

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 3 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау және 3 сұрақ 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 жүргізу.
- EDRC – 4309 «Мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны» пәні

бойынша емтихан жазбаша формада өткізіледі. Емтихан билетінде 3 сұрақ болады. 1 сұрақ пән бойынша теориялық мәліметті қамтиды, 2 сұрақ талдау және 3 сұрақ сараптау әдістерін пайдалана отырып, проблемалық сұрақты өз ойыңша шешуге бағытталады. 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

ҚОРЫТЫНДЫ БАҚЫЛАУДЫ КРИТЕРИАЛДЫ БАҒАЛАУ РУБРИКАТОРЫ

Пән: «EDRC – 4309 «Мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны». Қорытынды бақылау формасы: Жазбаша онлайн. Платформасы: Универ Жүйесі

Критерий	«Өте жақсы»	«Жақсы»	«Қанағаттанарлық»	«Қанағаттандырарлықсыз»	
	90-100 %	70-89 %	50-69 %	25-49 %	0-24 %
1 сұрақ	30-33 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну	Сұрақтарға қажет жерде мысалдармен суреттелген толық жауаптар берілген; Жауаптар сауатты ғылыми тілде баяндалған, қонақжайлылық индустриясындағы эстетика мен дизайнның міндеттері мен функциялары бойынша терминдер мен ұғымдар дұрыс қолданылған және дұрыс ашылған.	Сұрақтарға тұтастай дұрыс жауаптар берілді, бірақ принципті емес жеке дәлсіздіктермен. Курстың мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны бойынша терминдері дұрыс қолданылмайды, жеке қате мәлімдемелер стилистикалық қателіктері бар. Жауаптарда қазіргі заманғы ақпараттық жүйелер, техникалық, бағдарламалық – өнімдер дұрыс көрсетілмеген.	Сұрақтарға жауаптар үзінді сипатында болып, дұрыс технологиялық жүйелер дұрыс емес технологиялармен аралас. Тақырыпты толық ашу үшін қажетті курстың мазмұндық блоктары қамтылмайды. Студент жалпы оқу курсының тақырыбына назар аударады, бірақ нақты мәселелерді ашуда қиындықтарға тап болады.	Жауаптар сұрақтардың мазмұнына сәйкес келмейді. Оқу курсы үшін сұрақтардағы негізгі ұғымдар қате түсіндіріледі.	Сұрақтарға жауаптар жоқ; студенттің оқу материалының көп немесе маңызды бөлігін білмеуі немесе түсінбеуі анықталған. Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу
2 сұрақ	30-34 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
Курстың теориясы мен тұжырымдамасын білу және түсіну таңдалған әдістеме мен технологияны нақты қолданбалы тапсырмаларға қолдану	Курстың технологиясы мен әдіснамасы Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі бағытындағы білім алушыларды даярлау бағытының ерекшелігін ескере отырып, терең мағынада қолданылады; ғылыми ұғымдар қойылған тапсырмаға нақты қолданылады, содан кейін негізгі проблеманы логикалық және дәлелді түрде ашады;	Курстың әдіснамасы мен студенттің алған білімі әлсіз құрылымдалған және емтихан билетінде ұсынылған нақты практикалық тапсырмаларды шешуге бейімделген. Білім алушы жауаптарында тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс технологиясы пәнінің мәні мен мүмкіндіктерін орташа деңгейде қарастырған, жауапта маңызды емес	Курстың құралдары ішінара аз құрылымданған, мазмұны аз, жауапта нақты емес, презентация логикасы бұзылған, ұсынылған материалдың мағынасы жоқ, пәнаралық байланыстар туралы түсінік жоқ.	Пәннің мақсатты міндеттерімен және негізгі ерекшеліктерін ажырата алмайды, студент өз бетінше түзете алмайтын елеулі нақты қателіктердің көп кездесуі, емтихан мазмұны бойынша қосымша сұрақтардың көпшілігіне білім алушыға жауап жазу қиынға соғады немесе дұрыс жауап бермейді.	Тапсырманы шешу және курсты түсіндіру үшін мейрамхана дизайнның негізгі функциялары туралы түсініктеме аппараты жөнінде білімді қолдана алмау; жауап беру кезінде (бір сұраққа) 3-4-тен астам өрескел қателіктер жібереді, оны тіпті мұғалімнің көмегімен түзете алмайды; материалды толық игермеген. Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу.

		нақты қателер бар, оларды өздігінен түзете алады;			
3 сұрақ	30-33 балл	23-29 балл	17-22 балл	8-16 балл	0-7 балл
Таңдалған әдістеменің ұсынылған практикалық тапсырмаға қолданылуын бағалау және талдау, нәтижені негіздеу	Мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны бойынша әдістер мен жүйелерді интеграциялау, негіздеу және талдау, жауапты құрылымдау, емтихан билеті мәселесі бойынша қолданыстағы теориялардың, ғылыми мектептердің, бағыттардың 5 ережесін талдау қабілетінің болуы, жауаптар мысалдармен және көрнекі материалдармен, оның ішінде білім алушының өз тәжірибесінен суреттеледі.	Курстың әдістері мен технологияларын қолдануды интеграциялау және талдау, білімді жаңғырту кезінде елеусіз қателіктер жібере отырып, ғылыми ұғымдарды қолдану арқылы өз ойларын бекіту үшін көрнекі материалдарды қолдану; емтихан билеті сұрақтары бойынша қолданыстағы теориялардың, ғылыми мектептердің, бағыттардың 3-4 ережелерін талдау.	Курстың заңдылықтары мен принциптерінің үстіртін негіздемесі, оқу бағдарламасына сәйкес материалдың негізгі көлемін және жетекші сұрақтардың талабымен әлсіз қолдану; оны өз бетінше орындауда қиындықтар туындауы.	Курстың әдістері мен технологияларын қолданудың негізділігі мен талдауының болмауы, репродуктивті сипаттағы сұрақтарға жауап беру кезінде қиындықтың көрінісі.	Мысалдар келтірген кезде курс әдістерін қолдану қабілетінің болмауы; Қорытынды бақылау жүргізу қағидаларын бұзу.

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>