001



<b>лицензии на занятие образовательной деятельностью:</b>			
<b>Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):</b>		-	
<b>Отличительные особенности ОП:</b>		-	
<b>Сведения о содержании модулей/дисциплин:</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>Результаты обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
<b>Общегуманитарные дисциплины</b>			
1	ОГД 01 Профессиональный казахский язык	Изучается лексико-грамматический материал по специальности, различные виды речевой деятельности, формы речи (устной, письменной, монологической, диалогической), техника перевода профессионально ориентированных текстов.	2/48
2	ОГД 02 История Казахстана	Изучаются цивилизация: особенности развития, этнические и социальные процессы, из истории государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизация: особенности экономического развития, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.	2/48
3	ОГД 02 Физическая культура	Изучается роль физической культуры в подготовке специалиста, формирование его здорового образа жизни, социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры, основы физического и спортивного самосовершенствования.	3/72
<b>Социально-экономические дисциплины</b>			
4	СЭД 01 Культурология	Изучаются основные вопросы теории культурологии, мировые культуры и цивилизации, теория и история отечественной культуры, культура современного Казахстана.	1/24
5	СЭД 02 Основы философии	Изучается история становления и развития философии, теоретические и методологические основы научной, философской и религиозной картин мира, условия формирования личности,	1/24

		нравственные нормы отношений между людьми, актуальные проблемы философии, роль философии в жизни человека и общества.	
6	СЭД 03 Основы политологии и социологии	Изучаются основные понятия политологии и социологии, этапы становления и развития политической науки, политология как общественная дисциплина, политическая власть и властные отношения, основные понятия социологии, социальные и этнонациональные отношения, социальные процессы, институты и организации, личность: ее социальные роли и социальное поведение, социально-экономические процессы в Казахстане.	1/24
7	СЭД 04 Основы права	Изучается понятие государства и права, Конституция Республики Казахстан – ядро правовой системы, Всеобщая декларация прав человека, личность, правовое государство, юридическая ответственность и ее виды, основные отрасли права, судебная система Республика Казахстан, правоохранительные органы.	1/24
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			
8	ОПД 01 Экономическая и социальная география	Изучается экономико-географическая характеристика мир, политико-географическое положение государств, региональная характеристика мира, типы стран современного мира, Казахстан на карте мира, экономическая интеграция страны, демографическая политика.	1/24
9	ОПД 02 Автоматизированные системы обработки информации	Изучаются современные компьютерные прикладные программы, понятие и назначение базы данных и системы управления базами данных, компьютерные системы бронирования и резервирования, офисная техника и средства телекоммуникаций.	2/48
10	ОПД 03 Английский язык (профессиональный)	Изучаются лексические и грамматические модели и нормы английского языка в гостиничном бизнесе; методы самостоятельной работы со специальной литературой, документами и корреспонденцией на английском языке; этика и эстетика деловых отношений в отеле, стиль и содержание деловых писем.	5/120
11	ОПД 04 Организация туристской деятельности	Изучаются организационные формы и виды туризма, инфраструктура туризма, туристский рынок и бизнес, туристские услуги, рекламная деятельность в туризме, страхование и	1/24

		лицензирование.	
12	ОПД 05 География туризма Казахстана	Изучаются структурные и рекреационные особенности географии туризма Казахстана, объекты туризма Казахстана, предпосылки развития туризма Казахстана.	1/24
13	ОПД 06 Ресторанный и гостиничный маркетинг и продажи	Изучается сегментация и позиционирование гостиничных услуг, потребители гостиничных услуг, маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе, маркетинговая среда гостиницы и выбор маркетинговой стратегии, внутренний маркетинг, ценообразование и ценовые стратегии предприятий гостиничного бизнеса, распределение и сбыт услуг гостиничного предприятия, коммуникация, реклама и пропаганда в гостиничном бизнесе.	1/24
14	ОПД 07 Психология и этика в индустрии гостеприимства	Изучаются психологические свойства личности, социализация, взаимодействие в профессиональной сфере, профессиональная этика и психология делового общения, служебный этикет.	1/24
15	ОПД 08 Охрана труда	Изучаются правовые и организационные вопросы организации охраны труда, техника безопасности, производственная санитария и гигиена, пожарная безопасность, промышленная экология.	1/24
16	ОПД 09 Управление службой питания и напитков	Изучаются отрасли индустрии общественного питания, методы обслуживания клиентов продуктами питания и напитками, подготовка зон обслуживания питания и напитков, производственные и торговые помещения, их оборудование, современные требования к мебели, виды и назначение столового белья, посуда (столовые приборы, столовые приборы), еда и напитки, понятие и виды меню.	1/24
17	ОПД 10 Бухгалтерский учет в гостиничном бизнесе	Изучается ведение учета в 1С, инвентаризация, учет и налогообложение, составление баланса, учет расходов и доходов НСФО, МСФО в отрасли гостиничного бизнеса, начисление заработной платы, заполнение журналов-ордера, акта, накладной; туристические сборы.	1/24
<b>Специальные дисциплины</b>			
18	СД 01 Основы гостиничного бизнеса	Изучается развитие индустрии гостеприимства в мире и Казахстане, глобализация мирового гостиничного хозяйства, специфика и	6/144

		<p>эффективность на предприятиях гостеприимства; материально-техническая база гостиниц, характеристика и особенности гостиничных услуг, нормативно-правовое регулирование, организационные функции на предприятиях гостеприимства; гостиничный сегмент как элемент экономики, стандарты подготовки специалистов для гостиничной индустрии, мотивация и стимулирование на предприятиях гостиничного хозяйства, специфика управления международных сетевых гостиниц.</p>	
19	СД 02 Управление номерным фондом	<p>Изучается классификация гостиниц, основные функции и службы гостиниц, вспомогательные службы гостиницы; обслуживание гостей, бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; компьютерные программы в отелях.</p>	5/120
20	СД 03 Экономика в гостиничном бизнесе	<p>Изучается предпринимательская и производственная функции предприятий индустрии гостеприимства, нормирование труда, себестоимость услуг гостиничных предприятий, прибыль и рентабельность, планирование хозяйственной деятельности предприятия, персонал и оплата труда, взаимосвязь с финансовыми, кредитными, страховыми организациями.</p>	4/96
21	СД 04 Гостиничный и ресторанный менеджмент	<p>Изучается организационная структура управления гостиницами и ресторанами, функции, методы и стиль управления гостиницей, управление трудовыми процессами, персоналом гостиниц и ресторанов, менеджмент деловых совещаний и переговоров, менеджмент качества услуг гостиниц и ресторанов.</p>	2/48
22	СД 05 Управление персоналом в гостиничном бизнесе	<p>Изучается концепция и методология управления персоналом, кадровая политика в организациях гостиничной индустрии, технологии управления персоналом: найм, отбор, подбор и расстановка персонала, управление профориентацией, адаптацией, обучением и аттестацией персонала, система профессионального продвижения персонала по службе, мотивационные</p>	1/24

		программы.	
23	СД 06 Предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе	Изучается развитие гостиничного бизнеса, управление рисками, система менеджмента и качества, социальное партнерство, рекламно-информационная деятельность, цена и ценообразование в гостиничном бизнесе; предпринимательские проекты.	1/24
<b>Профессиональная практика</b>			
25	ПП 01 Учебная практика	Проводится вводное занятие, инструктаж по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего распорядка гостиницы; изучается организация структур гостиницы, основные службы гостиницы, их взаимодействие; департамент номерного фонда, FrontOffice, основные подразделения; стандарты внешнего вида и поведения персонала, служба приема и размещения (FrontDesk); структура и взаимодействие с другими службами; структура и функции хозяйственной службы (Housekeeping); организация и технология выполнения различных видов уборочных работ, уборочный инвентарь, материалы, моющие и чистящие средства; работа прачечной (Laundry), сроки смены белья, прием, выдача, правила хранения; предоставление дополнительных услуг в гостинице, контроль за выполнением дополнительных услуг, сервисная служба (Uniformed Service); ознакомление с функциями службы текущего ремонта (Maintenance); ознакомление с функциями службы безопасности (Security).	24/576
<b>Производственная практика</b>			
26	ПП 02 Технологическая практика	Проводится ознакомление с правилами внутреннего распорядка гостиницы, инструктаж по технике безопасности; изучаются внутриорганизационные нормативные документы, задачи и правила составления должностной инструкции; правила и стандарты общения персонала с клиентами; бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; изучение автоматизированной системы управления гостиницей, формирование	21/504

		<p>документооборота в гостинице, компьютерные программы в отелях; организация питания в гостинице; технология обслуживания клиентов ресторана; инженерно-техническая служба гостиницы; реклама и ее размещение в гостинице, способы привлечения потенциальных клиентов, виды продукции, используемой в гостинице в рекламных целях.</p>	
27	<p>ПП 02 Производственная практика</p>	<p>Проводится ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности; изучается структура и функции хозяйственной службы (Housekeeping); технология выполнения различных видов уборочных работ; материально-технические запасы в хозяйственной службе; работа прачечной (Laundry); объединенная сервисная служба (UniformedService); служба приема и размещения (FrontDesk); бронирование (Reservation); заезд, регистрация и размещение гостей (Checkin); обслуживание во время проживания; выезд гостя (Checkout); служба безопасности (Security).</p>	18/432
28	<p>ПП 03 Стажировка</p>	<p>Проводится стажировка на рабочих местах по уровню квалификации специалиста среднего звена: ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности, бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; организация и предоставление дополнительных услуг в гостинице; система компьютерного обслуживания гостиниц и ресторанов; изучение функций отдела маркетинга; изучение функций финансового отдела; изучение вопросов управления персоналом в гостиницах.</p>	9/216
29	<p><b>Промежуточная аттестация, итоговая аттестация</b></p>		3/72

#### 4. Функциональный анализ видов трудовой деятельности

Наименование квалификаций	Основная цель области профессиональной деятельности	Виды профессиональной/трудовой деятельности	Трудовые функции
<b>Оперативный менеджер гостиницы</b>	Регистрация и ведение учета принятых заявок на бронирование номеров	- Выполняет контроль за качеством обслуживания клиентов в соответствии с классом гостиницы, учетом, распределением и верным применением жилых номеров и свободных мест, в том числе соблюдением паспортного режима.	Регистрация и ведение учета принятых заявок на бронирование номеров
		- Направляет работу персонала и служб гостиницы на обеспечение сохранности и содержания в исправном состоянии помещений и имущества в соответствии с правилами и нормами эксплуатации, бесперебойной работы оборудования, благоустройства и комфортности, соблюдения санитарно-технических и противопожарных требований.	Формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования и базы данных клиентов
		- Обеспечивает ведение гостиничного хозяйства, своевременное и качественное предоставление проживающим комплекса услуг.	Прием заявок на бронирование номеров
		- Организует работу по профилактическому осмотру жилых номеров, подсобных и прочих помещений гостиницы, проведению капитального и текущего ремонта, по укреплению и развитию ее материально-технической базы, возрастанию уровня комфортабельности	Внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования.

## 5. Требования к результатам освоения образовательной программы

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующие основным видам трудовой деятельности:

Профессиональные компетенции (виды трудовой деятельности)	Результаты обучения (Трудовые функции)	Учебные цели			Код формируемой базовой компетенции
		Умения	Знания	Навыки	
1	2	3	4	5	6
<b>Квалификация «4S10130103 – Оперативный менеджер гостиницы»</b>					
Регистрировать и вести учет принятых заявок на бронирование номеров	РО 1.1 Принимать заявку на бронирование номера при непосредственном общении с гостем, по телефону, интернету, через центральную систему бронирования и GDS на казахском, русском и языке основной клиентуры	Принимать заявку на бронирование номера при непосредственном общении с гостем, по телефону, факсу, e-mail, Интернету, через центральную систему бронирования и GDS на казахском, русском и языке основной клиентуры.	Систем и каналов бронирования номеров в гостиницах.	Принимать заявку на бронирование номера при непосредственном общении с гостем, по телефону, факсу, e-mail, Интернету, через центральную систему бронирования и GDS на казахском, русском и языке основной клиентуры.	ПК1
	РО 1.2 Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа номера при непосредственном общении с гостем и по телефону	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа номера при непосредственном общении с гостем и по телефону.	Норм этикета.	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа номера при непосредственном общении с гостем и по телефону.	ПК1
	РО 1.3 Вносить данные заказа	Вносить данные заказа в	Информации, которую	Вносить данные	ПК1



Профессиональные компетенции (виды трудовой деятельности)	Результаты обучения (Трудовые функции)	Учебные цели			Код формируемой базовой компетенции
		Умения	Знания	Навыки	
1	2	3	4	5	6
	в автоматизированную гостиничную систему	автоматизированную гостиничную систему.	необходимо получить в заявке на бронирование номеров в гостинице.	заказа в автоматизированную гостиничную систему.	
Формировать план загрузки номерного фонда и вести учет неиспользованного бронирования и базы данных клиентов	РО 2.1 Регистрировать и вести учет принятых заявок на бронирование номеров	Регистрировать и вести учет принятых заявок на бронирование номеров.	Технологии получения, обработки и подтверждения предварительных заказов на проживание в гостинице напрямую от гостей, компаний, туристских агентств и операторов.	Регистрировать и вести учет принятых заявок на бронирование номеров.	ПК2
	РО 2.2 Составлять графики заезда гостей и отчеты по бронированию мест в гостинице	Составлять графики заезда гостей и отчеты по бронированию мест в гостинице.	Этапов рассмотрения заявок на бронирование номеров в гостинице.	Составлять графики заезда гостей и отчеты по бронированию мест в гостинице.	ПК2
	РО 2.3 Формировать план загрузки номерного фонда на день	Формировать план загрузки номерного фонда на день	Технологии распределения номеров в гостинице по заезжающим гостям	Формировать план загрузки номерного фонда на день	ПК2
	РО 2.4 Соблюдать технологии распределения номеров в гостинице по заезжающим гостям				ПК2

Профессиональные компетенции (виды трудовой деятельности)	Результаты обучения (Трудовые функции)	Учебные цели			Код формируемой базовой компетенции
		Умения	Знания	Навыки	
1	2	3	4	5	6
Принимать заявки на бронирование номеров	РО 3.1 Предоставлять гостям информацию о наличии свободных номеров запрошенной категории на требуемый период и их стоимости	Предоставлять гостям информацию о наличии свободных номеров запрошенной категории на требуемый период и их стоимости.	Видов предварительной оплаты за бронирование номеров в гостинице.	Предоставлять гостям информацию о наличии свободных номеров запрошенной категории на требуемый период и их стоимости.	ПКЗ
	РО 3.2 Предоставлять гостям информацию об особенностях различных категорий номеров и условиях бронирования номеров в гостинице; оказывать помощь гостям при выборе номера	Предоставлять гостям информацию об особенностях различных категорий номеров и условиях бронирования номеров в гостинице; оказывать помощь гостям при выборе номера.	Преимуществ и недостатков отдельных автоматизированных программ по бронированию мест в гостинице.	Предоставлять гостям информацию об особенностях различных категорий номеров и условиях бронирования номеров в гостинице; оказывать помощь гостям при выборе номера.	ПКЗ
	РО 3.3 Находить и закреплять за гостем требуемый номер в соответствии с полученной заявкой	Находить и закреплять за гостем требуемый номер в соответствии с полученной заявкой.	Степени ответственности работника данного квалификационного уровня за правильность распределения номеров по	Находить и закреплять за гостем требуемый номер в соответствии с полученной заявкой.	ПКЗ

Профессиональные компетенции (виды трудовой деятельности)	Результаты обучения (Трудовые функции)	Учебные цели			Код формируемой базовой компетенции
		Умения	Знания	Навыки	
1	2	3	4	5	6
			заезжающим гостям.		
Вносить изменения в заказ на бронирование и аннулирование бронирования	РО 4.1 Оформлять уведомление о подтверждении, аннулировании бронирования и визовой поддержке; отправлять гостю счет на полную, частичную предоплату и подтверждение о бронирование номеров	Оформлять уведомление о подтверждении, аннулировании бронирования и визовой поддержке; отправлять гостю счет на полную, частичную предоплату и подтверждение о бронирование номеров.	Процедур отмены заявок на бронирование номеров в гостинице.	Оформлять уведомление о подтверждении, аннулировании бронирования и визовой поддержке; отправлять гостю счет на полную, частичную предоплату и подтверждение о бронирование номеров.	ПК4
	РО 4.2 Отказывать вежливо в бронировании номера в гостинице в случае отсутствия свободных номеров и предлагать размещение в других гостиницах	Вежливо отказывать в бронировании номера в гостинице в случае отсутствия свободных номеров и предлагать размещение в других гостиницах.	Требований к качеству обслуживания гостей при принятии заявок на бронирование номеров в гостинице.	Вежливо отказывать в бронировании номера в гостинице в случае отсутствия свободных номеров и предлагать размещение в других гостиницах.	ПК4
	РО 4.3 Информировать гостя об условиях аннуляции бронирования и возможных штрафных санкциях	Информировать гостя об условиях аннуляции бронирования и возможных штрафных санкциях.	Проблем, возникающих при бронировании номеров, и	Информировать гостя об условиях аннуляции бронирования и	ПК4

Профессиональные компетенции (виды трудовой деятельности)	Результаты обучения (Трудовые функции)	Учебные цели			Код формируемой базовой компетенции
		Умения	Знания	Навыки	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
			рекомендации по их устранению.	возможных штрафных санкциях.	
	РО 4.4 Вносить изменения в заказ на бронирование и перебронировать номера	Вносить изменения в заказ на бронирование и перебронировать номера.	Особенностей гарантированного и негарантированного бронирования номеров.	Вносить изменения в заказ на бронирование и перебронировать номера.	ПК4

## 6.Содержание образовательной программы

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОГД 01 Профессиональный казахский язык</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается грамматический материал в контексте речевых тем, соблюдение норм литературного языка: орфоэпических, орфографических, лексических и грамматических, совершенствуется грамотность обучающихся по всем видам речевой деятельности: слушание, говорение, чтение и письмо.
<b>Пререквизиты</b>	Казахский язык, казахская литература, история Казахстана, основы философии
<b>Объем кредитов/часов</b>	2/48
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Государственный
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся овладевает лексико-грамматическим материалом по специальности, различными видами и формами речевой деятельности (устной, письменной, монологической, диалогической), необходимой для профессионального общения, техниками перевода профессионально ориентированных текстов. Дисциплина «Профессиональный казахский язык» формирует уважительное отношение к истории, культуре, традициям казахского народа и других этносов, проживающих на территории Республики Казахстан.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Негізгі әдебиеттер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Байсақалова Ұ.С. Кәсіби қазақ тілі. Алматы, 2005</li> <li>2. Байсақалова Ұ.С. Кәсіби қазақ тілі бағдарламасы. Алматы, 2005</li> <li>3. Адамбаева Ж., Оңалбаева К. Қазақ тілі. Учебник для 10 классов общеобразовательных школ с русским языком обучения. Алматы «Мектеп» 2007</li> <li>4. Қожахметова Х. Мергенбаева Н. Қазақ тілі. Учебник для 11 классов общеобразовательных школ с русским языком обучения. Алматы «Мектеп» 2007</li> </ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кубаева И. Қазақ тілі. Казахский язык. Просто о невроятно сложном. Алматы, 2005</li> <li>2. Адамбаева Ж., Оңалбаева К., Баймуқанова С., Толымбаева Т. Қазақ тілі. Дидактические материалы для школ с русским языком обучения. Алматы: «Мектеп», 2006</li> <li>3. Уәли Н., Фазылжанова А., Қобыланова А. Қазақ тілі дидактикалық материалдар. Алматы «Мектеп», 2006</li> <li>4. Бөрібаева С. «Мемлекеттік тіл – менің тілім» оқу-әдістемелік оқу құралы. Алматы, 2005</li> <li>5. Оразақынова Н., Әбдірейімова К. «Қазақ тілі» әдістемелік нұсқау. Алматы «Мектеп» 2006</li> <li>6. Байсақалова Ұ.С., Мыңжасарова С.Т. Жүзден жүйрік, мыңнан тұлпар. Алматы, 2007</li> <li>7. Абдиева Ш., Есмағанбетова Ш., Досмаханова А. Обучение казахского языка. Алматы: Ғылым баспасы, 2005</li> </ol>

	8.Сариева К.Қазақ тілі, Алматы: «Білім», 1997
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Тестовые разноуровневые задания Видеофильмы, связанные с профессией Слайды, стенды, тематические комплексные таблицы, Иллюстрации, связанные с профессией Компьютерные программы для обучения, связанные с профессией
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для перевода текстов профессиональной направленности, основными приемами общения на казахском языке; использует профессиональные термины в разных грамматических формах; применяет знания казахского языка в своей профессиональной деятельности
<b>Постреквизиты</b>	Использовать лингвистические навыки по государственному языку, необходимые для обмена информацией межличностной и профессиональной направленности, использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОГД 02 История Казахстана</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются цивилизация: особенности развития, этнические и социальные процессы, из истории государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизация: особенности экономического развития, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.
<b>Пререквизиты</b>	Всемирная история
<b>Объем кредитов/часов</b>	2/48
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II
<b>Формы контроля</b>	Зачет, экзамен
<b>Язык обучения</b>	русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина «История Казахстана» способствует формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом, активно и творчески применяющего исторические знания и навыки для участия в жизни демократического общества, обеспечения устойчивого образа жизни, развития активной гражданской позиции. Изучаются особенности развития цивилизации, этнические и социальные процессы, истории государства, войн и революций, развитие культуры, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, образования и науки на территории Казахстана.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	1. Аяган Б., Адиев К., Сатанов А. История Казахстана (с 1946 года по настоящее время): Учебник. – Алматы: Атамұра, 2019 2. Аяган Б., Адиев К., Сатанов А. История Казахстана. Методическое руководство. – Алматы: Атамұра, 2019 3. Аяган Б., Адиев К., Сатанов А. История Казахстана: Хрестоматия - Алматы: Атамұра, 2019 4. Джандосова З., Джуматаева Ж. История Казахстана:

	<p>Методическое руководство. – Алматы: Мектеп, 2019</p> <p>5. Джандосова З.А. История Казахстана. Учебник для 10кл. - Алматы: Мектеп, 2019 <a href="https://www.okulyk.kz/istoriya/609/">https://www.okulyk.kz/istoriya/609/</a></p> <p>6. Джандосова З.А. История Казахстана. Учебник для 11кл. - Алматы: Мектеп, 2019 <a href="https://www.okulyk.kz/istoriya/691/">https://www.okulyk.kz/istoriya/691/</a></p> <p>Изд.3-е. - Санкт- Петербург, 2009</p> <p>7. История Казахстана с древнейших времен до наших дней. В 5-ти томах. -Алматы, Атамұра, 2010</p> <p>8. Кабульдинов З., Оразов Р. История Казахстана: Хрестоматия. – Алматы: Атамұра, 2019</p> <p>9. Кабульдинов З., Шаймерденова М., Куркеев Е. История Казахстана (начало XX века - 1945г.): Учебник. – Алматы: Атамұра, 2019</p> <p>10. Кабульдинов З., Шаймерденова М., Мясников Е. История Казахстана: Методическое руководство. – Алматы: Атамұра, 2019</p> <p>11. Кляшторный С.Г., Султанов Т.И. Государства и народы евразийских степей.</p> <p>12. Масанов Н.Э. и др. История Казахстана: народы и культуры. Учебное пособие. -Алматы, 2001</p> <p>13. Назарбаев Н. А. В потоке истории. - Алматы: Атамұра, 1999</p> <p>14. Назарбаев Н. А. На пороге XXI века. - Алматы: Өнер, 1996</p> <p>15. Назарбаев Н. А. Эпицентр мира. – Астана: Ел Орда, 2001</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Артыкбаев Ж.О. 12 лекций по истории Казахстана. -Астана: Фолиант, 2013</p> <p>2. Алдажуманов К.С., Алдажуманов Е.К. Депортация народов – преступление тоталитарного режима. -Алматы, 1997</p> <p>3. Байпаков К.М. Великий Шелковый путь на территории Казахстана. -Алматы, 2007</p> <p>4. Джандосова З., Джуматаева Ж. История Казахстана. Методическое руководство. -Алматы, 2019</p>
<p><b>Необходимые средства обучения, оборудование</b></p>	<p>Справочно-инструктивные таблицы  мультимедийный проектор  дидактические материалы</p>
<p><b>Результаты обучения</b></p>	<p>Знает об образовании казахской государственности и особенностях его развития в XV-XVII вв.; о присоединении Казахстана к России, сути колониальной политики; о свержении царского правительства и образовании Советов и органов Временного правительства в Казахстане; об образовании партии «Алаш» и ее деятелях; о тяжелых последствиях гражданской войны и политики «Военного коммунизма»; о подвигах казахстанцев на фронте и в тылу в годы Великой Отечественной войны; об особенностях развития в период авторитаризма; об образовании РК, основных приоритетах развития; о проблемах интеграционного процесса стран СНГ; об образовании Казахстанского Конгресса Молодежи и его задачах;</p> <p>умеет охарактеризовать и дать историческую оценку политики XV – нач. XXI в.; раскрыть причины, ход присоединения</p>

	Казахстана к России; проанализировать проблемы и противоречия политического и экономического развития Казахстана в период перестройки; охарактеризовать процесс образования РК; раскрыть значение Евразийского Сообщества и роль Казахстана в процессе формирования Евразийского Сообщества; раскрыть роль молодежной организации Казахстана в воспитании у молодежи казахстанского патриотизма и определить свое участие в этом процессе.
<b>Постреквизиты</b>	Основы философии, всемирная история, основы политологии и социологии.

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОГД 03 Физическая культура</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается роль физической культуры в подготовке специалиста, формирование его здорового образа жизни, социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры, основы физического и спортивного самосовершенствования.
<b>Пререквизиты</b>	Химия, биология, математика
<b>Объем кредитов/часов</b>	3/72
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II, III, IV
<b>Формы контроля</b>	Зачеты, экзамен
<b>Язык обучения</b>	русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся укрепляет свое физическое и психическое здоровье с учетом индивидуальных и возрастных особенностей, применяет сформированные навыки и качества с целью развития физических и спортивных способностей.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	1. К. Жахин, Е. Юркова Физическая культура. Методическое пособие. Часть 1, 2 Алматы:ітап 2016 г. 2. М. Адамбеков, М. Тұяқбаева, Е. Уанбаев Методика проведения уроков физической культуры в общеобразовательных школах. Методические рекомендации Национальный научно-практический центр физической культуры. 3. У. Марчибаева, Д. Токтарбаев, Е. Стоцкая, С. Сыздыкова, Р. Сидорова, Н. Моисеева, Л. Тунгышмуратова. Адаптивная физическая культура и спорт. Учебное пособие. Нур-Султан 2019 г.
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	1. Комплекс для общей физической культуры 2. Комплекс для гимнастики 3. Комплекс для легкой атлетики 4. Комплекс для спортивных игр 5. Комплекс для национальных видов спорта
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает правил техники безопасности; правила по видам спорта; техники выполнения гимнастических упражнений, бега; техники метания гранаты, толкания ядра, катания на лыжах; правила спортивных игр, подвижных игр; перечень индивидуального снаряжения туриста; умеет правильно выполнять физические упражнения; играть в волейбол, баскетбол; выполнять гимнастические упражнения



	на снарядах, ходить на лыжах, участвовать в туристических походах, пользоваться компасом, определять азимут и туристический маршрут.
<b>Постреквизиты</b>	Организация туристской деятельности, география туризма Казахстана, экологический туризм
<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СЭД 01 Культурология</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются мировые культуры и цивилизации, основные этапы становления мировой и отечественной культурологии, их основные достижения, роль мировых религий в развитии культуры, основные принципы учения разных конфессий и их ценностные ориентации, роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.
<b>Пререквизиты</b>	Русский язык, русская литература, казахский язык и литература, история Казахстана, всемирная история, основы философии
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	III
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся знает культурные достижения человечества, понимает основные формы и условия, универсальные закономерности формирования и развития культуры, стремится самостоятельно постигать все богатства и ценности мировой культуры для самосовершенствования и профессионального роста.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каракузова Ж.К., Культурология: А: Фолиант, 2014</li> <li>2. Жолдасбекова С.А., Народные ремесла, А: Фолиант, 2013</li> <li>3. Каирбеков Б.Г., Национальные обычаи и традиции. А: Empire.KZ, 2012</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шегебаев П., Елеманова С., Казахская музыкальная литература: А: Фолиант, 2015</li> <li>2. Кравченко А.И., Культурология: М: Проспект, 2014</li> <li>3. Маркова А.Н., Культурология: М: Проспект, 2014</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Тортаева А.Д. «АБДИ» компаниясы. «Ел басшылары» Портреттер топтамасы А.2006</li> <li>2.Сакенова Р.Б. «АБДИ» компаниясы. «Казак акын-жазушылары» Портреттер топтамасы. А.,2006</li> <li>3.Видеоматериал: <a href="http://www.Ata-mura.kz">http://www.Ata-mura.kz</a></li> </ol>
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает основные понятия культурологии; особенности мировых культур и их основные достижения; основные принципы учения разных конфессий и их ценностные ориентации; об образе жизни и системе ценностей кочевников; о развитии культуры казахского народа; умеет свободно пользоваться понятиями культурологии; прослеживать традиционность культуры; раскрывает особенности развития культуры казахского народа; показывает специфику материальной и духовной культуры кочевников; умеет определять внутреннюю

	культуру человека, общества.
<b>Постреквизиты</b>	Экономическая и социальная география, психология и этика в индустрии гостеприимства, основы гостиничного бизнеса
<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СЭД 02 Основы философии</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются основные категории и понятия философии, сущность процесса познания, основы научной, философской и религиозной картин мира, условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, нравственные нормы отношений между людьми в обществе, культуры и окружающей среды, роль философии в жизни человека и общества.
<b>Пререквизиты</b>	Русский язык, русская литература, казахский язык и литература, История Казахстана, всемирная история
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	IV
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся способен ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сыбанбаев К.У., Философия. Алматы: Экономика, 2013</li> <li>2. Кишибеков Д., Философия. Алматы: Карасай, 2011</li> <li>3. Соврушева М., Философия бизнеса. Омск, 2013</li> <li>4. Степин В.С., История и философия науки. М:2011</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гаспарян Д.Э., Введение в неклассическую философию. М:2011</li> <li>2. Огородников В.П., История и философия науки. Санкт-Петербург, 2011</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Слайды Тематические комплексные таблицы Иллюстрации Стенды Видеофильмы
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает основные категории и понятия философии, основы философского учения о бытии, сущность процесса познания, основы научной, философской и религиозной картин мира, понимает роль философии в жизни человека и общества, умеет мыслить и действовать конструктивно-критически, созидательно, анализировать сложные современные реалии, условия формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.
<b>Постреквизиты</b>	Культурология, основы политологии и социологии, психология и этика в индустрии гостеприимства, основы гостиничного бизнеса
<b>Код и наименование</b>	<b>СЭД 03 Основы политологии и социологии</b>

<b>дисциплины</b>	
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются основные понятия политологии и социологии, этапы становления и развития политической науки, политология как общественная дисциплина, политическая власть и властные отношения, основные понятия социологии, социальные и этнонациональные отношения, социальные процессы, институты и организации, личность: ее социальные роли и социальное поведение, социально-экономические процессы в Казахстане.
<b>Пререквизиты</b>	История Казахстана, всемирная история
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	IV
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина «Основы политологии и социологии» формирует целостное научное представление о политической власти и жизни общества, политическое сознание на основе глубокого понимания актуальных социально-политических проблем, источников их возникновения и возможных путей их разрешения.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раздыков С.З. Основы политологии. Учебник. Астана: Фолиант, 2012</li> <li>2. Рахимбаева А.С. Основы политологии. Курс лекции. А., Фолиант, 2012</li> <li>3. Куандык Е.С. Основы политологии. Учебник. А., 2011</li> <li>4. Касымбеков М.Б. Институт президентства. А., 2013</li> <li>5. Мухтарова А.К. Демократия для всех. А., 2011</li> <li>6. Кравченко А.И. Социология: учебник для вузов, Питер, 2003</li> </ol> <p><b>Перечень нормативно-правовых актов Республики Казахстан</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конституция Республики Казахстан А., 1995 (с изменениями и дополнениями)</li> <li>2. Конституционный закон Республики Казахстан «О выборах в Республике Казахстан» от 28 сентября 1995 года (с изменениями и дополнениями)</li> <li>3. Конституционный закон Республики Казахстан от 20.07.2000г. «О Первом Президенте Республики Казахстан».</li> <li>4. Конституционный закон Республики Казахстан от 16 октября 1995 года «О Парламенте Республики Казахстан и статусе его депутатов».</li> <li>5. Конституционный закон Республики Казахстан от 06.05.1999 года «О Правительстве Республики Казахстан»</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лаумулин М. Геополитические процессы в исламском мире в контексте председательства Республики Казахстан в ОИК. Монография. А., 2011</li> </ol>

	<p>2. Хрестоматия по политологии: Уч. пособие // под ред. М.А. Фролова М., 2011.</p> <p>3. Султанова Б.К. Современный Казахстан: общественное мнение. А., 2011</p> <p>4. Кривогуз И.М. Политология. М., 2011</p> <p>5. Политология 100 вопросов 100 ответов. М., 2011</p> <p>6. Мухтарова А. К. Интерактивные методы обучения. А., 2011</p> <p><b>Перечень рекомендуемых средств обучения</b></p> <p>1. Электронная книга, Политология: Конспекты, лекций, автор: Мухаев Р.Т., Зайцев А.В. М., 2004.</p> <p>2. Электронная книга, Политология (Авторизованное учебное пособие для студентов), автор Малетин С.С. Сайт элек. биб. READLOOK.RU.</p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Слайды, тематические комплексные таблицы, иллюстрации Стенды Видеофильмы
<b>Результаты обучения</b>	Обучающиеся имеют представление о социологическом подходе в понимании закономерностей, о социальной структуре и взаимодействии; знают особенности процесса социализации личности, формы регуляции; умеют развивать социальные движения и другие факторы социального изменения и развития; выявлять сущность власти, субъекты политики, политические отношения и процессы (в Казахстане и в мире в целом); составить представление о политических системах и политических режимах.
<b>Постреквизиты</b>	Культурология, всемирная история
<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СЭД 05 Основы права</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается понятие государства и права, Конституция Республики Казахстан – ядро правовой системы, Всеобщая декларация прав человека, личность, правовое государство, юридическая ответственность и ее виды, основные отрасли права, судебная система Республика Казахстан, правоохранительные органы.
<b>Пререквизиты</b>	История Казахстана, всемирная история, основы политологии и социологии
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	III
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Самостоятельно работать с законодательством РК и находить нужные нормативно-правовые акты для применения; ссылаясь на нормативно-правовые акты защищать и доказывать свои интересы; использовать полученный багаж юридической эрудиции для формулирования и доказывания собственных суждений по различным вопросам повседневной жизни, уметь применять полученные знания из области права

	в будущей практической деятельности.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Законодательные и нормативные акты Республики Казахстан</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конституция Республики Казахстан (принята на республиканском референдуме 30 августа 1995 года)</li> <li>2. Конституционный закон Республики Казахстан от 25 декабря 2000 года № 132-П «О судебной системе и статусе судей Республики Казахстан»</li> <li>3. Конституционный закон РК от 28.09.1995 г. № 2464 «О выборах в Республике Казахстан»</li> <li>4. Конституционный закон РК от 02.11.1995 г. «О республиканском референдуме»</li> <li>5. Конституционный закон РК от 18.12.1995 г. № 2688 «О Правительстве Республики Казахстан»</li> <li>6. Конституционный закон РК от 26.12.1995 г. № 2733 «О Президенте Республики Казахстан»</li> <li>7. Конституционный закон РК от 20.07.2000 г. № 83-П «О Первом Президенте РК-Лидера Нации</li> <li>8. Конституционный закон РК от 29.12.1995 г. № 2737 «О Конституционном совете Республики Казахстан»</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы права Мелихова ЛюВ., Феникс, 2011</li> <li>2. Основы права. Зенин И.А., Юристъ, 2012</li> <li>3. Основы права. Крылова З.Г., Высшая школа, 2014</li> <li>4. Основы права. Шишко Г.Б. Книжный дом, 2011</li> <li>5. Омаров Н. «Защита прав потребителей в РК» Вестник КазНПУ Алматы, 2013</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Интернет-ресурс</li> <li>2. Наглядные пособия и раздаточный материал</li> <li>3. Комплект плакатов, схем, электронные учебники, модели, учебные видеофильмы по предмету.</li> <li>4. ТСО (компьютеры, медиа-проектор)</li> </ol>
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; знает правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности; умеет использовать нормативные, правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста.
<b>Постреквизиты</b>	Организация туристской деятельности, бухгалтерский учет в гостиничном бизнесе, управление номерным фондом, экономика в гостиничном бизнесе, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 01 Экономическая и социальная география</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается экономико-географическая характеристика мира, политико-географическое положение государств, региональная характеристика мира, типы стран современного мира, Казахстан на карте мира, экономическая интеграция страны, демографическая политика.

<b>Пререквизиты</b>	История Казахстана, всемирная история, география
<b>Объем кредитов/часов</b>	1//24
<b>Распределение по семестрам</b>	I
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Формирование у обучающихся основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, умения наблюдать, записывать, анализировать явления природы при решении жизненно важных практических задач.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Каймулдинова К, С. Абилмажинова, А. Саипов. - Алматы: Мектеп, 2019.-256с.</li> <li>2.Экономическая и социальная география мира. Учебник для 10 кл. обществ.-гуманит. направления общеобразоват. шк./Е.А.Ахметов, Т.О.Увалиев, К.М.Ахметов. – 3-е изд., перераб., доп. - Алматы: Мектеп,2014. – 280 с., ил.</li> <li>3.География современного мира: Учеб. для 11 кл. обществ.-гуманит. направления общеобразоват. шк./Т.О.Увалиев, Е.А.Ахметов, К.М.Ахметов.–2-е изд., перераб.,доп. –Алматы: Мектеп,2011. – 240с.,ил.</li> <li>4.География: Общий обзор мира. Страны СНГ: Учебник для 10 кл.естеств.-мат. направления общеобразоват.шк./А.С.Бейсенова, К.Д.Каймулдинова, С.А.Абилжаминова и др. 2-е изд., перераб., доп. – Алматы: Мектеп,2010. – 296 с., ил.</li> <li>5.География: Региональный обзор мира: Учебник для 11 кл. естеств.-мат. направления общеобразоват. шк./А.С.Бейсенова, К.Д.Каймулдинова, С.А.Абилжаминова, Ж.Д.Достай – 2-е изд., перераб. - Алматы: Мектеп, 2011. – 288 с., ил.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В.Н.Холина. География. Профильный уровень. 11 класс. Учебник. В 2-х книгах/М. Дрофа, 2012.</li> <li>2. Экономическая и социальная география мира: Учебник для 10 кл. общеобразовательной школы / В.П.Максаковский, Ш.М. Надыров – 2-е издание, переработанное - Алматы: Просвещение Казахстан, 2004. – 392 с.: ил. Карт. – (География).</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Персональный компьютер, оргтехника, мультимедийные устройства.</li> <li>2.Программное обеспечение: <ul style="list-style-type: none"> <li>- компьютерные обучающие программы серии «Золотой глобус», «Дискавери»;</li> <li>- карты: <a href="http://maps.yandex.ru">http://maps.yandex.ru</a> (Яндекс карты);<a href="http://www.mirkart.ru">http://www.mirkart.ru</a> (интерактивные карты стран и городов).</li> </ul> </li> <li>3.Справочные таблицы для обучающихся, сборник самостоятельных и тестовых заданий.</li> <li>4.Политическая карта мира, экономические карты регионов,</li> </ol>

	5.Наглядные схемы и рисунки по темам.
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает политико-географическое положение государств; типы стран современного мира; региональное природопользование; демографическая политика государств; формы международных экономических связей; экономическая интеграция стран; умеет анализировать статистические данные по странам; составлять графики, диаграммы; определять отрасли международной специализации, экономический «рисунок» страны; составлять экономико-географическую характеристику стран.
<b>Постреквизиты</b>	Организация туристской деятельности, география туризма Казахстана

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 02 Автоматизированные системы обработки информации</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются современные компьютерные прикладные программы, понятие и назначение базы данных и системы управления базами данных, компьютерные системы бронирования и резервирования, офисная техника и средства телекоммуникаций.
<b>Пререквизиты</b>	Математика, информатика, английский язык
<b>Объем кредитов/часов</b>	2/48
<b>Распределение по семестрам</b>	I
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина «Автоматизированные системы обработки информации» способствует овладению основами информационно-коммуникационных технологий, формирует у обучающихся навыки работы в среде системы управления базой данных Access фирмы Microsoft с целью создания и редактирования базы данных, работы с современными программными продуктами в области гостиничного сервиса, использования услуг информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационные технологии в туристической индустрии, Кимяев Д. И., Костин Г. А., Курлов В. В., 2014г.</li> <li>2. Конюховский П.В., Колесова Д.Н. Экономическая информатика - СПб., 2000 г.</li> <li>3. Бекаревич Ю.Б., Пушкина Н.В. Самоучитель Microsoft Access, СПб.: БХВ-Петербург, 2017. - 480 с.</li> <li>4. Грег Харвей Переводчик: Ильичева Л. М.Excel 2016 для чайников, Издательство: Диалектика, 2019 г. - 400 с.</li> <li>5. Лугачев, Анно, Коголовский: Экономическая информатика. Введение в экономический анализ информационных систем. Издательство: Проспект, 2018 г. – 960с.</li> <li>6. А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева Практикум по организации</li> </ol>

	<p>и менеджменту гостиничного хозяйства /Учебное пособие, М.: Кнорус,2010 г.</p> <p>7. Рябова И. А. Словарь международных туристских терминов (русско-английско-французско-немецкий) / И.А.Рябова, Д.К.Исмаев, С.Н.Путилина. М.: Книгодел: МАТГР, 2010 г.</p> <p>8. Сенин В. С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других размещений / В.С.Сенин, А.В.Денисенко. — М.: Финансы и статистика, 2010 г.</p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<p>Мультимедийный проектор интерактивная доска персональные компьютеры дидактические материалы электронные учебники презентации</p>
<b>Результаты обучения</b>	<p>Обучающийся умеет работать в автоматизированной системе управления гостиницей, вносит информацию о выезде гостя в автоматизированную систему управления гостиницей и клиентскую базу данных, вносит изменения в данные о текущем состоянии номерного фонда, выводит формы на печать, работает с пакетами прикладных программ, пользуется офисной техникой и средствами телекоммуникаций, выполняет обработку цифровой и текстовой информации на основе табличных данных.</p>
<b>Постреквизиты</b>	<p>Основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, управление персоналом в гостиничном бизнесе</p>

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 03 Английский язык (профессиональный)</b>
<b>Описание дисциплины</b>	<p>Изучаются лексические и грамматические модели и нормы английского языка в гостиничном бизнесе; методы самостоятельной работы со специальной литературой, документами и корреспонденцией на английском языке; этика и эстетика деловых отношений в отеле, стиль и содержание деловых писем.</p>
<b>Пререквизиты</b>	Русский язык, казахский язык и литература, английский язык
<b>Объем кредитов/часов</b>	5/120
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II, III, IV
<b>Формы контроля</b>	Зачеты, экзамен
<b>Язык обучения</b>	Английский
<b>Формируемая компетенция</b>	<p>Дисциплина «Профессиональный иностранный язык» формирует у обучающихся представления об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур, формирует коммуникативную компетенцию, позволяющую свободно общаться на английском языке в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения, развивает все компоненты коммуникативной компетенции: лингвистическую,</p>



	социолингвистическую, дискурсивную, социокультурную, социальную, стратегическую и предметную, воспитывает уважительное отношение к другим культурам и социальным субкультурам.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Basic literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Английский язык для гостиничного бизнеса / English for the hotel industry: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений. / Т.А. Гончарова. - 12-е изд. стер. - Москва: Академия, 2018. (Федеральный комплект учебников) (Профессиональное образование. Подготовка служащих)</li> <li>2. Professional English for Hospitality Students / Английский язык профессиональный для специалистов индустрии гостеприимства. Петрашевская Е.Г. – Москва, 2018.</li> <li>3. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие. / Агабекян И.П. - Москва: Проспект, 2017.</li> <li>4. Английский язык для ссузов: учебное пособие. / Агабекян И.П. - Москва: Проспект, 2015.</li> <li>5. Английский шаг за шагом. Полный курс. / Н.А.Бонк, И.И.Левина, И.А.Бонк. - Москва: Эксмо, 2015.</li> <li>6. Keith Harding &amp; Paul Henderson. High season. English for the Hotel and Tourist industry. Oxford University Press, 1997.</li> <li>7. Jan Bell, Roger Gower, Addison Wesley, Matters. Longman Limited, 1997.</li> <li>8. Rod Rovell, Chris Scott. Five star English for the hotel and tourism Industry. Oxford University Press, 1996.</li> </ol> <p><b>Additional literature:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. И.А. Грузинская, Е.Б. Черкасская, А.Ю. Романович. Просто о главном. Грамматика английского языка. – М.: ЮНВЕСТ, 2000</li> <li>2. Голицынский Ю.Б. Грамматика английского языка. С-Петербург: КАРО, 2000</li> <li>3. Вейхман Г.А. Новое в английской грамматике. М.: ООО «Издательство Астрель», ООО «Издательство АСТ», 2001</li> <li>4. Червякова Л.Д. Английский язык для поступающих в ВУЗы. Учебное пособие. М: «Уникум-Центр», 1997</li> <li>5. Terminology: Mathematics, Physics, Biology, Chemistry / Алматы: Астана-кітап, 2016/ Y.Bazarov</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<p><b>Teaching aids:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CD, CD-RW, DVD disks, Flash USB Drive, HDD-External</li> <li>2. Electronic library</li> <li>3. Interactive board</li> <li>4. Multifunction printer scanner</li> <li>5. Multimedia computer</li> <li>6. Radio and telecommunication</li> <li>7. Technical textbooks: audio equipment, video equipment, photo- equipment, projectors.</li> </ol>
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает лексический и грамматический

	минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности; основные приемы общения на английском языке; умеет использовать профессиональные термины в разных грамматических формах; логически и последовательно высказываться в соответствии с ситуацией; применять знания английского языка в своей профессиональной деятельности; понимать речь на слух.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, управление персоналом в гостиничном бизнесе, ресторанный и гостиничный маркетинг и продажи, гостиничный и ресторанный менеджмент

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 04 Организация туристской деятельности</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются организационные формы и виды туризма, инфраструктура туризма, туристский рынок и бизнес, туристские услуги, рекламная деятельность в туризме, страхование и лицензирование.
<b>Пререквизиты</b>	История Казахстана, всемирная история, география, география туризма Казахстана
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	I
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся знает организационные формы и виды туризма, состояние туристского рынка на территории Казахстана и за рубежом, правила обеспечения безопасности туристских путешествий, характеризует инфраструктуру индустрии туризма; умеет обеспечить безопасность гостей, оказать необходимую доврачебную помощь, соблюдает туристские формальности.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Устенова О. Основы организации туристской деятельности, учебное пособие.-Астана: Фолиант, 2011.-272с.</li> <li>2. Новиков В.С. Организация туристской деятельности [Электронный ресурс]: учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования, обучающихся по направлению «Туризм»/ В. С. Новиков. - Москва: Издательский центр «Академия», 2013. - 334с.</li> </ol> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ушаков, Д.С. Технологии въездного туризма [Текст]: [учеб.пособие] / Д. С. Ушаков. - Москва; Ростов-на-Дону :МарТ, 2006. – 383с.</li> <li>2. Экономика и организация туризма. Международный туризм [Текст]: учеб. пособие / Моск. акад. турист. и гостинич.-рестор. бизнеса; под ред. И. А. Рябовой, Ю. В. Забаева, Е. Л. Драчёвой. - 2-е изд., стер. - Москва: КНОРУС, 2006. – 565с.</li> <li>3. Ильина, Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности [Текст]: учебник / Е. Н. Ильина. - Москва: Финансы и</li> </ol>

	<p>статистика, 2003. – 250с.</p> <p>4. Бутко, И.И. Транспортное обслуживание туризма [Текст]: учеб.пособие для студентов и аспирантов вузов, ведущих сотрудников туристских фирм / И. И. Бутко, В. А. Ситников. - Москва; Ростов-на-Дону: Март, 2006. – 33с.</p> <p>5. Туристские формальности: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / А. П. Бгатов, Т. В. Бойко, М. В.Зубрева. — М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 304 с.</p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<p>Мультимедийный проектор</p> <p>интерактивная доска</p> <p>персональные компьютеры</p> <p>дидактические материалы</p> <p>электронные учебники</p> <p>презентации</p>
<b>Результаты обучения</b>	<p>Обучающийся знает организационные формы и виды туризма, инфраструктуру туризма, производство туристского продукта, организацию транспортных маршрутов, структуру организационно- правовых основ туристской деятельности, нормативно-правовые акты Республики Казахстан о туризме, правила страхования жизни, Положения о лицензировании туристской деятельности, рекомендации по обеспечению безопасности туриста и его имущества, рекомендации по обеспечению охраны окружающей среды и памятников культуры; умеет разработать и сформировать тур, реализовать тур, организовать спортивные туры; оформлять документы по страхованию, выполнять требования по лицензированию деятельности, обеспечить безопасность туристов и их имущества.</p>
<b>Постреквизиты</b>	<p>Основы гостиничного бизнеса, ресторанный и гостиничный маркетинг и продажи, гостиничный и ресторанный менеджмент</p>

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 05 География туризма Казахстана</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются структурные и рекреационные особенности географии туризма Казахстана, объекты туризма Казахстана, предпосылки развития туризма Казахстана.
<b>Пререквизиты</b>	История Казахстана, география, экономическая и социальная география
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	I
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся владеет основными понятиями о природных предпосылках развития туризма, определяет социально-экономические предпосылки развития туризма, анализирует спрос на внутреннюю туристскую статистику, определяет причинно-следственные связи проблем и развития внутреннего туризма.

<p><b>Список рекомендуемой литературы</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. География международного туризма. Монографический сборник.// Под ред. А. Ю. Александровой, Н. С. Мироненко. М., 2003.</li> <li>2. География международного туризма. Зарубежные страны.// Под ред. Л. М. Гайдукевича. Мн., 2003.</li> <li>3. География международного туризма. Страны СНГ и Балтии.// Под ред. Л. М. Гайдукевича. Мн., 2004.</li> <li>4. География туризма // Под ред. А. С. Кускова. М., 2007.</li> <li>5. Дмитревский Ю. Д. Туристские районы мира. М. - Смоленск, 2000.</li> <li>6. Кусков А. С., Одинцова Т. Н., Голубева В. Л. Рекреационная география. М., 2005.</li> <li>7. Макаренко С. Н., Саак А. Э. География туризма. Таганрог, 2004.</li> </ol> <p><b>Электронные учебники:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://library.wksu.kz">http://library.wksu.kz</a></li> <li>2. <a href="http://rmebrk.kz/Bilim/Association/esengeldin_karjylyk.pdf">http://rmebrk.kz/Bilim/Association/esengeldin_karjylyk.pdf</a></li> <li>3. <a href="https://drive.google.com/file/d/1dmYmGIErivY9iTTIW4_J9X-1fL3vcrIn/view">https://drive.google.com/file/d/1dmYmGIErivY9iTTIW4_J9X-1fL3vcrIn/view</a></li> <li>4. <a href="https://edu.kafu.kz/mod/page/view.php?id=22070">https://edu.kafu.kz/mod/page/view.php?id=22070</a></li> </ol>
<p><b>Необходимые средства обучения, оборудование</b></p>	<p>Мультимедийный проектор интерактивная доска персональные компьютеры дидактические материалы электронные учебники презентации</p>
<p><b>Результаты обучения</b></p>	<p>Обучающийся знает основные понятия и терминологию, применяемые в географии туризма, природные предпосылки развития туризма, классификацию современного туризма, структурную и рекреационную особенности географии туризма Казахстана, факторы и условия развития внутреннего туризма, основные черты туристского спроса; умеет составлять статистику внутреннего туристского спроса, определять соотношение понятий: отдых, рекреация, туризм, определять социально-экономические предпосылки развития туризма.</p>
<p><b>Постреквизиты</b></p>	<p>Организация туристской деятельности, основы гостиничного бизнеса</p>

<p><b>Код и наименование дисциплины</b></p>	<p><b>ОПД 06 Ресторанный и гостиничный маркетинг и продажи</b></p>
<p><b>Описание дисциплины</b></p>	<p>Изучается сегментация и позиционирование гостиничных услуг, потребители гостиничных услуг, маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе, маркетинговая среда гостиницы и выбор маркетинговой стратегии, внутренний маркетинг, ценообразование и ценовые стратегии предприятий гостиничного бизнеса, распределение и сбыт услуг гостиничного предприятия, коммуникация, реклама и пропаганда в гостиничном бизнесе.</p>
<p><b>Пререквизиты</b></p>	<p>Математика, основы экономики</p>

<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	II
<b>Формы контроля</b>	Экзамен
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина формирует системное представление об основах гостинично-ресторанного маркетинга, тактического и стратегического маркетингового планирования и управления, изучает особенности маркетинга предприятий туризма и гостинично-ресторанного сервиса, помогает овладеть практическими навыками использования инструментов маркетинга, маркетингового планирования и управления.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Артемова, Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис. Орел ГТУ, 2010.</li> <li>2. Базаров Т.Ю. Управление персоналом Практикум учебное. Юнити, 2017.</li> <li>3. Дурович А.П., Копанев А.С. Маркетинг в туризме: Учеб. пособие / Под общ. ред. З.М.</li> <li>4. Горбылевой. – Мн.: Экономпресс, 1998. – 400 с. <a href="https://tourlib.net/books/tourism/durovich_MT.htm">https://tourlib.net/books tourism/durovich_MT.htm</a></li> <li>5. Саак А. Э., Якименко М. В. «Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны)», 2012.</li> <li>6. Introduction to Management in the Hospitality Industry by Clayton W. Barrows, Tom Powers, Dennis R. Reynolds</li> <li>7. Качмарек Яцек. Туристический продукт. Замысел. Организация. Управление: Учеб. пособие</li> <li>8. Кнышова Е.Н. Маркетинг туризма: Учеб. пособие «ФОРУМ»; ИНФРА-М, 2010.</li> <li>9. Корнеевец В.С., Семенова Л.В., Драгилева И.И. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе учебное пособие</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Сборник тестовых заданий для разных уровней обучения; Методические указания по выполнению практических работ; Электронная методическая система по тематике обучения; Аудио – видео аппаратура; Электронные учебники по темам.
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает основы предпринимательской деятельности, понятие маркетинга, маркетинговой среды, его цели, функции, принципы; стратегии ценообразования, виды цен; понятие о конкуренции; продвижение товаров и услуг; умеет выбрать форму предпринимательской деятельности; проводить изучение формирования и прогнозирования спроса; осуществлять сегментацию рынка; использовать средства маркетинга; разрабатывать рекламное обращение и товарный знак; выбирать каналы распределения своих услуг.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, гостиничный и ресторанный менеджмент, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 07 Психология и этика в индустрии гостеприимства</b>
--------------------------------------	---

<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются психологические свойства личности, социализация, взаимодействие в профессиональной сфере, профессиональная этика и психология делового общения, служебный этикет.
<b>Пререквизиты</b>	Культурология, основы философии
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	I
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина «Психология и этика в индустрии гостеприимства» способствует формированию практических навыков в области этики и психологии профессиональной деятельности, необходимых для соблюдения этики делового общения.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p>1. М.М.Пехова «Этика и психология деловых отношений», 2018</p> <p>2. Егоров В.П. «Этика деловых отношений», 2016</p> <p>3. Дульзон А.А. «Прикладная этика», 2004</p> <p>4. Соловьев Э.Я. «Современный этикет. Деловой протокол», 2005</p> <p>5. Моррисон Т. «Деловая Азия. Как вести бизнес в 12 странах Азии», 2007</p> <p>6. Купчик Е.В. «Основы делового общения и гостеприимства», 2013</p> <p>7. Шелест Л.Г. «Международный деловой протокол и этикет», 2010</p> <p>Интернет ресурсы:</p> <p>1. <a href="http://www.prepodi.ru/praktika-pedagoga/pedagogika-etica/1181-professional?showall=1">http://www.prepodi.ru/praktika-pedagoga/pedagogika-etica/1181-professional?showall=1</a></p> <p>2. <a href="http://www.abccba.ru/abc68.php">http://www.abccba.ru/abc68.php</a></p> <p>3. <a href="http://www.philosophy.ru/edu/vui/eth/profethics.html">http://www.philosophy.ru/edu/vui/eth/profethics.html</a></p> <p>4. <a href="http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_psychology/830/Профессиональная_этика">http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_psychology/830/Профессиональная этика</a></p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Мультимедийный проектор интерактивная доска персональные компьютеры дидактические материалы электронные учебники презентации
<b>Результаты обучения</b>	Знает виды социального контакта: деятельности и общения, психологические особенности делового общения, этические нормы и принципы делового общения, методы предупреждения и разрешения конфликтов; умеет устанавливать психологический контакт в процессе общения, готовить и проводить деловые беседы и переговоры, использовать основные приемы и правила общения, предупреждать и разрешать конфликтные ситуации, соблюдать правила профессиональной этики и служебного этикета.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, гостиничный и ресторанный менеджмент, управление персоналом в гостиничном бизнесе

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 08 Охрана труда</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются правовые и организационные вопросы организации охраны труда, техника безопасности, производственная санитария и гигиена, пожарная безопасность, промышленная экология.
<b>Пререквизиты</b>	Физика, основы экономики
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	III
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина «Охрана труда» способствует формированию у обучающихся системы знаний, понимания значения трудового законодательства для обеспечения безопасных условий труда, сведения о производственной санитарии и гигиены; техники безопасности, электро и пожарной безопасности; формирует умения оказывать помощь при производственной травме; выполнять действия в соответствии с поставленной задачей; принимать решения по устранению опасностей.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конституция Республики Казахстан от 30. 08.95. <a href="https://www.akorda.kz/ru/official_documents/constitution">https://www.akorda.kz/ru/official_documents/constitution</a></li> <li>2. Закон РК «Об охране труда» от 22.01.93 № 1914. <a href="https://online.zakon.kz/document/?doc_id=1046840">https://online.zakon.kz/document/?doc_id=1046840</a></li> <li>3. Закон РК «О труде» от 10.12.99 № 493-1. <a href="https://online.zakon.kz/document/?doc_id=1015945">https://online.zakon.kz/document/?doc_id=1015945</a></li> <li>4. Скала В.И. Охрана труда и техника в практической деятельности субъектов Республики Казахстана. Алматы: 2002г.</li> <li>5. Девясилов В.А. Охрана труда. М: Форум-Инфра-М. 2004г.</li> <li>6. Хотунцев Ю.Л. Экология и экологическая безопасность. М: «Академия». 2004г.</li> <li>7. Князевский Б.А. Охрана труда. М. Высшая школа 2000г.</li> <li>8. Нуржасарова М.А. Охрана труда. Астана. 2007г.</li> <li>9. Аманжолов Ж.К. Охрана труда и техника безопасности. 2007г.</li> </ol> <p><b>Электронные ресурсы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="https://bilimland.kz/ru">https://bilimland.kz/ru</a></li> <li>2. <a href="https://naco.kz/">https://naco.kz/</a></li> <li>3. <a href="http://www.intuit.ru">www.intuit.ru</a></li> <li>4. <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a></li> <li>5. <a href="https://infourok.ru/">https://infourok.ru/</a></li> <li>6. <a href="https://www.klyaksa.net/">https://www.klyaksa.net/</a></li> <li>7. <a href="https://www.yaklass.ru/">https://www.yaklass.ru/</a></li> <li>8. <a href="https://defacto.kz/">https://defacto.kz/</a></li> <li>9. <a href="http://window.edu.ru/resource/272/68272">http://window.edu.ru/resource/272/68272</a></li> </ol>

	<a href="https://binavi.pro/organizatsiya-kompanii-podrazdeleniya/rabochie-mesta-i-okhrana-truda/?yclid=231935478627076020">https://binavi.pro/organizatsiya-kompanii-podrazdeleniya/rabochie-mesta-i-okhrana-truda/?yclid=231935478627076020</a>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Справочно-инструктивные таблицы; мультимедийный проектор; ноутбук; кино и видеофильмы; средства пожаротушения дидактические материалы
<b>Результаты обучения</b>	Знает основные требования гигиены труда и производственной санитарии, правила техники безопасности, основные требования пожарной безопасности, требования по охране окружающей среды; умеет организовать работу с учетом безопасности труда и пожарной безопасности, оказать доврачебную помощь при необходимости, соблюдать требования производственной санитарии и гигиены, пользоваться правилами по охране окружающей среды.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, гостиничный и ресторанный менеджмент, управление персоналом в гостиничном бизнесе

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 09 Управление службой питания и напитков</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучаются отрасли индустрии общественного питания, методы обслуживания клиентов продуктами питания и напитками, подготовка зон обслуживания питания и напитков, производственные и торговые помещения, их оборудование, современные требования к мебели, виды и назначение столового белья, посуда (столовые приборы, столовые приборы), еда и напитки, понятие и виды меню.
<b>Пререквизиты</b>	Математика, основы экономики, ресторанный и гостиничный маркетинг и продажи
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	II
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся владеет знаниями об отрасли индустрии общественного питания, методах обслуживания клиентов продуктами питания и напитками, подготовке зон обслуживания питания и напитков, производственных и торговых помещениях, оборудовании, современных требованиях к мебели, видах и назначении столового белья, особенностях обслуживания банкетов и приемов, организации питания туристов.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	1.К.П. Кондратьев. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательство: ВСГТУ, 2007г. 2.Food and Beverage Service 9th edition by John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes. Hodder education an Hachette UK



	<p>company.</p> <p>3.Л.А.Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательство: Кнорус, Москва, 2013г.</p> <p>4.Т. Е. Шорошнева. Организация питания в гостиничных комплексах. Нижний Новгород, 2014г.</p> <p>5.Е. Н. Артемова, Н. В. Мясничева. Современные стандарты обслуживания. Организация питания в ресторанах, гостиницах и туризме. Орел, 2013г.</p> <p>6.О. В. Шамкуть. Профессия официант-бармен. Учебное пособие, 2013 г.</p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Справочно-инструктивные таблицы; мультимедийный проектор; дидактические материалы;
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает типы и характеристику предприятий питания, формы, виды, характеристики ресторанного меню, современную и классическую организацию кухонного производства, характеристику и назначение столовой посуды, приборов, белья, правила подготовки торгового зала ресторана к обслуживанию, правила сервировки стола, правила и методы подачи блюд и напитков, технику подачи блюд и напитков, виды обслуживания, особые формы обслуживания; умеет организовывать обслуживание на предприятиях общественного питания; организовывать кухонное производство; составлять ресторанное меню; получать столовую посуду, приборы, белье; расставлять столы в зале; сервировать столы предварительно и по заказу; встречать гостей и принимать заказ; обслуживать гостей по заказу; производить расчет с гостями; организовывать и обслуживать банкеты, фуршеты.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, гостиничный и ресторанный менеджмент, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ОПД 10 Бухгалтерский учет в гостиничном бизнесе</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается ведение учета в 1С, инвентаризация, учет и налогообложение, составление баланса, учет расходов и доходов НСФО, МСФО в отрасли гостиничного бизнеса, начисление заработной платы, заполнение журналов-ордера, акта, накладной; туристические сборы.
<b>Пререквизиты</b>	Математика, основы экономики
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	II
<b>Формы контроля</b>	Зачеты
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина «Бухгалтерский учет в гостиничном бизнесе» изучает роль бухгалтерского учета в системе управления предприятием; обучающиеся получают знания по вопросам методологии учета, технике организации бухгалтерского

	учета в организациях гостиничного бизнеса и приобретают практические навыки по ведению бухгалтерского учета.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закон РК «О бухгалтерском учете и финансовой отчетности» от 28 февраля 2007 года № 234-III</li> <li>2. Типовой план счетов бухгалтерского учета, утвержденный Приказом Министра финансов РК от 23.05.2007г. №185</li> <li>3. Национальный стандарт финансовой отчетности от 31 января 2013 г. № 50</li> <li>4. Приказ Министра финансов РК «Об утверждении Правил ведения бухгалтерского учета» от 15 марта 2015 г. №241</li> <li>5. Приказ Министра финансов РК «Об утверждении форм первичных учетных документов» от 20 декабря 2012 г. № 562</li> <li>6. Кодекс Республики Казахстан «О налогах и других обязательных платежах в бюджет» (Налоговый кодекс), 25 декабря 2017 года. № 120-V (с изменениями и дополнениями)</li> <li>7. Трудовой кодекс Республики Казахстан № 414V ЗРК от 23 ноября 2015 г.</li> <li>8. Кабылова Н., Доспалинова Ш., Оразалинов Е. «Бухгалтер (Основы бухгалтерского учета)»: Учебник – Астана:Фолиант,2016. – 376с.</li> <li>9. Кожабеков С.С., Сулеева С.Е., Карымсаков А.К. Бухгалтерский учет в ресторанном и гостиничном бизнесе: Учебное пособие. – Тараз:Тараз университеті, 2015.- 317с.</li> <li>10. Назарова В.Л. «Бухгалтерский учет», «Алматыкітап баспасы», 2014 г.</li> <li>11. Э.О. Нурсейитов «Бухгалтерский учет на предприятии», Алматы, 2015г.</li> <li>12. Ф.С. Сейдахметова «Современный бухгалтерский учет», Алматы, «Экономика», 2014г.</li> <li>13. Пинкевич Т.В. «Бухгалтерский учет: от азов до баланса», Алматы,2017г.</li> <li>14. Крис Гилдинг Routledge is an imprint of the Taylor &amp; Francis Group, an information business «Основные принципы бухгалтерского учета для руководителей в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса» 3-е издание, 2014 г.</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Справочные таблицы; мультимедийный проектор; дидактические материалы.
<b>Результаты обучения</b>	Знает понятие цены и ценообразования; типы хозяйственных операций; способы оценки основных средств; основные методы приемки, хранения и отпуска материалов; понятие о калькуляции, расчет количества сырья по нормативам; учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; документальное оформление, порядок списания; умеет выполнять кассовые операции; оформлять основные документы по учету кассовых операций; делать бухгалтерскую проводку по любой совершаемой хозяйственной операции; составлять бухгалтерский баланс и финансовую отчетность; производить хозяйственные

	вычисления; составлять калькуляционные карточки; производить учет предметов материально-технического оснащения.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, гостиничный и ресторанный менеджмент, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе, управление службой питания и напитков, управление номерным фондом.

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СД 01 Основы гостиничного бизнеса</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается развитие индустрии гостеприимства в мире и Казахстане, глобализация мирового гостиничного хозяйства, специфика и эффективность на предприятиях гостеприимства; материально-техническая база гостиниц, характеристика и особенности гостиничных услуг, нормативно-правовое регулирование, организационные функции на предприятиях гостеприимства; гостиничный сегмент как элемент экономики, стандарты подготовки специалистов для гостиничной индустрии, мотивация и стимулирование на предприятиях гостиничного хозяйства, специфика управления международных сетевых гостиниц.
<b>Пререквизиты</b>	Основы экономики, экономическая и социальная география, профессиональный казахский язык, английский язык (профессиональный), управление службой питания и напитков
<b>Объем кредитов/часов</b>	6/144
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II, III, IV
<b>Формы контроля</b>	Зачеты, экзамен
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина разработана на изучение основных механизмов управления гостиничным комплексом и обучение международным стандартам гостиничного бизнеса, анализ функциональных назначений и принципов работы основных департаментов гостиницы. Цель дисциплины: приобрести теоретические знания о координировании работ по оказанию услуг среди обслуживающего персонала; четко определять цели и формы деятельности гостиничного предприятия, приобрести знания по основным и вспомогательным службам гостиниц, знать стандарты и должностные инструкции сотрудников гостиничного комплекса, ознакомление студентов с историей сферы гостеприимства; рассмотрение структуры индустрии гостеприимства; формирование понимания о современном состоянии рынка услуг гостеприимства и перспективах его развития.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барчуков Игорь Сергеевич Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. КноРус - М., 2014.</li> <li>2. <a href="https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html">https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html</a></li> <li>3. Баумгартен Л. В. Маркетинг гостиничного</li> </ol>

	<p>предприятия. Учебник; Высшая школа - Москва, 2015.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Бейзеров В. А. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса Феникс - М., 2013.</li> <li>5. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес; Феникс - М., 2015.</li> <li>6. Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса; Ростов н/Д: Феникс - М., 2015.</li> <li>7. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса 2014.</li> <li>8. Гостиничное хозяйство / Hotelwesen; НОУ ВПО МПСИ, Флинта - М., 2016. - 344 с.</li> <li>9. Гончарова Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса Академия - М., 2015 <a href="https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html">https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html</a></li> <li>10. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах : учеб, пособие для студ. «Академия», 2019</li> <li>11. Кусков А.С. Гостиничное дело учебное пособие <a href="https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31">https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31</a></li> <li>12. Корнеев В.С., Семенова Л.В., Драгилева И.И. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе 2019</li> <li>13. Лайко М.Ю. История мировой индустрии гостеприимства. Москва 2015 <a href="https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f">https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f</a></li> <li>14. Мышьяков Н.М. под ред. д. иск., проф. Гостиничное дело: учебник / 2013</li> <li>15. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Москва, Изд-во «Альфа-М», 2009 <a href="https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e">https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e</a></li> <li>16. 3. Ю. Ляпина «Организация обслуживания гостиничных хозяйств» Москва, 2017</li> <li>17. Тимохина Т.Л. «Организация гостиничного дела», Юрайт, 2016</li> <li>18. Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В. «Технология гостиничной деятельности» М.: Академия, 2015</li> <li>19. <a href="http://www.hotelline.ru/">http://www.hotelline.ru/</a></li> </ol>
<p><b>Необходимые средства обучения, оборудование</b></p>	<p>Сборник тестовых заданий для разных уровней обучения;          Методические указания по выполнению практических работ.          Методические указания по выполнению курсовой работы.          Электронная методическая система по тематике обучения:          Аудио – видео аппаратура;          Электронные учебники по темам.</p>
<p><b>Результаты обучения</b></p>	<p>Знает исторические аспекты индустрии гостеприимства;</p>

	пионеров и лидеров индустрии гостеприимства, их достижения; основные сегменты индустрии гостеприимства; типы и характеристики предприятий размещения; классификацию предприятий размещения; типы и характеристики предприятий транспортировки; типы и характеристики предприятий рекреации; организационную структуру гостиниц; основные подразделения гостиниц; технологию работы и задачи основных подразделений гостиницы; организацию и особенности обслуживания в курортных гостиницах, процесс обслуживания конгрессного бизнеса; информационно-рекламную деятельность гостиниц; умеет проявлять гостеприимство; организовывать обслуживание на предприятиях гостиничного бизнеса; составлять схему организационной структуры гостиниц; распределять обязанности между служащими; соблюдать внешний вид, культуру речи и правила поведения в гостиницах; организовать обслуживание в курортных гостиницах; организовать процесс обслуживания конференций; применять знания на практике.
<b>Постреквизиты</b>	Гостиничный и ресторанный менеджмент, управление номерным фондом, управление персоналом в гостиничном бизнесе, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе.

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СД 02 Управление номерным фондом</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается классификация гостиниц, основные функции и службы гостиниц, вспомогательные службы гостиницы; обслуживание гостей, бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; компьютерные программы в отелях.
<b>Пререквизиты</b>	Основы экономики, управление службой питания и напитков
<b>Объем кредитов/часов</b>	5/120
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II, III
<b>Формы контроля</b>	Зачеты, экзамен
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина прививает теоретические и практические навыки, позволяющие эффективно управлять процессами функционирования номерного фонда предприятий в индустрии гостеприимства, изучает эффективную организацию операционных процессов с применением современных технологий обслуживания номерного фонда, формирует у студентов понимание основных принципов управления, организации и контроля службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, необходимых для успешного ведения бизнеса в гостиничной индустрии.

<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Арбузова Н.Ю. «Технология и организация гостиничных услуг»: Учеб. пособие «Академия», 2020 г.</li> <li>2. Артемова, Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. – Орел: ОрелГТУ, 2010.</li> <li>3. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание. Учебное пособие. Киев. Изд-во ВИРА-Р. 2018 г.</li> <li>4. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания. - Ростов н/Д: «Феникс», 2019 г.</li> <li>5. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб, пособие для студ. сред. проф. образования «Академия», 2019.</li> <li>6. Ляпина И. Ю., Игнатъева Т. Л., Безрукова С. В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. Академия. 2005</li> <li>8. Introduction to Management in the Hospitality Industry by Clayton W. Barrows, Tom Powers, Dennis R. Reynolds</li> <li>9. Иванов В.П. Внедрение новых технологий обслуживания в гостиничном бизнесе. «Молодая гвардия», 2019 г.</li> <li>10. И. Потапова «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» Академия, 2015г.</li> <li>11. Яннис С. Пэнтелидис; Справочник routledge по управлению гостиничным и ресторанным бизнесом. Раутледж 2 Парк-Сквер, парк Милтон, Абингдон, оксфордширский OX14 4RN2014 г.</li> </ol>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<p>Сборник тестовых заданий для разных уровней обучения;</p> <p>Методические указания по выполнению практических работ.</p> <p>Электронная методическая система по тематике обучения:</p> <p>Аудио – видео аппаратура;</p> <p>Электронные учебники по темам.</p>
<b>Результаты обучения</b>	<p>Уметь регистрировать и вести учет принятых заявок на бронирование номеров, формировать план загрузки номерного фонда и вести учета неиспользованного бронирования и базы данных клиентов, вносить изменения в заказ на бронирование и аннулирование бронирования, организовать работу по профилактическому осмотру жилых номеров, подсобных и прочих помещений гостиницы, проведению капитального и текущего ремонта, по укреплению и развитию ее материально-технической базы, возрастанию уровня комфортабельности.</p>
<b>Постреквизиты</b>	<p>Гостиничный и ресторанный менеджмент, управление номерным фондом, управление персоналом в гостиничном бизнесе, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе.</p>

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СД 03 Экономика в гостиничном бизнесе</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается предпринимательская и производственная функции предприятий индустрии гостеприимства, нормирование труда,

	себестоимость услуг гостиничных предприятий, прибыль и рентабельность, планирование хозяйственной деятельности предприятия, персонал и оплата труда, взаимосвязь с финансовыми, кредитными, страховыми организациями.
<b>Пререквизиты</b>	Математика, основы экономики
<b>Объем кредитов/часов</b>	4/96
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II, III, IV
<b>Формы контроля</b>	Зачеты, экзамен
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Обучающийся знает предпринимательские и производственные функции предприятий индустрии гостеприимства, нормирование труда, умеет рассчитывать себестоимость услуг гостиничных предприятий, прибыль и рентабельность, оплату труда, планировать хозяйственную деятельность предприятия, персонала и взаимосвязь с финансовыми, кредитными, страховыми организациями.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p>1. Соколова С.В. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия Издательский центр «Академия», 2018г.</p> <p>2. Соколова С.В. Экономика организации Издательский центр «Академия», 2017г.</p> <p>3. Тусупбеков Т., Тенизбаева Г., Ибраева А., Экономика предприятия «Фолиант» 2019 год</p> <p>4. Яковлев Г.А. «Экономика гостиничного хозяйства», учебное пособие, 2016 год</p> <p>5. Сергеев И.В., Веретенников И.И. Экономика организаций (предприятий). Учебник М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2008 год</p> <p><b>Дополнительная литература:</b></p> <p>1. Справочник работника гостиничного хозяйства. М.: Высшая школа, 2015 год</p> <p>2. Нормативы численности рабочих по обслуживанию гостиниц. М.: 2013 год</p> <p>3. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих 2011 год</p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Сборник тестовых заданий для разных уровней обучения; Методические указания по выполнению практических работ. Аудио – видео библиотека; Электронные учебники по темам.
<b>Результаты обучения</b>	Знает законодательные и иные нормативные акты Республики Казахстан; специфику гостиничных услуг; производственную структуру гостиничного хозяйства; классификацию основных фондов; принципы организации основного производства; сущность и значение производительности труда; нормы труда обслуживающего персонала; основы планирования работы гостиницы; сущность материально-технического обеспечения; понятия себестоимости, прибыли, рентабельности; сущность и

	принципы аренды; понятия лизинга, франчайзинга и др.; умеет организовать рабочее место; работать с нормативными документами; рассчитывать заработную плату рабочих при различных формах оплаты труда; составить смету затрат на производство услуг; рассчитать основные технико-экономические показатели работы гостиницы.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе.

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СД 04 Гостиничный и ресторанный менеджмент</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается организационная структура управления гостиницами и ресторанами, функции, методы и стиль управления гостиницей, управление трудовыми процессами, персоналом гостиниц и ресторанов, менеджмент деловых совещаний и переговоров, менеджмент качества услуг гостиниц и ресторанов.
<b>Пререквизиты</b>	Основы права, основы экономики
<b>Объем кредитов/часов</b>	2/48
<b>Распределение по семестрам</b>	II
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина рассматривают основные проблемы эффективного управления гостиничным предприятием, сущность и особенности руководства гостиничным бизнесом, его организационные структуры, функции и методы управления; управление информацией, поиском, интерпретацией и анализом информации в гостиничном бизнесе; умение конструировать планы, организацию и контролировать деятельность гостиницы.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Артемова, Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие для вузов Орел: ОрелГТУ, 2010.</li> <li>2. Базаров Т.Ю. Управление персоналом Практикум учебное пособие для студентов вузов Практикум: Учебное пособие/ Юнити, 2017.</li> <li>3. Кабушкин Н.И. «Менеджмент гостиниц и ресторанов»: КНОРУС, 2013.</li> <li>4. Саак А. Э., Якименко М. В. «Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны)»: Учебное пособие. - СПб.: Питер, 2012.</li> <li>5. Introduction to Management in the Hospitality Industry by Clayton W. Barrows, Tom Powers, Dennis R. Reynolds</li> <li>6. Иванов В.П. Внедрение новых технологий обслуживания в гостиничном бизнесе. «Молодая гвардия», 2019г.</li> <li>7. Найджел Эванс Стратегический менеджмент в сфере туризма, ресторанно-гостиничного бизнеса и организации мероприятий Второе изданиеRoutledge, 2014 г.</li> </ol>



	8.Е.М. Мамырбекова, И.В. Анаятова, Г. Байтенова, А.Д. Биджанов Менеджмент в гостиничном бизнесе ©НАО «Холдинг «Кәсіпқор», 2018 г.
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Сборник тестовых заданий для разных уровней обучения; Методические указания по выполнению практических работ. Электронная методическая система по тематике обучения: Аудио – видео библиотека; Электронные учебники по темам.
<b>Результаты обучения</b>	Знает организационную структуру управления; характер и содержание управленческого труда; методы и современные технологии подготовки и обоснования управленческих решений; современные теории мотивации; методы оценки деловых качеств работника; способы управления конфликтными ситуациями; умеет принимать участие в решении организационно-производственных вопросов; подготовить управленческое решение; предупреждать и разрешать конфликтные ситуации; определять деловые качества работников.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, управление персоналом в гостиничном бизнесе, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе.

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СД 05 Управление персоналом в гостиничном бизнесе</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается концепция и методология управления персоналом, кадровая политика в организациях гостиничной индустрии, технологии управления персоналом: наем, отбор, подбор и расстановка персонала, управление профориентацией, адаптацией, обучением и аттестацией персонала, система профессионального продвижения персонала по службе, мотивационные программы.
<b>Пререквизиты</b>	Основы права, основы экономики, гостиничный и ресторанный менеджмент
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	III
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в организации кадрового планирования, кадровой политики как основы устойчивого и эффективного управления персоналом.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	1.Базаров Т.Ю. Управление персоналом. Учебное пособие. - М., 2017. 2.АругюновВ.В., Волковьский И.В., Кадария Ф.Д, Шепелев Е.М Управление персоналом. Учебное пособие. Ростов-на Дону: Феникс,2017 3.Лукашевич В.В. Основы управления персоналом. Учебное

	<p>пособие М.: Кнорус, 2018</p> <p>4.Самоукина Н. Управление персоналом: российский опыт. – СПб.: Питер, 2017</p> <p>5.Классики менеджмента. / Под ред. М. Уорнера / Пер. с англ. под ред. Ю.Н. Каптуревского. - СПб.: Питер, 2017.</p> <p>6.Лонгсон С. Выбери карьеру: Оцените свои возможности и деловые качества: тесты и рекомендации / Пер. с англ. - Днепропетровск: Баланс Бизнес Бук, 2017.</p> <p>7.Кук М. Эффективный тайм-менеджмент: Как рационально спланировать свое рабочее и свободное время / Пер. с англ. К. Давыдовой. - М: ФАИР-ПРЕСС, 2018.</p> <p>8.Баттерис М., Ройтер Б. Корпоративные бриллианты: как удерживать талантливых сотрудников в компании.-Corporate MVPs: Managing Your Company's Most Valuable Performers. - Издательство: ГроссМедиа, 2018</p> <p>9.Мордовин С.К. Управление персоналом: современная российская практика.-СПб.: Питер, 2018</p> <p>10.Д-р Стивен Госс-Тернер, Майкл Дж. Боэлла Управление человеческими ресурсами в индустрии гостеприимства«Рутледж», 2013</p> <p><a href="http://www.hotelstop.ru/newslist.php">http://www.hotelstop.ru/newslist.php</a> <a href="https://prohotel.ru/">https://prohotel.ru/</a></p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Справочно-инструктивные таблицы; Мультимедийный проектор; Дидактические материалы;
<b>Результаты обучения</b>	Знает концепцию и методологию управления персоналом, кадровую политику в организациях гостиничной индустрии, технологии управления персоналом: наем, отбор, подбор и расстановка персонала, управление профориентацией, адаптацией, обучением и аттестацией персонала, управляет системой профессионального продвижения персонала по службе, использует мотивационные программы.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе.

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>СД 06 Предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Изучается развитие гостиничного бизнеса, управление рисками, система менеджмента и качества, социальное партнерство, рекламно-информационная деятельность, цена и ценообразование в гостиничном бизнесе; предпринимательские проекты.
<b>Пререквизиты</b>	Основы права, основы экономики
<b>Объем кредитов/часов</b>	1/24
<b>Распределение по семестрам</b>	IV
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Дисциплина способствует формированию представления о развитии гостиничного бизнеса, управлении рисками, системе менеджмента и качества, социальном партнерстве, рекламно-

	информационной деятельности, цене и ценообразовании в гостиничном бизнесе; создании и реализации предпринимательских проектов в гостиничном бизнесе.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<p>1.Актуальные вопросы формирования культуры предпринимательства: сборник статей / Мурзагалина Г.М., под ред. — Москва: Русайнс, 2020. — 362 с. — URL: <a href="https://book.ru/book/935999">https://book.ru/book/935999</a></p> <p>2.Бармашов, К.С. Эффективные бизнес-модели предпринимательства: научное издание/ Бармашов К.С., Ляндау Ю.В. — Москва: КноРус, 2019. — 130 с. —URL: <a href="https://book.ru/book/930747">https://book.ru/book/930747</a></p> <p>3.Ковальчук, А.П. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса: учебное пособие / Ковальчук А.П. — Москва: КноРус, 2020. — 172 с. - <a href="https://book.ru/book/935931">https://book.ru/book/935931</a></p> <p>4.Круглова, Н.Ю. Основы бизнеса (предпринимательства): учебник / Круглова Н.Ю. — Москва: КноРус, 2019. — 434 с. — URL: <a href="https://book.ru/book/931197">https://book.ru/book/931197</a></p> <p>5.Осипов, Е.М. Социология предпринимательства: учебное пособие / Осипов Е.М., Ковальчук В.К., Усов А.И., Халиков М.С. — Москва: Русайнс, 2020. — 297 с. —URL: <a href="https://book.ru/book/936718">https://book.ru/book/936718</a></p> <p>6.Самарина, В.П. Основы предпринимательства: учебное пособие / Самарина В.П. — Москва: КноРус, 2019. — 222 с. - URL: <a href="https://book.ru/book/931832">https://book.ru/book/931832</a></p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Справочно-инструктивные таблицы; Мультимедийный проектор; Дидактические материалы;
<b>Результаты обучения</b>	Обучающийся знает историю развития гостиничного бизнеса, систему менеджмента и качества в гостиничной индустрии, умеет управлять рисками, реализовывать социальное партнерство, рекламно-информационную деятельность, предпринимательские проекты в гостиничной индустрии.
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, экономика в гостиничном бизнесе

<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ПП 01 Учебная практика</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Проводится вводное занятие, инструктаж по технике безопасности, ознакомление с правилами внутреннего распорядка гостиницы; изучается организация структур гостиницы, основные службы гостиницы, их взаимодействие; департамент номерного фонда, FrontOffice, основные подразделения; стандарты внешнего вида и поведения персонала, служба приема и размещения (FrontDesk); структура и взаимодействие с другими службами; структура и функции хозяйственной службы (Housekeeping); организация и технология выполнения различных видов уборочных работ, уборочный инвентарь, материалы, моющие и чистящие средства; работа прачечной (Laundry), сроки смены белья, прием, выдача, правила хранения; предоставление

	дополнительных услуг в гостинице, контроль за выполнением дополнительных услуг, сервисная служба (UniformedService); ознакомление с функциями службы текущего ремонта (Maintenance); ознакомление с функциями службы безопасности (Security)
<b>Пререквизиты</b>	Основы экономики, основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, гостиничный и ресторанный менеджмент
<b>Объем кредитов/часов</b>	24/576
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II, III
<b>Формы контроля</b>	Зачеты
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка гостиницы; с организацией структуры гостиницы, основными службами гостиницы, их взаимодействиями; департаментом номерного фонда: FrontOffice, основными подразделениями; стандартами внешнего вида и поведения персонала, службами приема и размещения (FrontDesk); структурой и взаимодействием с другими службами; структурой и функциями хозяйственной службы (Housekeeping); организацией и технологией выполнения различных видов уборочных работ, уборочным инвентарем, материалами, моющими и чистящими средствами; работой прачечной (Laundry), сроками смены белья, приемом, выдачей, правилами хранения; предоставлением дополнительных услуг в гостинице, контролем за выполнением дополнительных услуг
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барчуков Игорь Сергеевич Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. КноРус - М., 2014.</li> <li>2. <a href="https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html">https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html</a></li> <li>3. Баумгартен Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия. Учебник; Высшая школа - Москва, 2015.</li> <li>4. Бейзеров В. А. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса Феникс - М., 2013.</li> <li>5. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес; Феникс - М., 2015.</li> <li>6. Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса; Ростов н/Д: Феникс - М., 2015.</li> <li>7. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса 2014.</li> <li>8. Гостиничное хозяйство / Hotelwesen; НОУ ВПО МПСИ, Флинта - М., 2016. - 344 с.</li> <li>9. Гончарова Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса Академия - М., 2015 <a href="https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html">https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html</a></li> <li>10. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб, пособие для студ. «Академия», 2019</li> <li>11. Кусков А.С. Гостиничное дело учебное пособие <a href="https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31">https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31</a></li> <li>12. Корнеевец В.С., Семенова Л.В., Драгилова И.И.</li> </ol>

	<p>Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе 2019</p> <p>13. Лайко М.Ю. История мировой индустрии гостеприимства. Москва 2015  <a href="https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f">https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f</a></p> <p>14. Мышьяков Н.М. под ред. д. иск., проф. Гостиничное дело: учебник / 2013</p> <p>15. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Москва, Изд-во «Альфа-М», 2009  <a href="https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e">https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e</a></p> <p>16. 3. Ю. Ляпина «Организация обслуживания гостиничных хозяйств» Москва, 2017</p> <p>17. Тимохина Т.Л. «Организация гостиничного дела», Юрайт, 2016</p> <p>18. Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В. «Технология гостиничной деятельности» М.: Академия, 2015</p> <p>19. <a href="http://www.hotelline.ru/">http://www.hotelline.ru/</a></p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<p>Персональный компьютер</p> <p>Интернет</p> <p>Учебные видеоролики</p>
<b>Результаты обучения</b>	<p>Знает организацию структур гостиницы, основные службы гостиницы, их взаимодействие; департамент номерного фонда, FrontOffice, основные подразделения; стандарты внешнего вида и поведения персонала, службу приема и размещения (FrontDesk); структуру и взаимодействие с другими службами; структуру и функции хозяйственной службы (Housekeeping); организацию и технологии выполнения различных видов уборочных работ, уборочный инвентарь, материалы, моющие и чистящие средства; работу прачечной (Laundry), сроки смены белья, прием, выдачу, правила хранения; предоставление дополнительных услуг в гостинице, контроль за выполнением дополнительных услуг, сервисная служба (UniformedService); ознакомление с функциями службы текущего ремонта (Maintenance); ознакомление с функциями службы безопасности (Security)</p>
<b>Постреквизиты</b>	<p>Основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, управление персоналом в гостиничном бизнесе</p>
<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ПП 02 Технологическая практика</b>
<b>Описание дисциплины</b>	<p>Проводится ознакомление с правилами внутреннего распорядка гостиницы, инструктаж по технике безопасности; изучаются внутриорганизационные нормативные документы, задачи и правила составления должностной инструкции; правила и стандарты общения персонала с клиентами; бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; изучение автоматизированной системы управления гостиницей, формирование документооборота в гостинице,</p>

	компьютерные программы в отелях; организация питания в гостинице; технология обслуживания клиентов ресторана; инженерно-техническая служба гостиницы; реклама и ее размещение в гостинице, способы привлечения потенциальных клиентов, виды продукции, используемой в гостинице в рекламных целях.
<b>Пререквизиты</b>	Основы экономики, основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, гостиничный и ресторанный менеджмент
<b>Объем кредитов/часов</b>	21/504
<b>Распределение по семестрам</b>	I, II, III
<b>Формы контроля</b>	Зачеты
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка гостиницы, инструктаж по технике безопасности; изучаются внутриорганизационные нормативные документы, задачи и правила составления должностной инструкции; правила и стандарты общения персонала с клиентами; бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; изучение автоматизированной системы управления гостиницей, формирование документооборота в гостинице, компьютерные программы в отелях; организация питания в гостинице; технология обслуживания клиентов ресторана; инженерно-техническая служба гостиницы; реклама и ее размещение в гостинице, способы привлечения потенциальных клиентов, виды продукции, используемой в гостинице в рекламных целях.
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барчуков Игорь Сергеевич Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. КноРус - М., 2014.</li> <li>2. <a href="https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html">https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html</a></li> <li>3. Баумгартен Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия. Учебник; Высшая школа - Москва, 2015.</li> <li>4. Бейзеров В. А. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса Феникс - М., 2013.</li> <li>5. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес; Феникс - М., 2015.</li> <li>6. Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса; Ростов н/Д: Феникс - М., 2015.</li> <li>7. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса 2014.</li> <li>8. Гостиничное хозяйство / Hotelwesen; НОУ ВПО МПСИ, Флинта - М., 2016. - 344 с.</li> <li>9. Гончарова Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса Академия - М., 2015 <a href="https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html">https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html</a></li> <li>10. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах:</li> </ol>

	<p>учеб, пособие для студ. «Академия», 2019</p> <p>11. Кусков А.С. Гостиничное дело учебное пособие  <a href="https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31">https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31</a></p> <p>12. Корнеевец В.С., Семенова Л.В., Драгилева И.И. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе 2019</p> <p>13. Лайко М.Ю. История мировой индустрии гостеприимства. Москва 2015  <a href="https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f">https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f</a></p> <p>14. Мышьяков Н.М. под ред. д. иск., проф. Гостиничное дело: учебник / 2013</p> <p>15. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Москва, Изд-во «Альфа-М», 2009  <a href="https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e">https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e</a></p> <p>16. 3. Ю. Ляпина «Организация обслуживания гостиничных хозяйств» Москва, 2017</p> <p>17. Тимохина Т.Л. «Организация гостиничного дела», Юрайт, 2016</p> <p>18. Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В. «Технология гостиничной деятельности» М.: Академия, 2015</p> <p>19. <a href="http://www.hotelline.ru/">http://www.hotelline.ru/</a></p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<p>Персональный компьютер  Интернет  Учебные видеоролики</p>
<b>Результаты обучения</b>	<p>Знает правила внутреннего распорядка гостиницы, внутриорганизационные нормативные документы; правила и стандарты общения персонала с клиентами; бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; изучение автоматизированной системы управления гостиницей, формирование документооборота в гостинице, компьютерные программы в отелях; организация питания в гостинице; технология обслуживания клиентов ресторана; инженерно-техническая служба гостиницы; реклама и ее размещение в гостинице, способы привлечения потенциальных клиентов, виды продукции, используемой в гостинице в рекламных целях.</p>
<b>Постреквизиты</b>	<p>Основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, управление персоналом в гостиничном бизнесе</p>
<b>Код и наименование дисциплины</b>	<p><b>ПП 02 Производственная практика</b></p>
<b>Описание дисциплины</b>	<p>Проводится ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности; изучается структура и функции хозяйственной службы (Housekeeping); технология выполнения различных видов уборочных работ; материально-технические запасы в хозяйственной службе; работа прачечной (Laundry); объединенная сервисная служба (UniformedService); служба</p>

	приема и размещения (FrontDesk); бронирование (Reservation); заезд, регистрация и размещение гостей (Checkin); обслуживание во время проживания; выезд гостя (Checkout); служба безопасности (Security).
<b>Пререквизиты</b>	Основы экономики, основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, гостиничный и ресторанный менеджмент
<b>Объем кредитов/часов</b>	18/432
<b>Распределение по семестрам</b>	III, IV
<b>Формы контроля</b>	Зачет
<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	Ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности; изучается структура и функции хозяйственной службы (Housekeeping); технология выполнения различных видов уборочных работ; материально-технические запасы в хозяйственной службе; работа прачечной (Laundry); объединенная сервисная служба (UniformedService); служба приема и размещения (FrontDesk); бронирование (Reservation); заезд, регистрация и размещение гостей (Checkin); обслуживание во время проживания; выезд гостя (Checkout); служба безопасности (Security).
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барчуков Игорь Сергеевич Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. КноРус - М., 2014.</li> <li>2. <a href="https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html">https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html</a></li> <li>3. Баумгартен Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия. Учебник; Высшая школа - Москва, 2015.</li> <li>4. Бейзеров В. А. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса Феникс - М., 2013.</li> <li>5. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес; Феникс - М., 2015.</li> <li>6. Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса; Ростов н/Д: Феникс - М., 2015.</li> <li>7. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса 2014.</li> <li>8. Гостиничное хозяйство / Hotelwesen; НОУ ВПО МПСИ, Флинта - М., 2016. - 344 с.</li> <li>9. Гончарова Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса Академия - М., 2015 <a href="https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html">https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html</a></li> <li>10. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб, пособие для студ. «Академия», 2019</li> <li>11. Кусков А.С. Гостиничное дело учебное пособие <a href="https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31">https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31</a></li> <li>12. Корнеевец В.С., Семенова Л.В., Драгилова И.И. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе 2019</li> <li>13. Лайко М.Ю. История мировой индустрии гостеприимства. Москва 2015 <a href="https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f">https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f</a></li> </ol>



	<p>14. Мышьяков Н.М. под ред. д. иск., проф. Гостиничное дело: учебник / 2013</p> <p>15. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Москва, Изд-во «Альфа-М», 2009  <a href="https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e">https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e</a></p> <p>16. З. Ю. Ляпина «Организация обслуживания гостиничных хозяйств» Москва, 2017</p> <p>17. Тимохина Т.Л. «Организация гостиничного дела», Юрайт, 2016</p> <p>18. Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В. «Технология гостиничной деятельности» М.: Академия, 2015</p> <p>19. <a href="http://www.hotelline.ru/">http://www.hotelline.ru/</a></p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	Персональный компьютер Интернет Учебные видеоролики.
<b>Результаты обучения</b>	Выполняет контроль за качеством обслуживания клиентов в соответствии с классом гостиницы, учетом, распределением и верным применением жилых номеров и свободных мест, в том числе соблюдением паспортного режима; направляет работу персонала и служб гостиницы на обеспечение сохранности и содержания в исправном состоянии помещений и имущества в соответствии с правилами и нормами эксплуатации, бесперебойной работы оборудования, благоустройства и комфортности, соблюдения санитарно-технических и противопожарных требований
<b>Постреквизиты</b>	Основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, управление персоналом в гостиничном бизнесе, экономика в гостиничном бизнесе, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе
<b>Код и наименование дисциплины</b>	<b>ПП 03 Стажировка</b>
<b>Описание дисциплины</b>	Проводится стажировка на рабочих местах по уровню квалификации специалиста среднего звена: ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности, бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; организация и предоставление дополнительных услуг в гостинице; система компьютерного обслуживания гостиниц и ресторанов; изучение функций отдела маркетинга; изучение функций финансового отдела; изучение вопросов управления персоналом в гостиницах.
<b>Пререквизиты</b>	Основы экономики, основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, гостиничный и ресторанный менеджмент
<b>Объем кредитов/часов</b>	9/216
<b>Распределение по семестрам</b>	IV
<b>Формы контроля</b>	Зачет

<b>Язык обучения</b>	Русский
<b>Формируемая компетенция</b>	<p>Стажировка на рабочих местах по уровню квалификации специалиста среднего звена: ознакомление с предприятием, инструктаж по технике безопасности, бронирование номеров, формирование плана загрузки номерного фонда и ведение учета неиспользованного бронирования, внесение изменений в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; организация и предоставление дополнительных услуг в гостинице; система компьютерного обслуживания гостиниц и ресторанов; изучение функций отдела маркетинга; изучение функций финансового отдела; изучение вопросов управления персоналом в гостиницах.</p>
<b>Список рекомендуемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барчуков Игорь Сергеевич Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. КноРус - М., 2014.</li> <li>2. <a href="https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html">https://avidreaders.ru/book/gostinichnyy-biznes-i-industriya-razmescheniya-turistov.html</a></li> <li>3. Баумгартен Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия. Учебник; Высшая школа - Москва, 2015.</li> <li>4. Бейзеров В. А. Английский язык для сферы туризма и гостиничного бизнеса Феникс - М., 2013.</li> <li>5. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес; Феникс - М., 2015.</li> <li>6. Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса; Ростов н/Д: Феникс - М., 2015.</li> <li>7. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса 2014.</li> <li>8. Гостиничное хозяйство / Hotelwesen; НОУ ВПО МПСИ, Флинта - М., 2016. - 344 с.</li> <li>9. Гончарова Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса Академия - М., 2015 <a href="https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html">https://litmy.ru/knigi/inostrannie_yaziki/195858-angliyskiy-yazyk-dlya-gostinichnogo-biznesa-2007.html</a></li> <li>10. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб, пособие для студ. «Академия», 2019</li> <li>11. Кусков А.С. Гостиничное дело учебное пособие <a href="https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31">https://vk.com/doc274632924_437787014?hash=b010f6153c1fddef31</a></li> <li>12. Корнеевец В.С., Семенова Л.В., Драгилова И.И. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе 2019</li> <li>13. Лайко М.Ю. История мировой индустрии гостеприимства. Москва 2015 <a href="https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f">https://vk.com/doc274632924_437787012?hash=cfbe478fb5084d877f</a></li> <li>14. Мышьяков Н.М. под ред. д. иск., проф. Гостиничное дело: учебник / 2013</li> <li>15. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Москва, Изд-во «Альфа-М», 2009 <a href="https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e">https://vk.com/doc274632924_437787009?hash=a0e3be8531a2fd5e5e</a></li> <li>16. 3. Ю. Ляпина «Организация обслуживания гостиничных</li> </ol>

	<p>хозяйств» Москва, 2017</p> <p>17. Тимохина Т.Л. «Организация гостиничного дела», Юрайт, 2016</p> <p>18. Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В. «Технология гостиничной деятельности» М.: Академия, 2015</p> <p>19. <a href="http://www.hotelline.ru/">http://www.hotelline.ru/</a></p>
<b>Необходимые средства обучения, оборудование</b>	<p>Персональный компьютер</p> <p>Интернет</p> <p>Учебные видеоролики.</p>
<b>Результаты обучения</b>	<p>Бронирует номера, формирует план загрузки номерного фонда и ведет учет неиспользованного бронирования, вносит изменения в заказ на бронирование и аннулирование бронирования; осуществляет прием и размещение гостей, обслуживание гостей в период проживания в гостинице, выезд гостя из гостиницы; организация и предоставление дополнительных услуг в гостинице; владеет системой компьютерного обслуживания гостиниц и ресторанов</p>
<b>Постреквизиты</b>	<p>Основы гостиничного бизнеса, управление номерным фондом, управление персоналом в гостиничном бизнесе, экономика в гостиничном бизнесе, предпринимательские проекты в гостиничном бизнесе</p>

**7.Типовой учебный план технического и профессионального образования  
по специальности «10130100 - Гостиничный бизнес»**

Код и наименование уровня образования: 10 Службы  
101 Сфера обслуживания  
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

**Специальность:** 10130100 Гостиничный бизнес

**Квалификация:** 4S10130103 Оперативный менеджер гостиницы

№	Наименование циклов, дисциплин и видов учебной деятельности	Количество кредитов/часов	
		на базе основного среднего образования	на базе общего среднего образования
1	<b>Общеобразовательные дисциплины<sup>1</sup></b>	<b>60/1440</b>	-
1.1	Промежуточная аттестация	+	-
	<b>Итого</b>	<b>60/1440</b>	-
<b>Специалист среднего звена</b>			
	<b>Квалификация «4S10130103 Оперативный менеджер гостиницы»</b>		
2	Общегуманитарные дисциплины	+	+
3	Социально-экономические дисциплины	+	+
4	Общепрофессиональные дисциплины	+	+
5	Специальные дисциплины	+	+
6	Производственное обучение и профессиональная практика *	не менее 40% от общего объема учебного времени обязательного обучения	
		+	+
7	Промежуточная аттестация	+	+
8	Итоговая аттестация	+	+
	<b>Итого на обязательное обучение</b>	<b>180/4320</b>	<b>120/2880</b>
9	Факультативные занятия	не более 4-х часов в неделю	
10	Консультации	не более 100 часов на учебный год	
	<b>Общее количество учебной нагрузки обучающегося в кредитах/ часах</b>	<b>206/4944</b>	<b>138/3312</b>

<sup>1</sup> Перечень общеобразовательных дисциплин определяются на основе Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования.

\* В том числе лабораторно-практические занятия по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, курсовое и дипломное проектирование

## 8. Пояснительная записка к учебному плану

Мировое развитие сферы услуг привело к тому, что в настоящее время ее вклад в социальное и экономическое развитие большинства стран намного превышает долю материального производства. Сфера сервиса сегодня становится не только неотъемлемой частью формирования нормальных условий жизнедеятельности человека, но и одним из самых необходимых элементов инфраструктуры бизнеса. Сфера услуг является очень перспективным направлением. Она предоставляет до 70% всех рабочих мест в экономике. В развитых странах около 60% трудоспособного населения занято именно в этой сфере.

На современном этапе развития рыночной экономики такая тенденция является основной и для РК. Именно поэтому сейчас, как никогда раньше, так высока потребность в высокопрофессиональных кадрах для сервиса. Одновременно отмечается увеличение спроса со стороны образовательных учреждений на введение образовательных программ по специальностям сервиса.

Социально-экономические процессы, протекающие практически во всех странах, доказывают, что спрос на гостиничные услуги уже стал регулярным, устойчивым, он отличается высокими требованиями потребителей к качеству гостиничного обслуживания.

Гостиница - это сложный, во многом уникальный функционирующий механизм, где к персоналу предъявляются определенные требования, включая клиентоориентированный подход. В настоящее время отечественная индустрия гостеприимства переживает период бурного роста и подъема. Повышенный спрос на квалифицированный персонал очень актуален в сфере гостеприимства. Это связано со стремительным развитием отрасли в целом и появлением на рынке новых игроков, динамичным развитием деятельности международных гостиничных операторов, привносящих в традиционную практику организации работы персонала в гостинице, опыт современного международного гостиничного менеджмента.

Образовательная программа подготовки по направлению подготовки **10130100 «Гостиничный бизнес»** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ТОО «Колледж «Әділет» на основе Государственного образовательного стандарта с учетом требований работодателей, на основе профессиональных стандартов, функционального анализа квалификаций и стандартов WorldSkills и согласованную с Индустриальным советом колледжа.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Содержание образовательной программы ориентируется на результаты обучения.

Образовательная программа по специальности **10130100 «Гостиничный бизнес»** предусматривает:

- 1) изучение общеобразовательных дисциплин;
- 2) изучение общегуманитарных, социально-экономических, общепрофессиональных, специальных дисциплин, прохождение производственного обучения и профессиональной практики.

При реализации образовательной программы изучаются специальные дисциплины, которые отражают содержание трудовых функций и профессиональных задач по квалификации с учетом современных требований к специалисту среднего звена.

Образовательная программа **10130100 «Гостиничный бизнес»** наряду с теоретическим обучением включает производственное обучение и профессиональную практику. Профессиональная практика подразделяется на учебную, технологическую,

производственную и стажировку. Сроки и содержание производственного обучения и профессиональной практики определяются планом учебного процесса и рабочими учебными программами.

Оценка достижений результатов обучения подтверждается различными видами контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации.


Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю, включая обязательную учебную нагрузку при очной форме обучения – не менее 36 часов в неделю.

Общий объем учебного времени на каждый год обучения составляет 60 кредитов/1440 часов. Объем учебной нагрузки обучающегося измеряется в кредитах/часах по результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине или другим видам учебной работы. 1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам.


Требования к уровню подготовки, обучающихся определяются содержанием образовательных программ по специальности **10130100 «Гостиничный бизнес»**.

### 9. Перечень рекомендуемого оборудования


№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
1.	ПК	<p>Процессор: IntelCore i5 10500                      Тактовая частота, ГГц: 3.1                      Оперативная память: 8 Гб ddr 4                      Оптическое устройство: DVD+R/RW&amp;CDRW                      Накопитель: 240 Гб (SSD)                      Тип видеоадаптера: Встроенный                      Встроенный видеоадаптер: Intel UHD Graphics 630                      Модель 290 G4 MT                      Тип MicroTower                      Установка Вертикальная                      Сокет LGA1200                      Разъемы на передней панели 4 x USB 3.0, 2 x USB 3.1 (Type A), Mic-in/Line-out                      Разъемы на задней панели 2 x USB, 1 x VGA, 1 x HDMI, 1 x COM, 1 x RJ-45, Line-in, Line-out                      Слоты расширения 1 x PCI Express X1, 1 x PCI Express X16                      Диагональ монитора, дюйм 23.8                      Максимальное разрешение 1920 x 1080</p>	<p>Персональный компьютер (ПК) предназначен для хранения и переработки информации. Информация может представлять собой текст, таблицы, рисунки, фотографии, звукозаписи и т. п. Информация хранится и обрабатывается в цифровом виде. Единица измерения информации - байт. Один байт (1б) соответствует примерно одному символу текста. Для удобства введены также более крупные единицы измерения информации: килобайт (Кб), мегабайт (Мб), гигабайт (Гб).</p>	

№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
2.	Принтер	<p>Тип печати: Монохромный            Формат печатных носителей: A4, A5, B5 (JIS), B5 (ISO), C5, DL (ISO)            Минимальная плотность бумаги, г/м<sup>2</sup>, от: 60            Максимальная плотность бумаги, г/м<sup>2</sup>, до: 163            Максимальное разрешение печати, dpi: 600 x 600 dpi            Максимальная скорость ч/б печати, стр/мин, до: 20            Разрешение сканера: 600 x 600 dpi            Емкость подающего лотка: 150 листов            Емкость принимающего лотка: 100 листов            Особенности: AppleAirPrint, GoogleCloudPrint</p>	<p>это внешнее периферийное устройство компьютера, предназначенное для вывода текстовой или графической информации, хранящейся в компьютере, на твёрдый физический носитель, обычно бумагу или полимерную плёнку, малыми тиражами (от единиц до сотен).</p>	



№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
3.	Факс с рабочим телефоном	Тип.....Факс/Копир Тип печати.....Термопечать/Монохромная Формат/Тип бумаги.....А4/рулон Скорость модема.....14.4 Кбит/с Дополнительно.....АОН, Caller ID, Трубка проводная Габариты 130x360x230 мм Вес 2.7 кг Цвет Черный <b>ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> Скорость модема 14.4 кбит/с <b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b> Количество полутонов 64 <b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> Дисплей: тип Цифровой Тип питания: от сети	технология передачи неподвижных изображений по телефонной линии.	

№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
4.	Post-терминал	<p>Тип POS-терминал  Способ оплаты смешанная оплата  Легкая замена чековой ленты да  Монитор да  Клавиатура да  Встроенный GPRS модем да  Wi-Fi да  Особенности бесконтактная оплата  Размер 560x780x165 мм  Дополнительная информация встроенный аккумулятор</p>	<p>аппаратно-программный комплекс, позволяющий осуществлять торговые операции, как это делает обычный кассовый аппарат. Помимо учёта продаж, POS-терминал может накапливать и другие данные для их последующего анализа.</p>	
5.	Камера видеонаблюдения	<p>Общие характеристики  Тип видеокамеры поворотный  Стандарт видеокамеры IP  Установка настенная, потолочная, настольная  Изображение цветное  Максимальное разрешение 1920x1080  Количество мегапикселей 2 Мпикс  Объектив  Объектив фикс. фокус  Функциональные возможности  Ночной режим да  ИК-подсветка да  Поддержка видеокодеков H.265</p>	<p>визуальное наблюдение, запись (видеорегистрация) событий на выделенном для слежения участке технологической зоны.</p>	

№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
		<p>Беспроводная связь Wi-Fi  Интерфейсы Wi-Fi  Поддержка стандартов Wi-Fi 2.4 ГГц  Датчики отсутствуют  Функции и особенности встроенный динамик, встроенный микрофон, слот для карт памяти  Дополнительные характеристики  Тип питания от адаптера  Напряжение питания 5 В  Потребляемый ток, мА 1000  Габариты 78x118x78 мм  Вес 0.24 кг</p>		
6.	Роутер	<p>Маршрутизатор Mercusys MW325R  UID товара MW325R(RU) V2.0  Производитель Mercusys  Модель MW325R  Тип оборудования Маршрутизатор  Сетевой стандарт Wi-Fi IEEE 802.11b, Wi-Fi IEEE 802.11g, Wi-Fi IEEE 802.11n  Скорость передачи данных 802.11b: до 11 Мбит/с, 802.11g: до 54 Мбит/с, 802.11n: до 300 Мбит/с  Частотный диапазон 2.4 ГГц  Чувствительность приемника Подробнее 270</p>	<p>Маршрутизатор выполняет для частной сети роль основного шлюза, к которому подключаются все ПК или другие устройства локальной сети. Сети провайдеров и домашние сети вместе с маршрутизаторами работают в TCP/IP-сетях. Доступ к интернету обеспечивается при помощи роутера.</p>	

№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
		<p>Мбит/с: -70 дБм при 10% PER  130 Мбит/с: -74 дБм при 10% PER  108 Мбит/с: -74 дБм при 10% PER  54 Мбит/с: -77 дБм при 10% PER  11 Мбит/с: -87 дБм при 8% PER  6 Мбит/с: -90 дБм при 10% PER  1 Мбит/с: -98 дБм при 8% PER  Мощность передатчика Подробнее &lt;20 дБм  VPN-протоколы Подробнее PPPoE, PPTP, L2TP  Сетевые протоколы и функции Подробнее  Динамический IP-адрес / статический IP-адрес  Виртуальный сервер, UPnP, DMZ  Протокол IPv4  Мост WDS  Управление Контроль доступа  Локальное управление  Удалённое управление  Безопасность Привязка по IP- и MAC-адресу  Шифрование WPA-PSK / WPA2-PSK  Порты и разъёмы 1xWAN (Ethernet), 3 xRJ-45  LAN 10/100Base-TX Ethernet  Внешние антенны 4 фиксированные  всенаправленные антенны  Усиление сигнала 5 дБи</p>		

№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
		<p>Напряжение 5 В, 0.6 А  Рабочая температура Подробнее от 0°С до 40°С  Питание 100-240 В переменного тока, 50/60 Гц  Дополнительно Возможность настенной установки  Удобный веб-интерфейс для простой и быстрой настройки  Размеры (Ш x В x Г) 21 x 20.5 x 14 см  Размеры упаковки (Ш x В x Г) 31.2 x 24.6 x 6.6 см  Вес изделия 0.19 кг  Вес с упаковкой 0.53 кг</p>		

№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
7.	Стойка ресепшн	<p>ВСТАВКИ МОДУЛЯ КОМБИНИРОВАННОГО:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ДВП толщиной 7 мм кашированное одностороннее</li> <li>- стекло прозрачное листовое толщиной 4 мм</li> <li>- поликарбонат белый матовый толщиной 8 мм</li> </ul> <p>ПРОФИЛИ ПЕРЕГОРОДОК: Профиль алюминиевый</p> <p>ПОЛКИ: Плита МДФ толщиной 25 мм ламинированная односторонняя облицованная пленкой ПВХ для мембранного прессования по технологии «постформинг»</p> <p>ПОЛКИ СТЕКЛЯННЫЕ: Стекло матовое толщиной 12 мм</p> <p>КРОМКА ПОЛОК СТЕКЛЯННЫХ: С закругленными углами и фасками по периметру полки</p> <p>СТОЙКА ВЕРТИКАЛЬНАЯ: Профиль алюминиевый</p> <p>ЗАГЛУШКА ПРОФИЛЬНАЯ: Пластик серый</p> <p>КРЕПЕЖ «МОДУЛЬ-СТОЛ»: Уголок металлический серый</p> <p>ОПОРА ПОЛКИ ПРЯМАЯ, УГЛОВАЯ: Опора металлическая серая</p>	<p>Такие стойки обычно применяют, если зона ресепшн находится в офисной части. Угловые элементы и скругленные части отсутствуют. Часто прямая стойка соединяется одной стороной с другим предметом мебели, например шкафом, или входит в состав более сложной конструкции. Прямая стойка лучше всего подойдет для организации, специфика работы которой предполагает возможность очереди из большого количества посетителей, например гостиницы.</p>	

№ №	Наименование	Технические характеристики	Назначение оборудования	Примечание
1	2	3	4	5
		<p>КАБЕЛЬ-КАНАЛ УСИЛЕННЫЙ: Пластиковый короб серый  КАНАЛ ДЛЯ ПОЛА: Пластиковый короб серый  УГОЛ ВНУТРЕННИЙ И УГОЛ ВНЕШНИЙ: Пластиковый короб серый  РАЗВЕТВИТЕЛИ С ЗАГЛУШКАМИ: Пластиковый короб серый  РОЗЕТКИ: Корпус пластик белый  Модули  Модуль стойки-ресепшн состоит из алюминиевых профилей и полотна. Полотно модуля может быть цельным (сплошной модуль) или составным (комбинированный модуль). С помощью различных сочетаний модулей можно собрать множество вариантов композиций: одинарные, состоящие из одного модуля; линейные, состоящие из нескольких модулей, сложные угловые конфигурации с углом соединения 90 град. Наполнение модулей двустороннее, что дает возможность изготавливать модули с комбинацией различных цветов и материалов (например, одна сторона модуля выполнена из ДВП в цвете «бук натуральный», другая – из матового</p>		

<b>№ №</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>Назначение оборудования</b>	<b>Примечание</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
		поликарбоната). Полки Полки прямые и угловые (для соединения под прямым углом) изготовлены из МДФ или матового стекла.		