

**СИЛЛАБУС**  
 2023-2024 оқу жылының күзгі семестрі  
 «6В11103- Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» мамандығы білім беру бағдарламасы

Пәннің ID және атауы	Білім алушының өзіндік жұмысын (БӨЖ)	Кредиттер саны			Кредиттердің жалпы саны	Оқытушының жетекшілігімен білім алушының өзіндік жұмысы (ОБӨЖ)
		Дәрістер (Д)	Семинар сабақтар (СС)	Зерт. сабақтар (ЗС)		
EDRC – 4309 Мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны	4	3,3	1,7	-	5	6
<b>ПӘН ТУРАЛЫ АКАДЕМИЯЛЫҚ АҚПАРАТ</b>						
Оқыту түрі	Циклы, компоненті	Дәріс түрлері	Семинар сабақтарының түрлері	Қорытынды бақылаудың түрі мен платформасы		
Оффлайн	КП		Семинар сабақтарды орындау	Жазбаша (Универ жүйесі, онлайн)		
Дәріскер (лер)	Орынбасарова Гүлнар Орынбасаровна, PhD доктор, аға оқытушы					
e-mail:	gulnar.86_27@mail.ru					
Телефоны:	+77027681606					
Ассистент (тер)	-					
Телефоны:	-					
<b>ПӘННІҢ АКАДЕМИЯЛЫҚ ПРЕЗЕНТАЦИЯСЫ</b>						
Пәннің мақсаты	Оқытудан күтілетін нәтижелер (ОН)*			ОН кол жеткізу индикаторлары (ЖИ)		
Студенттерге мейрамхана кешендерінің эстетикасы мен дизайны негізінде білім беру	1. Қонақжайлылық кәсіпорнының қызметтерінің (бөлімдерінің) материалдық және адами ресурстарын басқаруға қабілетті			1.1 Қызметтердің (бөлімдердің) қызметін материалдық қамтамасыз етуді жоспарлауды жүзеге асырады		
				1.2 Тамақтандыру кәсіпорнының және оның жекелеген функционалдық бөлімшелерінің қызметін жоспарлауды және ұйымдастыруды жүзеге асырады		
	2. Өндіріс қызметін бақылау жүйесінің тиімділігін талдауға және бағалауға, тамақ және қонақжайлылық индустриясын дамыту саласында жаңа ақпаратты іздеуді, таңдауды және пайдалануды жүзеге асыруға қабілетті			2.1 Мейрамхана қызметтерінің сапасын талдау нәтижелері негізінде басқару шешімдерін әзірлейді		
				2.2 Тамақтану және қонақжайлылық индустриясын дамыту саласында жаңа ақпаратты пайдалану		
	3. Тұтыну нарығын дамыту саласында жаңа ақпаратты іздеуді, таңдауды және пайдалануды жүзеге асыруға, ақпаратты жүйелеуге және жинақтауға қабілетті			3.1 жаңа ақпаратты іздеуді, таңдауды және пайдалануды жүзеге асыра алады;		
				3.2 Тамақтандыру кәсіпорнын реттеудің ұйымдастырушылық аспектілерін аша алады;		
	4. Тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау саласындағы ақпаратты іздеуді, таңдауды және пайдалануды жүзеге асыруға, Шағын бизнесті тамақтандыру кәсіпорнын жобалауға техникалық тапсырма жасауға, жобалау ұйымы орындаған технологиялық жобаны дайындаудың дұрыстығын тексеруге, сызбаларды (үй-жайлардың			4.1 Тамақтану мейрамханалық бизнесті жобалауға техникалық тапсырма жасай алады;		
				4.2 Тамақтану индустриясы саласындағы халықаралық ұйымдар-		

	экспликациясын, технологиялық жабдықты орналастыру жоспарын, технологиялық жабдықты монтаждау байланыстыру жоспарын, көлемді бейнені) оқуға дайын өндірістік цехтар)	дың түрлері мен маңыздылығын анықтай алады;
	5. Максаттарға жету және жинақталған тәжірибені сыни тұрғыдан қайта қарау қабілетін бағалау	5.1 Тұрақты өзін-өзі дамытуға, өзінің біліктілігі мен шеберлігін арттыруға ұмтылады; өзінің артықшылықтары мен кемшіліктерін сыни тұрғыдан бағалай алады, жолдарды белгілей алады және оларды дамыту немесе жою құралдарын тандай алады, туристік индустриядағы жанжалсыз кәсіби қызметке қабілетті; 5.2 Қазақстандық ақпараттық сайттарды шетелдік сайттармен салыстыра алады.
<b>Пререквизиттер</b>	Қонақ үйлер мен мейрамханаларды басқару	
<b>Постреквизиттер</b>	Дипломдық жұмыс/дипломдық жоба жазу	
<b>Оқу ресурстары</b>	<p><b>Негізгі әдебиеттер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кидрук, Максим Иванович. АрСоп. 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</li> <li>2. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Серия «Учебники, учебные пособия».[Текст] — Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.- 4 экз.</li> <li>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: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=389895">http://znanium.com/bookread2.php?book=389895</a></li> <li>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) (Переплет) ISBN 978-5-9776-0369-0 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=504888">http://znanium.com/bookread2.php?book=504888</a></li> <li>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: <a href="https://biblio-online.ru/viewer/marketing-produkcii-i-uslugobschestvennoe-pitanie-441158#page/">https://biblio-online.ru/viewer/marketing-produkcii-i-uslugobschestvennoe-pitanie-441158#page/</a></li> <li>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: <a href="http://elib.kaznu.kz/order-book">http://elib.kaznu.kz/order-book</a>. - Қаз. және орыс тілдерінде. - ISBN 978-601-7082-89-5 : 526.00 тг. - Текст : непосредственный.</li> </ol> <p><b>Қосымша әдебиеттер:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Нормативно-правовые документы:</li> <li>8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103471">http://docs.cntd.ru/document/1200103471</a></li> <li>9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a></li> <li>10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103455">http://docs.cntd.ru/document/1200103455</a></li> </ol> <p><b>Зерттеушілік инфрақұрылымы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Туризм кабинеті</li> </ol> <p><b>Мәліметтердің кәсіби ғылыми базасы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Web of Science Core Collection</li> </ol> <p><b>2. SCOPUS БАЗАСЫ</b></p> <p><b>Интернет-ресурсы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://elibrary.kaznu.kz/ru">http://elibrary.kaznu.kz/ru</a></li> <li>2. <a href="https://kagir.kz/">https://kagir.kz/</a> - Казахстанская ассоциация гостиниц и ресторанов</li> </ol>	

<p><b>Пәннің академиялық саясаты</b></p>	<p>Пәннің академиялық саясаты әл-Фараби атындағы ҚазҰУ-дың Академиялық саясатымен және академиялық адалдық Саясатымен айқындалады.</p> <p>Құжаттар Univer ИЖ басты бетінде қолжетімді.</p> <p><b>Ғылым мен білімнің интеграциясы.</b> Студенттердің, магистранттардың және докторанттардың ғылыми-зерттеу жұмысы – бұл оқу үдерісінің тереңдетілуі. Ол тікелей кафедраларда, зертханаларда, университеттің ғылыми және жобалау бөлімшелерінде, студенттік ғылыми-техникалық бірлестіктерінде ұйымдастырылады. Білім берудің барлық деңгейлеріндегі білім алушылардың өзіндік жұмысы заманауи ғылыми-зерттеу және ақпараттық технологияларды қолдана отырып, жаңа білім алу негізінде зерттеу дағдылары мен құзыреттіліктерін дамытуға бағытталған. Зерттеу университетінің оқытушысы ғылыми-зерттеу қызметінің нәтижелерін дәрістер мен семинарлық (практикалық) сабақтар, зертханалық сабақтар тақырыбында, силлабустарда көрініс табатын және оқу сабақтары мен тапсырмалар тақырыптарының өзектілігіне жауап беретін ОБӨЗ, БӨЗ тапсырмаларына біріктіреді.</p> <p><b>Сабаққа қатысуы.</b> Әр тапсырманың мерзімі пән мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.</p> <p><b>Академиялық адалдық.</b> Практикалық/зертханалық сабақтар, БӨЖ білім алушының дербестігін, сыни ойлауын, шығармашылығын дамытады. Плагиат, жалғандық, шпаргалка пайдалану, тапсырмаларды орындаудың барлық кезеңдерінде көшіруге жол берілмейді. Теориялық оқыту кезеңінде және емтихандарда академиялық адалдықты сақтау негізгі саясаттардан басқа «Қорытынды бақылауды жүргізу Ережелері», «Ағымдағы оқу жылының күзгі/көктемгі семестрінің қорытынды бақылауын жүргізуге арналған Нұсқаулықтары», «Білім алушылардың тестілік құжаттарының көшіріліп алынуын тексеру туралы Ережесі» тәрізді құжаттармен регламенттеледі.</p> <p><b>Инклюзивті білім берудің негізгі принциптері.</b> Университеттің білім беру ортасы гендерлік, нәсілдік/этникалық тегіне, діни сенімдеріне, әлеуметтік-экономикалық мәртебесіне, студенттің физикалық денсаулығына және т.б. қарамастан, оқытушы тарапынан барлық білім алушыларға және білім алушылардың бір-біріне әрқашан қолдау мен тең қарым-қатынас болатын қауіпсіз орын ретінде ойластырылған. Барлық адамдар құрдастары мен курстастарының қолдауы мен достығына мұқтаж. Барлық студенттер үшін жетістікке жету, мүмкін емес нәрселерден гөрі не істей алатындығы болып табылады. Өртүрлілік өмірдің барлық жақтарын күшейтеді.</p> <p>Барлық білім алушылар, әсіресе мүмкіндігі шектеулі жандар, телефон/e-mail <a href="mailto:gulnar.86_27@mail.ru">gulnar.86_27@mail.ru</a> немесе MS Teams-тегі бейне байланыс арқылы <u><a href="#">жиналысқа тұрақты сілтеме жасанғыз</a></u> кеңестік көмек ала алады.</p> <p><b>МООС интеграциясы (massive openlline course).</b> МООС-тың пәнге интеграциялануы жағдайында барлық білім алушылар МООС-қа тіркелуі қажет. МООС модульдерінің өту мерзімі пәнді оқу кестесіне сәйкес қатаң сақталуы керек.</p> <p><b>Назар салыңыз!</b> Әр тапсырманың мерзімі пәннің мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген, сондай-ақ МООС-та көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.</p>
--	--

### БІЛІМ БЕРУ, БІЛІМ АЛУ ЖӘНЕ БАҒАЛАНУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Оқу жетістіктерін есептеудің баллдық-рейтингтік әріптік бағалау жүйесі				Бағалау әдістері				
Баға	Баллдардың сандық баламасы	% мәндегі баллдар	Дәстүрлі жүйедегі баға	<p><b>Критериалды бағалау</b> – айқын әзірленген критерийлер негізінде оқытудың нақты қол жеткізілген нәтижелерін оқытудан күтілетін нәтижелерімен ара салмақтық процесі. Формативті және жиынтық бағалауға негізделген.</p> <p><b>Формативті бағалау</b> – күнделікті оқу қызметі барысында жүргізілетін бағалау түрі. Ағымдағы көрсеткіш болып табылады. Білім алушы мен оқытушы арасындағы жедел өзара байланысты қамтамасыз етеді. Білім алушының мүмкіндіктерін айқындауға, қиындықтарды анықтауға, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізуге көмектесуге, оқытушының білім беру процесін уақтылы түзетуге мүмкіндік береді. Дәрістер, семинарлар, практикалық сабақтар (пікірталастар, викториналар, жарыссөздер, дөңгелек үстелдер, зертханалық жұмыстар және т.б.) кезінде тапсырмалардың орындалуы, аудиториядағы жұмыс белсенділігі бағаланады. Алынған білім мен құзыреттілік бағаланады.</p> <p><b>Жиынтық бағалау</b> – пән бағдарламасына сәйкес бөлімді зерделеу аяқталғаннан кейін жүргізілетін бағалау түрі. БӨЖ орындаған кезде семестр ішінде 3-4 рет өткізіледі. Бұл оқытудан күтілетін нәтижелерін игеруді дескрипторлармен арақатынаста бағалау. Белгілі бір кезеңдегі пәнді меңгеру деңгейін анықтауға және тіркеуге мүмкіндік береді. Оқу нәтижелері бағаланады.</p>				
A	4,0	95-100	Өте жақсы			<b>Формативті және жиынтық бағалау</b>	<b>% мәндегі баллдар</b>	
A-	3,67	90-94					Дәрістердегі белсенділік	5
B+	3,33	85-89				Жақсы	Практикалық сабақтарда жұмыс істеуі	20
B	3,0	80-84	Өзіндік жұмысы				25	
B-	2,67	75-79	Қанағаттанарлық				Жобалық және шығармашылық қызметі	10
C+	2,33	70-74					Қанағаттанарлықсыз	Қорытынды бақылау (емтихан)
C	2,0	65-69						
C-	1,67	60-64						
D+	1,33	55-59						

D	1,0	50-54	ЖИЫНТЫҒЫ	100	
<b>Оқу курсының мазмұнын іске асыру күнтізбесі (кестесі). Оқытудың және білім берудің әдістері.</b>					
Аптасы	Тақырып атауы			Сағат саны	Макс. балл
<b>МОДУЛЬ 1. Мейрамхана кешендерінің дизайны мен эстетикасының негізгі функциялары</b>					
1	Л 1. Мейрамхана мен кафе кеңістігінің дизайны: курсқа кіріспе			2	
	СС 1. Қонақжайлылық индустриясындағы эстетика мен дизайнның міндеттері мен функцияларын анықтаңыз			1	7
	ОБӨЖ 1. БӨЖ 1 орындау бойынша кеңестер.				
2	Л 2. Дизайндағы тұжырымдамалық аппарат. Дизайнның негізгі функциялары				
	СС 2. Дизайнның негізгі функциялары мен эстетикасы туралы есеп дайындау			2	7
	ОБӨЖ 2. БӨЖ 1 орындау бойынша кеңестер.			1	
3	Л 3. Мейрамхана дизайнының қазіргі жағдайы			2	
	СС 3. Мейрамханалардың дизайны бойынша архитектуралық шешімдердің заманауи тенденциясын талдау			1	7
4	Л 4. Мейрамхана дизайнының қазіргі жағдайы: халықаралық тәжірибе			2	
	СС 4. Мейрамхана кешендерінің негізгі бағыттары мен сән үрдістері бойынша баяндамалар дайындау			1	7
	БӨЖ 1. «Мейрамхана дизайны: заманауи үрдістер» тақырыбындағы презентациялармен баяндамаларды тыңдау және талқылау.				25
5	Д 5. Мейрамхана дизайнының қазіргі жағдайы: қазақстандық тәжірибе			2	
	СС 5. Мейрамханалар мен кафелердің эстетикасы мен дизайнының қазақстандық тәжірибесін талдау			1	7
	ОБӨЖ 3. БӨЖ 2 орындау бойынша кеңестер.				
<b>МОДУЛЬ 2. Мейрамхана кешендерінің интерьер стильдері</b>					
6	Д 6. Пәндік ортаны қабылдау психологиясы			2	
	СС 6. Интерьер мен сыртқы архитектуралық шешімдердің практикалық енгізілуін анықтаңыз			1	7
7	Д 7. Интерьер стильдері: мәні мен әртүрлілігі			2	1
	СС 7. Мейрамханалар мен кафелердің әртүрлі стильдерін қарастырыңыз			1	7
	БӨЖ 2. «Ішкі және сыртқы архитектуралық шешімдер» тақырыбындағы презентациялармен баяндамаларды тыңдау және талқылау				25
<b>1 Аралық бақылау</b>					
8	Д 8. Мейрамхана интерьерінің стильдері: сипаттамасы мен ерекшелігі			2	
	СС 8. Мейрамхана кешендерінің ұлттық стильдерін талдау			1	7
	ОБӨЖ 4. БӨЖ 3 орындау бойынша кеңестер.				
9	Д 9. Мейрамхана кеңістігінің Дизайн жобасы: негізгі элементтері			2	
	СС 9. Мейрамхана бөлмелерінің негізгі және қосымша элементтерінің дизайн жобасын анықтаңыз			1	7
	БӨЖ 3. "Мейрамхана стильдері: ең танымал" тақырыбындағы презентациялармен баяндамаларды тыңдау және талқылау				25
10	Д 10. Мейрамхана бизнесінде тұжырымдамалық шешімдерді құру негіздері			2	
	СС 10. Мейрамхана бизнесіндегі халықаралық тұжырымдамалық шешімдердің мысалдарын келтіріңіз			1	6
<b>МОДУЛЬ 3. Мейрамхана кешендерінің фирмалық стильдері</b>					
11	Д 11. Мейрамхана бизнесіндегі фирмалық стилінің тұрақтылары			2	
	СС 11. Мейрамхана бизнесіндегі фирмалық стильдерінің артықшылықтары мен кемшіліктерін талқылау			1	6
	ОБӨЖ 5. БӨЖ 4 орындау бойынша кеңестер.				
12	Д 12. Мәзір-мейрамхана имиджінің тасымалдаушысы			2	
	СС 12. Тақырып бойынша пікірталас: "мәзір – мейрамхана имиджінің тасымалдаушысы"			1	6
13	Д 13. Мейрамхананың техникалық интерьер дизайны. Мейрамхананың жайлылығы			2	
	СС 13. "Мейрамхана интерьерінің техникалық дизайны. Мейрамхананың жайлылығы".			1	6
	БӨЖ 4. «Мейрамхана мәзірін әзірлеу» тақырыбында баяндамалар ұсыну				25
14	Д 14. Тамақтану кәсіпорындарының фирмалық стилі және бәсекеге қабілеттілігі			2	

	СС 14. Тамақтану кәсіпорындарының бәсекеге қабілеттілігінің ерекшеліктеріне шолу жасаңыз	1	6
15	Д 15. Бассейндер, тренажер залдары, фитнес залдары, сра салондары, сауналар мен моншалар: дизайн шешімдері	2	
	СС 15. Заманауи дизайн шешімдерін талдау: бассейндер, спорт залдары, фитнес залдары, сра салондары, сауналар мен моншалар	1	6
	<b>ОБӨЖ 6.</b> Емтиханға дайындық бойынша кеңес		
2 Аралық бақылау			<b>100</b>
Қорытынды бақылау (емтихан)			<b>100</b>
Пән бойынша жиыны			<b>100</b>

Декан

Кафедра меңгерушісі

Дәріскер



Актымбаева А.С.

Плохих Р.В.

Орынбасарова Г.О.