

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
КАЗАХСТАН
АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОСЛЕВУЗОВСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор
по учебно-методической работе
Б.А.Алиев
20 18 г.



КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

6М091200 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Профильное направление подготовки, 1 год обучения

Алматы, 2018 г.

Каталог элективных дисциплин утвержден научно-методическим советом Алматинского технологического университета (протокол №4 «21» февраля 2018 г.) Алматы, АТУ, 2018 г.

Каталог включает в себя перечень элективных дисциплин (компонента по выбору) специальности, пререквизиты и постреквизиты дисциплин, цель изучения дисциплины, их краткое содержание, ожидаемые результаты.

**Список элективных дисциплин
специальности 6М091200 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**

Пререквизиты	Цикл дисциплин	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Количество кредитов (КЗ)	Рекомендованный семестр	Постреквизиты
RGH 1203	БД	EORGB 5204	Экономика и организация ресторанный и гостиничного бизнеса	3	1	Выполнение магистерского проекта
RGH 1203	БД	TFPGP 5204	Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта	3	1	Выполнение магистерского проекта
IRDGH 2211	ПД	IMSSIG 5302	Инновационные методы стимулирования спроса в сфере услуг	3	1	Выполнение магистерского проекта
RGH 1203	ПД	STVBSIG 5302	Современные технологии ведения бизнеса в сфере индустрии гостеприимства	3	1	Выполнение магистерского проекта
RGH 1203	ПД	OPOPIG 5303	Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства	3	1	Выполнение магистерского проекта
RGH 1203	ПД	SMMRD GB 5303	Стратегический менеджмент и маркетинг РДиГБ	3	1	Выполнение магистерского проекта
IRDGH 2211	ПД	OPTGRK 5304	Основы проектирования туристских, гостиничных и ресторанных комплексов	3	1	Выполнение магистерского проекта
IRDGH 2211	ПД	REBSS5304	Риски и экономическая безопасность в сфере услуг	3	1	Выполнение магистерского проекта

**Краткое описание элективных дисциплин
специальности 6М091200 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**

1	Название дисциплины	Экономика и организация ресторанного и гостиничного бизнеса
1	Код дисциплины	EORGB 5204
2	Количество кредитов	3
3	ECTS	7
4	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
5	Лекторы	Есайдар У.С.к.э.н., доцент
6	Автор программы	Есайдар У.С.к.э.н., доцент
7	Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
8	Пререквизиты	Ресторанное и гостиничное хозяйство
9	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Цель изучения дисциплины является подготовка квалифицированных специалистов, отвечающих требованиям или предъявляемым конкурентной средой в условиях глобализации использовать конкретные преимущества Казахстана для интеграции ее научно-технического и экономического потенциала в отечественного и международного рынка.
11	Краткое содержание дисциплин	Планирование и организация исследований систем управления. Диагностика и оценка эффективности исследования систем управления предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса
12	Ожидаемые результаты	<p>Магистрант должен:</p> <p>знать: фундаментальные исследования и современные проблемы сферы профессиональной деятельности по специальности, а также наука, образование, государственное регулирование и другие сферы человеческой деятельности, прямо или косвенно связанные с гостиничным бизнесом и ресторанным делом;</p> <p>уметь: применять современные научные методы в области гостиничного бизнеса и ресторанного дело</p> <p>владеть новыми инновационными технологиями необходимых для решения задач возникающих при исполнении профессиональных функций;</p> <p>иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по организации обслуживания в гостиницах и ресторанах на основе законодательных и нормативных документов; - основы сервисной деятельности; правила и методы организации обслуживания потребителей услуг; - сущность и принципы менеджмента; принципы организации труда управления персонала; - этику делового общения; управленческую психологию; современными информационными технологиями; методики подготовки и ведения деловых переговоров.

		быть компетентным: к умению организовывать свой труд компьютерными методами, сбора, хранения и обработки информации, применяемыми в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса
2	Название дисциплины	Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта
	Код дисциплины	TFPGP 5204
	Количество кредитов	3
	ECTS	7
	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
	Лекторы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
	Автор программы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
	Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
	Пререквизиты	Ресторанное и гостиничное хозяйство
	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Цель преподавания дисциплины: становление профессиональной компетентности будущего магистра в гостиничном бизнесе путем формирования теоретических знаний и практических умений в области технологии формирования и продвижения гостиничного продукта.
11	Краткое содержание дисциплин	План маркетинга – основа организации системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии. Телефонная продажа услуг в индустрии гостеприимства. Продажа продукции и услуг ресторанов и баров. Продажа банкетных залов и конференц-залов. Применение рекламных средств в гостиничной индустрии
12	Ожидаемые результаты	После изучения дисциплины магистрант должен: знать: - особенности социальной политики государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни; экологические; - принципы рационального использования природных ресурсов, основы экологического права и экологической безопасности гостиничной деятельности и окружающей среды; уметь: - применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения; оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности; применять знание законодательства в области экологии в целях сохранения окружающей среды; владеть: - основами формирования социальных отношений в обществе; основами экологической безопасности гостиничной деятельности и окружающей среды иметь навыки: - владения современными технологиями разработки стратегии предприятия и ее осуществления; – определения уровня конкурентоспособности деятельности предприятия;

		быть компетентным: применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
3	Название дисциплины	Инновационные методы стимулирования спроса в сфере услуг
1	Код дисциплины	IMSSIG 5302
2	Количество кредитов	3
3	ECTS	7
4	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
5	Лекторы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
6	Автор программы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
7	Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
8	Пререквизиты	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства
9	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Цель изучения дисциплины– приобретение знаний в области инновационной деятельности, как современного и эффективного метода, позволяющего туристическим фирмам увеличить спрос на свои услуги и продукты.
11	Краткое содержание дисциплин	В качестве инновации (новшества, нововведения) в сфере услуг выступает результат инновационной деятельности (сервисный продукт, технология или ее отдельные элементы, новая организация сервисной деятельности и др.), который способен более эффективно удовлетворять общественные потребности. Различают базисные нововведения, т.е. те новшества в организации сервиса и обслуживании клиентов, которые заметным образом трансформируют всю организацию сервисной деятельности. Кроме этого имеются частичные инновации, усовершенствующие некоторые звенья и аспекты процесса обслуживания. Те и другие характеризуются тем, что они совершенствуют разные стороны сервисной деятельности, сокращают время оказания услуг, создают удобства для потребителей.
12	Ожидаемые результаты	После изучения дисциплины магистрант должен: знать: - теоретические основы разработки и реализации гостиничного продукта; - нормативно-техническую базу разработки; технические регламенты, санитарные нормы и правила; уметь: планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения; владеть: методами разработки и предоставления иметь навыки: - использования современных инновационных (информационных) технологий в сервисной деятельности; - применения инновационных технологий в научно-исследовательской деятельности;

		<p>- самостоятельного и творческого применения теоретических знаний по инновационным технологиям при написании магистерской диссертации;</p> <p>быть компетентным:</p> <p>готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителей, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p>
4	Название дисциплины	Современные технологии ведения бизнеса в сфере индустрии гостеприимства
1	Код дисциплины	STVBSIG 5302
2	Количество кредитов	3
3	ECTS	7
4	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
5	Лекторы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
6	Автор программы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
7	Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
8	Пререквизиты	Ресторанное и гостиничное хозяйство
9	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Целью изучения дисциплины является формирование комплекса знаний, умений и навыков организации сервисного предпринимательства
11	Краткое содержание дисциплин	«Современные технологии ведения бизнеса в сфере индустрии гостеприимства» характеризует технический и организационный уровень производства услуг. Его повышение измеряется не столько массой новой техники, сколько полученной в результате ее внедрения эффективностью: ростом производительности общественного труда, улучшением условий труда, снижением себестоимости услуг, ростом прибыли
12	Ожидаемые результаты	<p>Магистрант должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые, экономические и технические аспекты организации предпринимательской деятельности в сфере сервиса; - систему государственной регистрации предприятия и лицензирования сервисной деятельности; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и оценивать новые рыночные возможности и формулировать бизнес-идею; - оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности в сервисе; - применять на практике технологии бизнес-планирования и бизнес-проектирования; - использовать основные подходы к принятию предпринимательских решений; - выработать организационно-экономический механизм функционирования сервисных предприятий; <p>иметь навыки:</p>

		<p>- практической социально-экономической оценки эффективности хозяйствования и развития систем управления предпринимательской деятельностью;</p> <p>- владения основными технологиями предпринимательства;</p> <p>быть компетентным:</p> <p>- в применении современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей;</p> <p>- в разработке и предоставлении гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>- в эффективной организации работы исполнителей;</p>
5	Название дисциплины	Организация производства и обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства
1	Код дисциплины	ОРОПИГ5303
2	Количество кредитов	3
3	ECTS	7
4	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
5	Лекторы	Мухамбетов Т.И., д.э.н., доцент
6	Автор программы	Мухамбетов Т.И., д.э.н., доцент
7	Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
8	Пререквизиты	Ресторанное и гостиничное хозяйство
9	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Целью изучения дисциплины является получение знаний и навыков позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.
11	Краткое содержание дисциплин	Рынок гостиниц и развитие гостиничной индустрии. Маркетинг в гостиничной индустрии Понятие внешнего и Внутреннего маркетинга гостиничного предприятия. Характеристика конъюнктуры гостиничного рынка
12	Ожидаемые результаты	<p>После изучения дисциплины магистрант должен:</p> <p>знать:</p> <p>- теорию общения, способы эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений;</p> <p>- методы саморегуляции психических состояний; этику делового общения;</p> <p>- лексический минимум для осуществления профессиональной деятельности с использованием второго иностранного языка, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета;</p> <p>уметь:</p> <p>- обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе; использовать знание второго иностранного языка в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть:</p>

		<p>- основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе; способностью к деловым коммуникациям на втором иностранном языке;</p> <p>иметь навыки:</p> <p>стремление к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; готовностью критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков</p> <p>быть компетентным:</p> <p>использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>
6	Название дисциплины	Стратегический менеджмент и маркетинг РДиГД
1	Код дисциплины	SMMRDGB 5303
2	Количество кредитов	3
3	ECTS	7
4	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
5	Лекторы	Токаева Л.А., к.э.н., доцент
6	Автор программы	Токаева Л.А., к.э.н., доцент
7	Курс, семестр	Курс 1, семестр 1
8	Пререквизиты	Ресторанное и гостиничное хозяйство
9	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Теоретическая и практическая подготовка магистрантов в области разработки и реализации стратегии предприятия
11	Краткое содержание дисциплин	<p>Стратегический маркетинг - активный маркетинговый процесс с долгосрочным горизонтом плана, направленный на превышение среднерыночных показателей, путем систематического проведения политики создания товаров и услуг, обеспечивающих потребителей товарами более высокой потребительской ценности, чем у конкурентов.</p> <p>Операционный маркетинг - активный коммерческий процесс с краткосрочным горизонтом планирования, направленный на уже существующие рынки и имеющий целью получить заданный объем продаж путем использования тактических средств, относящихся к товару, сбыту, цене и коммуникациям.</p>
12	Ожидаемые результаты	<p>Магистрант должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные задачи стратегического менеджмента; - этапы разработки миссии компании; - требования, предъявляемые к формулировке целей; - основные уровни стратегической пирамиды; - основные конкурентные силы; - виды конкурентных стратегий; - виды наступательных и оборонительных стратегий; - виды стратегий в зависимости от ситуации в отрасли и положения компании на рынке; - виды стратегии диверсификации; - виды стратегии вертикальной интеграции; - основные задачи реализации стратегии.

		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать конкурентную силу предприятий и строить конкурентный профиль; - проводить SWOT-анализ; - составлять карту стратегических групп; - оценивать конкурентоспособность компании по издержкам; - определять вид используемой стратегии организации. <p>иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о концепциях различных школ стратегического управления; - о процессе стратегического менеджмента; - о важности стратегического управления в системе менеджмента предприятия в современных рыночных условиях. <p>быть компетентным:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение формулировать миссию и стратегические цели; - умение разрабатывать стратегию организации; - умение решать задачи по реализации стратегии.
7	Название дисциплины	Основы проектирования туристских, гостиничных и ресторанных комплексов
1	Код дисциплины	OPTGRK 5304
2	Количество кредитов	3
3	ECTS	7
4	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
5	Лекторы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
6	Автор программы	Есайдар У.С., к.э.н., доцент
7	Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
8	Пререквизиты	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства
9	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Целью изучения дисциплины является научить магистрантов разработать проект. Это значит: определить его профиль, составить производственную программу, рассчитать и подобрать оборудование, площади помещений, определить количество работников предприятия, установить размеры и форму здания, состав и расположение помещений, подобрать соответствующие строительные материалы и конструкции, разработать фасады и интерьер, определить стоимость строительства и монтажа оборудования и изложить всё это на бумаге в виде расчётно-пояснительной записки, чертежей и необходимых к ним пояснений и обоснований.
11	Краткое содержание дисциплин	Изучение этой дисциплины позволит будущим специалистам приобрести необходимые знания по организации проектирования предприятий туристских, гостиничных и ресторанных комплексов. При разработке проекта важная роль отводится специалистам, они выступают в качестве представителя заказчика, выдают данные на проектирование. Они обеспечивают основу проекта - технологическое проектирование, выявляют целесообразные в техническом и

		экономическом отношении технологические процессы, выбирают и рассчитывают необходимое оборудование, проектируют пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах, а также размещение помещений на плане этажа предприятия туристских, гостиничных и ресторанных комплексов
12	Ожидаемые результаты	<p>Магистрант должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понятие проекта туристских, гостиничных и ресторанных комплексов; -основные понятия пространственного размещения объектов туристских, гостиничных и ресторанных комплексов; -классификацию, состав и структуру предприятий туристских, гостиничных и ресторанных комплексов; - основные требования к персоналу гостиницы и ресторана. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять целесообразные в техническом и экономическом отношении технологические процессы; - выбирать и рассчитывать необходимое оборудование; -проектировать пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах, а также размещение помещений на плане этажа предприятия туристских, гостиничных и ресторанных комплексов <p>иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -планирования потребности в трудовых ресурсах предприятий; -подбора персонала турфирмы, отеля и ресторана, анализа рынка рабочей силы, выявления критериев оценки сотрудников; -оценки деятельности персонала при приеме на работу, обеспечения эффективности труда персонала, обучения персонала; <p>быть компетентным:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в самостоятельном и творческом применении приобретенных теоретических знаний по проектированию предприятий туристского, гостиничного и ресторанных комплексов на практике
8	Название дисциплины	Риски и экономическая безопасность в сфере услуг
1	Код дисциплины	REBSS 5304
2	Количество кредитов	3
3	ECTS	7
4	Кафедра	Туризм и сервисное обслуживание
5	Лекторы	Дабылтаева Г.О., к.э.н., доцент
6	Автор программы	Дабылтаева Г.О., к.э.н., доцент
7	Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
8	Пререквизиты	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства
9	Постреквизиты	Выполнение магистерского проекта
10	Цель изучения	Целью дисциплины – является одной из основных в подготовке специалистов, знакомит их с научно-практическим аппаратом экономической безопасности

		<p>субъектов различного уровня, с методическими подходами и практическими мероприятиями по обеспечению устойчивого развития субъектов в условиях приемлемого уровня риска, внедрения в практику комплекса мероприятий по повышению экономической безопасности.</p>
11	Краткое содержание дисциплин	<p>Изучение этой дисциплины позволит будущим специалистам приобрести необходимые знания по организации Правовые основы обеспечения экономической безопасности. Региональные аспекты экономической безопасности. Сущность и система экономической безопасности государства. Введение в экономическую безопасность и управление рисками фирмы Модели для выявления и анализа возможностей, рисков и угроз. Прогнозное планирование: определение рисков и поиск возможностей. Типичные экономико-правовые ситуации в бизнесе. Личная финансовая безопасность</p>
12	Ожидаемые результаты	<p>После изучения дисциплины магистрант должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные термины и определения дисциплины; - законодательную основу деятельности подразделений экономической безопасности в коммерческих организациях; - взаимосвязь безопасности и экономических интересов общества и государства; - компоненты, методы и средства обеспечения экономической безопасности предприятия и государства; - закономерности функционирования современной экономики на макро- и микроуровне; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при анализе деятельности хозяйствующих субъектов определять возможные источники угроз его внешней и внутренней безопасности; - разрабатывать планы и систему мер по предотвращению и преодолению угроз экономической безопасности в конкретных условиях функционирования хозяйствующих субъектов; <p>владеть навыками разработки системы мер по предотвращению утечки сведений, составляющих коммерческую тайну;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками формирования договорных отношений с учетом специфики деятельности хозяйствующих субъектов в целях обеспечения его экономической безопасности; приемами организации информационной защиты, охраны интеллектуальной собственности, материальных ценностей, персонала, конфиденциальной информации предприятия. <p>быть компетентным:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение культурой научного мышления, обобщением, анализом и синтезом фактов и теоретических положений; - использование системы категорий и методов, необходимых для решения типовых задач в различных областях профессиональной практики

