

**ӘЛ-ФАРАБИ АТЫНДАҒЫ ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ**  
**География және табиғатты пайдалану факультеті**  
**Рекреациялық география және туризм кафедрасы**

**EDRC – 4309 «Мейрамхана кешендерінің эстетикасы  
мен дизайны» пәні бойынша қорытынды бақылау  
БАҒДАРЛАМАСЫ**

Алматы, 2023

EDRC – 4309 «Мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны» пәні бойынша емтихан бағдарламасын рекреациялық география және туризм кафедрасының PhD, аға оқытушысы Орынбасарова Г.О. құрастырған

Рекреациялық география және туризм кафедрасының мәжілісінде қарастырылған және ұсынылған

« » қыркүйек 2023 ж., хаттама №

Кафедра меңгерушісі

Плохих Р.В.

## КІРІСПЕ

**Пәннің қорытынды бақылау формасы** - жазбаша емтихан (СӨЖ, семинар тақырыптары енгізілген)

**Емтихан форматы** – онлайн

**Платформа:** Univer

**Емтихан тапсыру тәртібі және талаптары:**

- 1) емтихан кестеге сәйкес өтеді;
- 2) жоспарланған күні студенттерге емтихан туралы еске салынады;
- 3) емтихан билеттері Univer жүйесінде жинақталады (генерализацияланады);
- 4) студент жауабының өзіндік ерекшелігі - 75% болуы тиіс;
- 5) 65% өзіндік ерекшелігі кезінде студенттің жауабы қабылданбайды;
- 6) «Univer» жүйесінде Office365 логин алынады;

**Жүйеге қойылатын талаптар:**

- Веб-камера;
- Микрофон;
- Интернет қосылуы
- бет әлпеті бойынша сәйкестікті өту қажет;

**Емтихан сипаттамасы:**

- емтихан ұзақтылығы – 120 минут;
- емтиханда «Univer» бағдарламасының редакторында жұмыс істеу үшін тек пернетақта мен тінтуірді пайдалануға болады.
- басқа қойындыларды ашуға, басқа бағдарламаларды қосуға, телефонды, басқа құрылғылар мен заттарды пайдалануға тыйым салынады;
- жауап пернетақтадан бағдарлама редакторына мәтін енгізу арқылы жүреді;
- студент кез-келген сұрақтардан жауап бере бастауына болады;
- жауап жіберу үшін әр сұрақ үшін «жіберу» батырмасын басу қажет;
- емтихан барысында жіберілген жауаптарға өзгерістер енгізе алады;
- емтихан «Аяқтау» түймесін басқаннан кейін аяқталады;
- емтихан билетінде 2 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау, сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуді көздесейді
- емтиханда көшіруге болмайды.

Терілген мәтінді сақтау үшін «Жіберу» түймесін жиі басу керек. Егер интернетте проблемалар туындаса, студент бағдарламаға қайта кіріп, емтиханды жалғастыра алады. Бірақ, бұл жағдайда қосымша уақыт берілмейді. Техникалық ахуалдарға байланысты емтиханға қатыспаудың ең ұзақ уақыты 20 минуттан аспау керек. Егер одан асып кетсе, жағдайға байланысты емтихан тоқтатылады немесе ол басқа күнге ауыстырылады. Егер емтихан уақыты аяқталып, студент жауабын жіберуге үлгермесе, онда бос жауап жіберіледі.

- жазбаша жауаптар плагиатқа тексеріледі;
- академиялық адалдықты сақтау қажет.

**Маңызды жағдай** - емтиханда басқа кітаптарды, оқулықтарды, қолжазбаларды, қаламдарды, кез келген қосымша техникалық құралдарды (телефондар, гаджеттер, дербес компьютерлер, ноутбуктер) пайдалануға тыйым салынады.

Емтихан кезінде бөлмеде тек емтихан тапсырушы болуы керек. Бөгде адамдармен үйде болған кезде сөйлесуге немесе көмекке шақыруға болмайды.

**Маңызды жағдай** -емтихан прокторингпен бірге жүреді. Егер проктор емтиханнан өткен бейнежазбаны қарап шыққаннан кейін ережелерді бұзу фактілері анықталса, қойылған бағаның күші жойылуы мүмкін.

**Студенттерге арналған толығырақ нұсқаулық** әл-Фараби атындағы ҚазҰУ сайтында сілтеме бойынша қол жетімді.

<https://www.kaznu.kz/content/files/pages/folder22185/app.oqylyq.kz%20%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D1%83%D1%81.pdf>

### **Бағалау критерийлері (бағалау шкаласы):**

Тапсырмалардың сапасын бағалау үшін критерийлер қажет:

- ішкі жағдайларды немесе сыртқы критерийлер ескере отырып, бағалау, қорытынды жасау қабілеті көрсетілді;
- мәселені шешуге пәнаралық көзқарас көрсетілді, әртүрлі ғылыми салалардан білімді интеграциялау жүзеге асырылды;
- мәселені шешуге негіз болған тұжырымдарды сенімді түрде дәлелдейтін дәлелдер жүйесін құру;
- мәселені шешудің дәстүрлі емес тәсілін қолдану;
- ой (идея) негізінде жатқан және нәтижесінде іске асырылған шешімдерді теориялық негіздеу;
- терминологияны меңгергендігін көрсету;
- білімді қолдану, талдау, сын жүргізу.

EDRC – 4309 «Мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны» пәні бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі. Емтихан билетінде 2 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәлімет және сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуді көздесе, 2 сұрақ практикалық бағытталған болады. Емтиханда көшіруге болмайды.

Емтихан жауаптары 100 баллдық жүйе бойынша бағаланады:

95% - 100%: A	90% - 94%: A-	
85% - 89%: B+	80% - 84%: B	75% - 79%: B
70% - 74%: B-	65% - 69%: C	60% - 64%: C-
55% - 59%: D+	50% - 54%: D-	0% -49%: F

1 сұрақ жауабы максималды - 50 балл, 2 сұрақ жауабы максималды – 50 баллды құрайды.

Бағасы	Жауаптың максималды бағалануы	49балл	50 балл
<b>Өте жақсы (90-100%)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барлық теориялық сұрақтың барлығына толық және дұрыс жауап берілген</li> <li>2. Барлық практикалық мәселелер шешімін тапқан</li> <li>3. Жауабы логикалық тұрғыдан дұрыс баяндалып, сауатты жазылған.</li> <li>4. Шығармашылық дағдылар көрініс тапқан</li> </ol>	49-50	45-50
<b>жақсы (70-89 %)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Барлық теориялық сұрақтарға дұрыс жауап берілген, бірақ қателіктер бой алдырған, немесе толық ашпаған.</li> <li>2. Практикалық мәселелер шешімін тапқан, алайда аз-маз қателіктер бар</li> <li>3. Жауабы логикалық тұрғыдан дұрыс баяндалып, сауатты жазылған</li> </ol>	35-44	36-45
<b>қанағаттанырлық (50-69% )</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жалпы теориялық сұрақтарға жауап берілген, алайд баяндалуында, логикалық жүйелілігінде а біршама қателіктер кездеседі.</li> <li>2. Практикалық мәселе толық шешімін таппаған.</li> <li>3. Материал сауатты баяндалған, алайда логикалық байланысы бұзылған.</li> </ol>	25-34	25-35
<b>қанағаттанырлықсыз (0-49 %)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теориялық сұрақтарға жауаптарда өрескел қателіктер бар</li> <li>2. Практикалық тапсырма орындалмаған</li> <li>3. Жауапта грамматикалық, терминологиялық қателіктер бар, логикалық байланыс жоқ</li> </ol>	0-24	0-24

## Емтихан сұрақтары

1. Қонақжайлылық индустриясындағы эстетика мен дизайнның міндеттері мен функцияларын анықтаңыз
2. Мейрамхана мен кафе кеңістігінің дизайнының мәнін ашыңыз
3. Дизайндағы тұжырымдамалық аппарат. Дизайнның негізгі функциялары
4. Тамақтандыру орындарындағы қызмет көрсету технологиясының дамуы
5. Мейрамхана дизайнының қазіргі жағдайы
6. Мейрамханалардың дизайны бойынша архитектуралық шешімдердің заманауи тенденциясын талдау
7. Мейрамхана дизайнының қазіргі жағдайы: халықаралық тәжірибесін талдау
8. Сауда бөлмелерді жинастыру. Залдағы жиһаздың орналасуы
9. Мейрамхана кешендерінің негізгі бағыттары мен сән үрдістері бойынша талдаулар дайындау
10. Мейрамхана дизайнының қазіргі жағдайы: қазақстандық тәжірибесін жіктеңіз
11. Интерьер мен сыртқы архитектуралық шешімдердің практикалық енгізілуін анықтаңыз
12. Кондитер өнімдерін жіберудің ерекшеліктері
13. Күндізгі дипломатиялық жиындарда қызмет көрсету
14. Үстелді сервировкалаудың негізгі ережелері
15. Майлықтардың түрлері және түю формалары. Гүл композициялары
16. Мейрамханаларда тағам жіберудің негізгі әдістері
17. Интерьер стильдері: мәні мен әртүрлілігі
18. Ыстық басытқыларды жіберудің ерекшеліктері
19. Көжелерді жіберудің ерекшеліктері
20. Екінші ыстық тағамдарды жіберудің ерекшеліктері
21. Мейрамхана кешендерінің ұлттық стильдерін талдау
22. Тамақтандыру қызметі дамуының тарихи аспектілері: таверна, харчевня, трактир, герберг, кафе, асхана, мейрамхана.
23. Тамақтандыру орындарының классификациясы
24. Мекемесінің концепциясын: орналасқан жері, азық-түлікті алу орны, ғимараты, баға саясаты, меню, дизайн және интерьер
25. Тамақтандыру мекемесінің қызметкерлері
26. Тамақтандыру орындарында кологиялық таза және қауіпсіз қызмет көрсетудің рөлі
27. Кешкі дипломатиялық жиындарда қызмет көрсету
28. Банкетке тапсырысты қабылдау
29. Даяшылармен толық қызмет көрсетілетін үстел үстіндегі банкет
30. Коктейль жиынында қызмет көрсету
31. (VIP) Қонақтарға қызмет көрсетуді жоғары деңгейде ұйымдастыру
32. Әлеуметтік бағдарланған тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру
33. Қызмет көрсету мәдениеті және тикет ережелері
34. Тұтынушылық сұраныс және жарнама
35. Мейрамхананың техникалық интерьер дизайн. Мейрамхананың жайлылығы

## Әдебиет және ресурстар

### Негізгі әдебиеттер:

1. Кидрук, Максим Иванович. ArCon. Дизайн интерьеров и архитектурное моделирование для всех / М. Кидрук. - СПб. : Питер, 2008. - 287 с. : ил. ; 23 см + 1 эл. опт. диск (CD-ROM). - ISBN 978-5-91180-900-3 – 7 экз
2. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Серия «Учебники, учебные пособия».[Текст] — Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.- 4 экз.
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
4. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
5. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание: учеб. Пособие для академического бакалавриата / С.Б. Жабина. – 2-е изд. испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 264 с. (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль); ISBN 978-5-534-05141-4; Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/marketing-produkcii-i-uslugobschestvennoe-pitanie-441158#page/>
6. Қазақ диаспорасының заманауи эстетикалық және этикалық құндылықтары : дөңгелек үстел материалдары, Алматы қ., 21 маусым 2013 ж. / ҚР Білім және ғылым м-гі, ҒК, ФСДИ ; жауапты ред. З. К. Шәукенова. - Алматы : ҚР БҒМ ҒК ФСДИ, 2013. - 214, [2] б.  
- URL: <http://elib.kaznu.kz/order-book>. - Қаз. және орыс тілдерінде. - ISBN 978-601-7082-89-5 : 526.00 тг. - Текст : непосредственный.

### Қосымша әдебиеттер:

7. Нормативно-правовые документы:
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>