

СИЛЛАБУС
2023-2024 оқу жылының күзгі семестрі
«БВ11103- 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)		
GNM – 4312 Тамақтандыру ұйымдастырудың арнайы түрлері	4	3,3	1,7	-	5	6
ПӘН ТУРАЛЫ АКАДЕМИЯЛЫҚ АҚПАРАТ						
Оқыту түрі	Циклы, компоненті	Дәріс түрлері	Семинар сабақтарының түрлері	Қорытынды бақылаудың түрі мен платформасы		
<i>Оффлайн</i>	БП		Семинар сабақтарды орындау	Ауызша (офлайн)		
Дәріскер (лер)	Орынбасарова Гүлнар Орынбасаровна, PhD доктор, аға оқытушы					
e-mail:	gulnar.86_27@mail.ru					
Телефоны:	+77027681606					
Ассистент (тер)	-					
e-mail:	-					
Телефоны:	-					
ПӘННІҢ АКАДЕМИЯЛЫҚ ПРЕЗЕНТАЦИЯСЫ						
Пәннің мақсаты	Оқытудан күтілетін нәтижелер (ОН)*			ОН қол жеткізу индикаторлары (ЖИ)		
Пәнді игерудің мақсаты өндірісті ұйымдастыру негіздерін, кәсіпорын түрлерін, қызмет көрсету техникасының негіздерін, қызмет көрсету заттарын және ресми қабылдауларда қызмет көрсету ережелерін зерттеу	1. Тамақтану кәсіпорындарына қызмет көрсетудің теориялық негіздері мен тұжырымдамаларын білу және түсіну			1.1 қызмет көрсетуді ұйымдастырудың теориялық негіздерін біледі және түсінеді; қызмет көрсетуді ұйымдастыру тұжырымдамаларын саралайды;		
				1.2. қонақжайлылық индустриясы дамуының тарихи кезеңдерін анықтайды; Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастырудың нысандары мен түрлерін анықтайды		
	2. Өндіріс қызметін ұйымдастыру және бақылау жүйесінің нәтижелілігін талдау және бағалау, тамақтану және қонақжайлылық индустриясын дамыту саласында жаңа ақпаратты іздеуді, таңдауды және пайдалануды жүзеге асыру қабілетіне ие болу.			2.1 тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастырудың негізгі функцияларын біледі;		
				2.2 тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру функцияларын қолдана алады;		
3. Қауіпсіздік мәселелері бойынша қызметкерлерді оқытуға қойылатын талаптар мен басымдықтарды төтенше жағдайлардағы кәсіби қызмет пен мінез-құлық қалыптастыру			3.1 өзінің болашақ мамандығының әлеуметтік маңыздылығын түсінеді, кәсіби қызметті орындауға Жоғары жауапкершілікке ие болады;			
			3.2 тамақтандыру ұйымдары қызметінің тиімділігін арттыру үшін ұйым персоналын басқару және оның біліктілігін арттыру дағдыларын меңгеру.			
4. Берілген әдістеме бойынша зерттеу жүргізу және эксперимент нәтижелерін талдау қабілеттерін көрсете алу			4.1 тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастырудың ұйымдық құрылымын әзірлейді;			

		4.2 тамактану кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру моделін анықтайды, талдайды және қалыптастырады; Сауда-технологиялық процестерді ұйымдастыру үшін қызмет көрсету саласындағы зерттеулер нәтижелерін қолдану дағдыларын меңгеру;
	5. Жабдыктарды жобалау, қайта құру және монтаждау бойынша ұйымдар ұсынатын қызметтердің сапасын бақылау, тамақтандыру кәсіпорындарын жоспарлауға және жарактандыруға қатысу қабілеті	5.1 бәсекеге қабілеттілік көрсеткіштерін (сапа, баға) игеру, оларды бәсекелестік артықшылықтарды талдау кезінде ескереді, ұйымның бәсекеге қабілеттілігі туралы қорытынды жасайды; 5.2 қонақжайлылық қызметтерінің сапасына қызмет көрсетуді ұйымдастыру көрсеткіштерін анықтау және талдау.
Пререквизиттер	Қоғамдық тамақтануда қызмет көрсетуді ұйымдастыру	
Постреквизиттер	Қонақ үйлер мен мейрамханалар менеджменті	
Оқу ресурстары	<p>Негізгі әдебиеттер: Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виноградова С. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Виноградова С. А. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 207 с. - ISBN 978-5-394-03220-2 : Б. ц.Книга находится в Премиум-версии ЭБС IPRbooks. 2. Ақтымбаева Ә.С. Туристтік бизнесті жоспарлау және ұйымдастыру: Оқу құралы. Алматы: Қазақ университеті. 2012 3. Ақтымбаева А. С. Шәкен А.Ш. Туризмдегі кәсіпкерлік іс-әрекет негіздері. Қазақ университеті 2011 - г. ISBN 9965-29-687-1 8 - стр. 4. Ердаuletов С.Р., Алиева Ж.Н. Туризм географиясы. Алматы: Қазақ университеті, 2011. 5. Ердаuletов С.Р. Основы географии туризма: Учебное пособие. Алма-Ата: КазГУ, 2011. 6. Баяндинова, А.М. Планирование и организация туристского бизнеса [Текст] / А. М. Баяндинова, А.С. Шаимова. - Алматы : Эверо, 2020. - 208 с 7. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. — 544с. 8. И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, ЛТ. В. Козловская. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник /— СПб.: Троицкий мост, 2011. — 232 с.: ил. <p>Қосымша әдебиеттер:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые документы: 2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200103471 3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325 4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200103455 <p>Зерттеушілік инфрақұрылымы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Туризм кабинеті <p>Мәліметтердің кәсіби ғылыми базасы</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Web of Science Core Collection <p>2. SCOPUS БАЗАСЫ</p> <p>Интернет-ресурсы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://elibrary.kaznu.kz/ru 2. https://kagir.kz/ - Казахстанская ассоциация гостиниц и ресторанов 	

<p>Пәннің академиялық саясаты</p>	<p>Пәннің академиялық саясаты әл-Фараби атындағы ҚазҰУ-дың <u>Академиялық саясатымен және академиялық адалдық Саясатымен</u> айкындалады.</p> <p>Құжаттар Univer ИЖ басты бетінде қолжетімді.</p> <p>Ғылым мен білімнің интеграциясы. 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, силабустарда көрініс табатын және оқу сабақтары мен тапсырмалар тақырыптарының өзектілігіне жауап беретін ОБӨЗ, БӨЗ тапсырмаларына біріктіреді.</p> <p>Сабаққа қатысуы. Әр тапсырманың мерзімі пән мазмұнын іске асыру күнтізбесінде (кестесінде) көрсетілген. Мерзімдерді сақтамау баллдардың жоғалуына әкеледі.</p> <p>Академиялық адалдық. 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 <u>«Қорытынды бақылауды жүргізу Ережелері», «Ағымдағы оқу жылының күзгі/көктемгі семестрінің қорытынды бақылауды жүргізуге арналған Нұсқаулықтары», «Білім алушылардың тестілік құжаттарының көшіріліп алынуын тексеру туралы Ережесі»</u> тәрізді құжаттармен регламенттеледі.</p> <p>Инклюзивті білім берудің негізгі принциптері. 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 gulnar.86_27@mail.ru немесе MS Teams-тегі бейне байланыс арқылы <u>жиналысқа тұрақты сілтеме жасаңыз</u> кеңестік көмек ала алады.</p> <p>МООС интеграциясы (massive openline course). 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>Назар салыңыз! 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>Критериалды бағалау – айқын әзірленген критерийлер негізінде оқытудың нақты қол жеткізілген нәтижелерін оқытудан күтілетін нәтижелерімен ара салмақтық процесі. Формативті және жиынтық бағалауға негізделген.</p> <p>Формативті бағалау – 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>Жиынтық бағалау – 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			<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Формативті және жиынтық бағалау</th> <th>% мәндегі баллдар</th> </tr> </table>		Формативті және жиынтық бағалау	% мәндегі баллдар
Формативті және жиынтық бағалау	% мәндегі баллдар								
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				Қорытынды бақылау (емтихан)	40		
C	2,0	65-69	Қанағаттанарлықсыз			ЖИЫНТЫҒЫ			
C-	1,67	60-64					100		
D+	1,33	55-59							
D	1,0	50-54							

Оқу курсының мазмұнын іске асыру күнтізбесі (кестесі). Оқытудың және білім берудің әдістері.			
Аптасы	Тақырып атауы	Сағат саны	Макс. балл
Модуль 1 Қызмет көрсету кәсіпорындарының сипаттамасы			
1	Д 1. Кіріспе. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді жетілдіру	2	
	СС 1. Тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсетудің мәнін талдау	1	7
	ОБӨЖ 1. БӨЖ 1 орындау бойынша кеңестер.		
2	Д 2. Сауда орындары, олардың сипаттамасы және жабдықталуы.		
	СЗ 2. Барлық қолданыстағы сауда орындарын жүйелеу және оларға сипаттама беру.	2	7
	ОБӨЖ 2. БӨЖ 1 орындау бойынша кеңестер.	1	
3	Д 3. Асхана ыдыстары, приборлар. Фарфор және керамикалық ыдыстардың сипаттамасы	2	
	СС 3. Әр түрлі қызмет көрсету кәсіпорындарындағы асханалық ыдыстардың барлық түрлерінің ерекшеліктерін анықтау және жүйелеу.	1	7
4	Д 4. Қызмет көрсету процесін ақпараттық қамтамасыз ету	2	
	СС 4. Тамақтану кәсіпорындарын ақпараттық қамтамасыз етудің ұйымдық құрылымын құру механизмін талқылау	1	7
	БӨЖ 1. Әр түрлі типтегі және класстағы кәсіпорындарда қызмет көрсетуді ұйымдастырудың ерекшеліктері. Қазіргі заманғы қызмет көрсету технологияларының үрдістері. Реферат.		25
5	Д 5. Қызмет көрсетуді ұйымдастырудың даму кезеңдері	2	
	СС 5. Әлемнің әртүрлі аймақтарындағы қызмет көрсету ұйымдарының даму кезеңдері туралы хабарлама дайындау.	1	7
	ОБӨЖ 3. БӨЖ 2 орындау бойынша кеңестер.		
Модуль 2 Арнайы қызмет түрлері және қызмет көрсету нысандары			
6	Д 6. Мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсету.	2	
	СС 6. Мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсету стильдерін талқылау	1	7
7	Д 7. Банкеттер қабылдау және банкетте қызмет көрсету	2	1
	СС 7. Қабылдаулар мен банкеттерге қызмет көрсетудің қолданыстағы әдістерін талқылау және жаңа әдістерін ұсыну	1	8
	БӨЖ 2. Мәзірдің арнайы түрлері. Авторлық мәзірді құрастыру. Реферат		25
1 Аралық бақылау			100
8	Д 8. Арнайы қызмет түрлері және қызмет көрсету нысандары	2	
	СС 8. «Заманауи қызмет түрлерінің сипаттамасы: жексенбілік бранч, кофе – брейк» тақырыбы бойынша баяндама дайындау.	1	7
	ОБӨЖ 4. БӨЗ 3 орындау бойынша кеңестер.		
9	Д 9. Шетелдік туристерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру жөніндегі қызметтер	2	
	СС 9. «Әлемнің түрлі елдерінен келген туристерді тамақтандыру және оларға қызмет көрсету ерекшеліктері» тақырыбы бойынша реферат дайындау.	1	7
	БӨЖ 3. "Мейрамхана стильдері: ең танымал" тақырыбындағы презентациялармен баяндамаларды тыңдау және талқылау		25
10	Д 10. (VIP) Қонақтарға қызмет көрсетуді жоғары деңгейде ұйымдастыру	2	
	СС 10. Қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастырудың мәселелерін жоғары деңгейде анықтаңыз және талқылаңыз.	1	6
МОДУЛЬ 3. Мейрамхана кешендерінің фирмалық стильдері			
11	Д 11. Әлеуметтік бағдарланған тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру	2	
	СС 11. "Халықтың әлеуметтік қорғалмаған топтарына қызмет көрсету (қайырымдылық акцияларын ұйымдастыру және т. б.)" тақырыптары бойынша эссе жазу	1	6
	ОБӨЖ 5. БӨЗ 4 орындау бойынша кеңестер.		
12	Д 12. Қызмет көрсетуші персоналдың еңбегін ұйымдастыру	2	
	СС 12. Еңбек қатынастары мәселелерін анықтау және талқылау.	1	6
13	Д 13. Қызмет көрсету мәдениеті және этикет ережелері.	2	
	СЗ 13. Әлемнің әртүрлі елдерінде қызмет көрсету мәдениетінің модельдерін әзірлеу және талдау	1	6
	БӨЖ 4. «Мейрамхана мәзірін әзірлеу» тақырыбында баяндамалар ұсыну		25
14	Д 14. Тұтынушылық сұраныс және жарнама	2	
	СС 14. Тұтынушылық сұраныс пен жарнаманың түрлерін талқылау	1	6

15	Д 15. Қауіпсіздік техникасы талаптары және өртке қарсы іс-шаралар	2	
	СС 15. «Қауіпсіздік техникасы талаптары және өртке қарсы іс-шаралар» атты тақырыпта баяндама дайындау	1	6
	ОБӨЖ 6. Емтиханға дайындық бойынша кеңес		
2 Аралық бақылау			100
Қорытынды бақылау (емтихан)			100
Пән бойынша жиыны			100

Декан

Кафедра меңгерушісі

Дәріскер



Актымбаева А.С.

Плохих Р.В.

Орынбасарова Г.О.