ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

код и наименование образовательной программы

Уровень: *бакалавриат*

Утверждена
Советом директоров АО «КазУТБ имени К.Кулажанова» от «02» 04 2025 г. протокол №3

Рекомендована
Ученым советом АО «КазУТБ имени К.Кулажанова» от «28» 03 2025 г.протокол № 8

Астана 2025

©Является интеллектуальной собственностью АО «КазУТБ им. К.Кулажанова»
Перепечатка и/или дальнейшая передача третьим лицам запрещается.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3
Лист согласования 4
1 Паспорт образовательной программы 5
2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы 5
3 Требования к содержанию образовательной программы 6
4 Дополнительные образовательные программы (minor) 7
5 Карта компетенций образовательной программы 7
6 Результаты обучения образовательной программы и модулей 9
7 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин 22
8 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля 43
9 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов 45
10 Модель выпускника 47
11 Типичный учебный план (приложение к ОП) 48
12 Экспертное заключение 52

Предисловие

Образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования/послевузовского образования, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессиональных стандартов: «Осуществление взаимодействия с гостями» от №224 от 06.12.2022г., «Прием и размещение гостей» от №224 от 06.12.2022г.

Образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» одобрена на заседании Совета по академическому качеству от «27» 03 2025г., протокол № 4
Председатель Л.К. Байболова _____

Образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от «20» 12 2024г., протокол № 3
Председатель К.С. Мустафаев _____

Образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Туризм и сервис» от «20» 12 2024г., протокол № 5
Зав.кафедрой А.А. Жунусова _____

Лист согласования

Образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ	Э. Аскарбеков	"27" 03 2025 г.
Руководитель УОП	Б. Баядилова	"27" 03 2025 г.
Директор ТОО «ТБ ТЕХНОЛОГИЯЛАРЫ» Ресторан «Atlas»	А.Батыров	"20" 12 2024 г.
Директор гостиницы «Жумбактас» ТОО «Вираделис»	Б.Досанова	"20" 12 2024 г.
Начальник отдела кадров ТОО «Президент Отель» RIXOS PRESIDENT ASTANA	А.Султанова	"20" 12 2024 г.
Директор ресторана «Mumtaz»	Б. Ахтаева	"20" 12 2024 г.
Директор КФ «Туристік Қамқор»	А.Есилов	"20" 12 2024 г.
Студентка гр РДГБ-222	М.Мадинова	"20" 12 2024 г.

1 Паспорт образовательной программы

Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО)	6
Уровень по Национальной рамке квалификации (НРК)	6
Уровень по отраслевой рамке квалификаций (ОРК)	6
Код и наименование области образования	6В11 Услуги
Направление подготовки	6В111 Сфера обслуживания
Номер и наименование группы образовательных программ	В093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Код и наименование образовательной программы (ОП)	6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Профиль ОП	«Услуги» высшее образование в области услуг
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих профессиональными знаниями теории и практики в управлении отелей и ресторанов, организации сервиса, маркетинга и других производственных задач индустрии гостеприимства.
Критерий завершенности ОП	240 академических кредитов
Язык обучения ОП	русский, казахский, английский
Отличительные особенности ОП	-
Вуз-партнер	-

2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
Область профессиональной деятельности	Формирование, продвижение и реализация туристского продукта, организация комплексного туристского обслуживания в основных секторах туристской индустрии
Виды профессиональной деятельности	организационно-управленческая; - производственно-технологическая; - сервисная; - научно-исследовательская; - образовательная (педагогическая)
Объект профессиональной деятельности	- органы государственного управления, связанные с организацией гостиничного бизнеса (министерства, акиматы, их региональные подразделения и структуры); - государственные и частные компании, занимающиеся ресторанным и гостиничным бизнесом; - сфера обслуживания, предприятия, связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры); - гостиницы и отели; - санатории, курорты и пансионаты; - рестораны, кафе, кофейни, бары;

	- имущество, имущественные комплексы (предприятия, учреждения, организации) и иные объекты гостиничной индустрии; - научно-исследовательские организации, занимающиеся изучением проблем развития питания, маркетинга в организациях питания; - учебные заведения, готовящие специалистов среднего звена по гостиничному хозяйству; - рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок
Функции профессиональной деятельности	- организовывать высокоэффективное обслуживание потребителей услуг; участвовать в решении организационно-стратегических задач; создавать комфортные условия пребывания в гостиницах и туристских ресторанных комплексах; консультировать потребителей по вопросам оказываемых услуг; осуществлять контроль качества предоставляемых услуг; осуществлять контроль размещения потребителей; управлять конфликтами и стрессами в профессиональной деятельности; рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению; осуществлять контроль работы персонала, обеспечения чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских комплексов, выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; - знать основы Конституции Республики Казахстан, этические и правовые нормы, регулирующие отношения человека с человеком, обществом и природой, уметь учитывать их при решении профессиональных задач; - разрабатывать и реализовывать эффективные программы ресторанного обслуживания социальной и коммерческой направленности, способные удовлетворить потребности клиентов и обеспечить реальную прибыль той структуре, в которой работает менеджер; - знать основы предпринимательской деятельности и особенности предпринимательства в профессиональной сфере; - иметь научное представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования

3 Требования к содержанию образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл общеобразовательных дисциплин(ООД)	**56**
Обязательный компонент	51
Вузовский компонент	5
Цикл базовых дисциплин (БД)	**86**
Вузовский компонент	30
Компонент по выбору	54
Профессиональная практика	2
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	**90**
Вузовский компонент	10
Компонент по выбору	65
Профессиональная практика	15
Итоговая аттестация	**8**
Итого	**240**

4 Дополнительные образовательные программы (minor)

4.1 Minor «Современный аспекты применения искусственного интеллекта»

Наименование дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Введение в Искусственный интеллект (Minor)	5
Разработка искусственных нейронных сетей (Minor)	5
Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor)	5
Всего	15

5 Карта компетенций образовательной программы 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	РО$_{ООК1}$	Формирует систему общих компетенций, обеспечивающих социально-культурное развитие личности будущего специалиста на основе сформированной его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиции, ориентированного на здоровый образ жизни
	РО$_{ООК2}$	Способен к коммуникациям в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального общения.
	РО$_{ООК3}$	Способствует развитию информационной грамотности через овладение и использование современных информационно-коммуникационных технологий во всех сферах деятельности.
Цифровые компетенции (Digital skills)	РО2	Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО1	Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей
	РО3	Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья
	РО4	Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства
	РО5	Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства
	РО6	Организует мероприятия с использованием основ

		гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира
	РО7	Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков
	РО8	Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан
	РО9	Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах
	РО10	Планирует работу отдела бронирования и регистрации гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента

6 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Ключевые компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	РО ООК1 Формирует систему общих компетенций, обеспечивающих социально-культурное развитие личности будущего специалиста на основе сформированной его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиции, ориентированного на здоровый образ жизни	Человек и общество-основа мироззренческих и социально-политических знаний	Применяет основные закономерности истории Казахстана, философии, социально-политические знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социокультурных условиях, формируя личность, способную к мобильности в современном мире, критическому мышлению и физическому самосовершенствованию	История Казахстана
				Физическая культура
				Философия
	РО1 Владеет методами проведения научных исследований, экономических основ, финансовой грамотности и бухгалтерского учета, технологиями принятия решений для предпринимательства, планирования гостиничного и ресторанного бизнеса, организации мероприятий. РО6 Применяет знания в области безопасности жизнедеятельности, экологии, устойчивого развития и правового регулирования в сфере туризма.			Модуль социально-политических знаний (политология, социология, культурология, психология)
				Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности)
Ц и	РО ООК2 Способен к коммуникациям в устной и	Информационно-	Способен к межличностному	Иностранный язык

	письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального общения.	коммуникационный модуль	социальному и профессиональному общению на казахском, русском и иностранных языках	Казахский/русский язык
	РООООК3 Способствует развитию информационной грамотности через овладение и использование современных информационно-коммуникационных технологий во всех сферах деятельности		Владеет различными видами информационно-коммуникационных технологий по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации	ИКТ
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах	Организация ресторанного и гостиничного сервиса	Способен проводить анализ туристских потоков; организовывать и проводить деловую беседу, переговоры, совещания, на практике применять знания по организации производства питания, организации приему посетителей, имеет навыки для организации самого производства, анализировать эффективность производства и обслуживание посетителей	Имидж и деловое общение
	РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах			Этикет и культура в сервиса
	РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Индустрия развлечения

	РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Анимации в сфере услуг
	РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО10 Планирует работу отдела бронирования и регистрации гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента			Менеджмент гостиниц и ресторанов
	РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Основы индустрии гостеприимства
	РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе
	РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для			Консалтинг в индустрии гостеприимства

	принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			
	РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Брендинг индустрии гостеприимства
	РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах			Культура питания в ресторанах
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей			Учебная практика
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей			Производственная практика1
	РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства	Технология и стандарты обслуживания в сфере сервиса	Демонстрирует общие знания и понимания фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей в области экономики, права особенностей, знает основные положения по анализу потребностей, возможностей	Инфрастуктура в РДГБ
	РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат,			Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе

	прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства		бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии	
	РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Материально-техническая база гостиничных предприятий
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО10 Планирует работу отдела бронирования и регистрации гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента			Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах
	РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Сертификация и лицензирование в РДГБ
	РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах			Деловой турецкий язык

	РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах			Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык)
	РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Ресторанный бизнес
	РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Экономика гостиничного хозяйства
	РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Микроэкономика социальной сферы и туризма

	РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности			Введение в Искусственный интеллект
	РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Барное дело и эногастрономия
	РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Национальные кухни и напитки
	РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ
	РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Основы рационального питания
	РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Гастрономический туризм
	РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и			Традиции и обычаи народов мира

традиции питания народов мира РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах			
РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе
РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах			Китайский язык в индустрии гостеприимства
РО9 Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах			Межотраслевая коммуникация в сфере услуг
РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей			Производственная практика2
РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан	Предпринимательство в сфере сервиса	Применять знания при предоставлении услуг и сервисной деятельности, организации работ по стандартизации и сертификации в сфере услуг. Стандарты и процедуру составления списков прибытии, отъезда бронирования, свободных	Бизнес-планирование в РДГБ

РО7 Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков		номеров; соблюдение стандартов обслуживания. Демонстрирует знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов и навыки организации банкетов и приёмов	Безопасность ресторанного бизнеса
РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья			Технология производства продуктов питания в ресторанном деле
РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства			Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса
РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности РО10 Планирует работу отдела бронирования и регистрации гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента			Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе
РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Обслуживание и управление номерным фондом
РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности			Разработка искусственных нейронных сетей

РО3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Основы калькуляции в ресторанном деле
РО5 Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			1С предприятий в РДГБ
РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства			HR менеджмент в сфере услуг
РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства			Кадровый потенциал сервисной индустрии
РО5 Применяет знания 1С: Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства	Функциональная деятельность в сфере сервиса	Имеет практические навыки применения технологии производства продуктов питания в ресторанном деле и организации производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса. Знает принципы организации	Статистика в сфере услуг
РО5 Применяет знания 1С: Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права,			Методы анализа в РДГБ

предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан		страхового менеджмента, сервисной деятельности в РДГБ.	
РО5 Применяет знания 1С: Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе
РО5 Применяет знания 1С: Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе
РО7 Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков			Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности
РО1Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО4Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства			Гостиничное хозяйство
РО1Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО10 Планирует работу отдела бронирования и регистрации			Операционные процедуры отдела приема и размещения

гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента			
РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности			Искусственный интеллект в управлении объектами
РО10 Планирует работу отдела бронирования и регистрации гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента			Риски в сфере услуг
РО8 Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Правовые основы в РДГБ
РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности РО5 Применяет знания 1С: Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Логистика в сфере услуг
РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности РО5 Применяет знания 1С: Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Транспортное обеспечение в гостеприимстве

	РО7 Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков			Основы научных исследований в сфере услуг
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Организация банкетов и приемов
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Обслуживание официальных и дипломатических приемов
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей			Преддипломная практика/Производственная практика
	Подведение итогов обучения	Итоговая аттестация	Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	Итоговая аттестация

7 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)												
				ООК 1	ООК2	ООК3	РО1	РО2	РО3	РО4	РО5	РО6	РО7	РО8	РО9	РО10
Цикл общеобразовательных дисциплин																
1	История Казахстана	Программа состоит из пяти тематических блоков: Древние люди становление кочевой цивилизации, Тюркская цивилизация и Великая степь, Казахстан в новую эпоху (XVIII –начало XX веков) Казахстан в советский период, Независимый Казахстан. Цель дисциплины – дать объективные знания об основных этапах развития истории Казахстана с древнейших времен по настоящее время	5	+												
2	Физическая культура	Настоящая программа направлена на изучение общеобразовательной дисциплины "Физическая культура", предусматривающая физическую подготовку в соответствии с мировыми стандартами образования. Программа определяет совместное сотрудничество преподавателя и студента в процессе физического воспитания на всем протяжении обучения в контексте требований к уровню освоения дисциплины.	8	+												
3	Философия	Настоящая программа направлена на изучение обновленного содержания общеобразовательной дисциплины "Философия", формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной	5	+												

		модернизации, конкурентоспособности, реализма и прагматизма, независимого критического мышления, культа знания и образования, на усвоение таких ключевых мировоззренческих понятий, как справедливость, достоинство и свобода, а также на развитие и укрепление ценностей толерантности, межкультурного диалога и культуры мира.															
4	Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности)	Интегрированная дисциплина охватывает основы экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности. Изучает ключевые экономические концепции, принципы ведения бизнеса, юридические аспекты деятельности и основы антикоррупционной культуры. Рассматривает базовые принципы финансового планирования, управления личными финансами и инвестициями. Способствует развитию навыков для эффективного принятия экономических решений, правовой защиты, формирования устойчивых бизнес-компетенций и управления личными финансами.	5												+		
5	Модуль социально-политических знаний (политология, социология,	Настоящая программа предполагает изучение четырех научных дисциплин – социологии, политологии, культурологии, психологии, каждая из которых имеет свой предмет, терминологию и методы исследования. Взаимодействия между указанными научными дисциплинами	8	+													

	культурология, психология)	осуществляются на основе принципов информационной дополнительности; интегративности; методологической целостности исследовательских подходов этих дисциплин; общности методологии обучения, ориентированной на результат; единого системного представления типологии результатов обучения как сформированных способностей.															
6	Иностранный язык	Настоящая программа предназначена для обеспечения подготовки обучающихся по общеобразовательной дисциплине "Иностранный язык" как одной из обязательных дисциплин общеобразовательного цикла. Целью программы является формирование межкультурно-коммуникативной компетенции студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне (А2, общеевропейская компетенция) и уровне базовой достаточности (В1, общеевропейская компетенция). В зависимости от уровня подготовки обучающийся на момент завершения курса достигает уровня В2 общеевропейской компетенции при наличии языкового уровня обучающегося на старте выше уровня В1 общеевропейской компетенции.	10		+												
7	Казахский (Русский) язык	Настоящая программа по общеобразовательной дисциплине "Казахский язык" направлена на новый формат изучения языка и на формирование социально-культурных знаний, совершенствование коммуникативной компетентности студента, развитие личностного потенциала. Настоящая программа предназначена для развития языковой личности обучающегося,	10		+												

		способного осуществлять когнитивную и коммуникативную деятельность на русском языке в сферах межличностного, социального, профессионального, межкультурного общения в контексте реализации государственных программ трехъязычия и духовной модернизации национального сознания.															
8	Информационно-коммуникационные технологии	Программа направлена на изучение обновленного содержания общеобразовательной дисциплины "Информационно-коммуникационные технологии" (далее – дисциплина), формирование способности критического понимания роли и значения современных информационно-коммуникационных технологий в эпоху цифровой глобализации, формирование нового "цифрового" мышления, приобретение знаний и навыков использования современных информационно-коммуникационных технологий в различных видах деятельности	5			+											
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент																	
9	Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины изучение теоретических и практических аспектов маркетинга в индустрии гостеприимства, определение целевого рынка, позиционирование товара и планирования маркетинга. Дисциплина направлена на формирование навыков проведения маркетинговых исследований, управление спросом и предложением, а также применение мирового и отечественного опыта маркетинга в индустрии гостеприимства	5							+		+					
10	Менеджмент гостиниц и ресторанов	Цель дисциплины является изучение основ менеджмента, умений и навыков, необходимых для профессиональной управленческой деятельности в	5				+										+

		сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Освоение дисциплины способствует пониманию особенностей и закономерности развития ресторанного и гостиничного бизнеса, формы и методы управления и контроля гостиниц и ресторанов														
11	Основы индустрии гостеприимства	Цель дисциплины подготовить обучающихся к успешной профессиональной деятельности в сфере гостеприимства, дать им необходимые знания и навыки для работы в гостиницах, ресторанах, туристических компаниях и других организациях отрасли. Курс направлен на формирование у обучающихся системного взгляда на индустрию, а также на развитие практических навыков, которые будут полезны при решении задач, связанных с организацией и управлением в данной сфере	5								+					
12	Инфра-стуктура в РДГБ	Цель дисциплины предоставить обучающимся знания и навыки для понимания роли инфраструктуры в успешной деятельности гостиничных и ресторанных предприятий, научить их проектировать и управлять различными инфраструктурными элементами с учетом современных потребностей и технологий. Курс способствует формированию у обучающихся комплексного подхода к решению проблем, связанных с инфраструктурой ресторанов и гостиниц	5								+					
13	Ресторанный бизнес	Цель дисциплины получение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами. Изучаются особенности, методы и принципы организации ресторанного бизнеса, а также определение современных тенденций развития услуг ресторанного сервиса. Дисциплина способствует обучающимся оценивать объем финансовых вложений, определять план работ ресторанного бизнеса, знать систему оценки деятельности ресторана	5						+		+					
14	Устойчивое развитие,	Курс направлен на формирование системного понимания принципов обеспечения баланса между	5										+			

	экология и безопасность жизнедеятельности	экономикой, социальным развитием общества, сохранением окружающей среды, защитой жизни и здоровья человека. Развивает навыки эффективного управления энергией и отходами в циркулярной экономике при разработке национальных стратегий и осуществлении бизнес-процессов; анализа, прогнозирования и минимизации техногенных, природных и социальных рисков; экоустойчивого образа жизни и ответственного отношения к собственной безопасности.															
Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору																	
15	1С предприятий в РДГБ	Цель изучения дисциплины является обучение бухгалтерскому учету организации с использованием программы «1С: Предприятие в ресторанном деле и гостиничном бизнесе». Содержание дисциплины формирует навыки ведения бухгалтерского учета в программе «1С: Предприятие в ресторанном деле и гостиничном бизнесе», формирования структуры и содержания системы 1С, учета объектов бухгалтерского учета и умения работать в программе 1С.	5								+					
16	Анимации в сфере услуг	Цель дисциплины подготовить обучающихся к профессиональной деятельности в сфере организации анимации в гостиничном и туристическом бизнесе, научить их разрабатывать и реализовывать эффективные анимационные программы, направленные на улучшение качества обслуживания и повышение уровня удовлетворенности клиентов. Дисциплина направлена на изучение роли анимационных программ и мероприятий в индустрии гостеприимства, охватывает теоретические и практические аспекты создания и реализации анимационных услуг в гостиницах, туристических	4									+				

		комплексах, на курортах и других развлекательных предприятиях														
17	Безопасность ресторанного бизнеса	Цель дисциплины изучение безопасности и рисков в ресторанном бизнесе. В дисциплине изучается методы осуществления комплекса защитных мер, которые обеспечивают безопасность ресторанного бизнеса, понятие и сущность коммерческой тайны и способы защиты информации, принципы обеспечения безопасности деловой информации, меры противодействия техническим средствам промышленного шпионажа в ресторанном бизнесе	5										+			
18	Бизнес-планирование в РДГБ	Цель дисциплины формирование у обучающихся комплексных знаний и навыков, необходимых для разработки и реализации эффективных бизнес-планов. Дисциплина направлена на изучение принципов, методов и инструментов разработки бизнес-планов; формирования компетенций для анализа рынка, разрабоки стратегий и создания жизнеспособных бизнес - планов, адаптированных к специфике деятельности ресторанного бизнеса	5								+			+		
19	Брендинг индустрии гостеприимства	Цель дисциплины научить принципам и методам создания, развития и управления брендами в гостиничной, ресторанной и туристической сферах и стратегию формирования уникального имиджа, основы успешного маркетинга и коммуникации в индустрии гостеприимства. Дисциплина рассматривает понятие брендинга, его роль в привлечении и удержании клиентов, методы формирования и продвижения брендов в индустрии гостеприимства	5							+		+				
20	Бухгалтерский учёт и аудит в	Цель дисциплины освоение основные направления совершенствования бухгалтерского учёта затрат в	5								+					

	ресторанном и гостиничном бизнесе	гостиницах и организация учёта затрат на предприятиях гостиничного бизнеса. Освоение дисциплины позволит изучить особенностей услуг гостиниц и организации управления на построение бухгалтерского учёта затрат. Организация и формирование внутренней отчётности, а также учёта затрат гостиничного бизнеса															
21	Гастрономи-ческий туризм	Цель изучения дисциплины формирование комплекса знаний о понятиях гастрономического туризма, ресурсах и видах в мировой индустрии туризма и перспективах развития в мире. Изучая дисциплину обучающиеся могут определять и применять клиенториентированные технологии туристского обслуживания, сделать выводы об эффективности деятельности процесса обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса туристов	8									+				
22	Имидж и деловое общение	Целью дисциплины является дать представление о типах имиджей, компетентности в деловом общении, способах развития компетентности, управления и документировании делового общения. Дисциплина направлена на речевые, логические и психологические основы делового общения, использование невербальных средств в различных формах делового общения в системе межличностных и общественных отношений	4							+						+	
23	Индустрия развлечения	Цель дисциплины сформулировать у обучающихся теоретические и практические знания о развитии индустрии развлечений, о ее роли и значении в сфере гостеприимства. Обучающиеся осваивают управление проектами в сфере культуры и развлечений, маркетинг и организацию мероприятий, а также анализируют влияние индустрии на общество и	4									+					

		экономику														
24	Кадровый потенциал сервисной индустрии	Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических и практических знаний, навыков и умений, необходимых для эффективного управления кадровым потенциалом в сфере сервисных услуг. Дисциплина направлена на развитие понимания важности человеческого ресурса как ключевого фактора конкурентоспособности и успеха в сервисной индустрии	5				+			+						
25	Консалтинг в индустрии гостеприимства	Цель дисциплины формирование у обучающихся компетенции в области консультирования ресторанных и гостиничных предприятий по вопросам повышения эффективности бизнеса, оптимизации процессов и решений. Дисциплина дает теоретические основы и практические методы консалтинга, применимые в индустрии гостеприимства и внедрения рекомендаций по улучшению бизнес-процессов, методы сбора и анализа данных, а также особенности взаимодействия с клиентами в условиях конкурентного рынка	5											+		
26	Культура питания в ресторанах	Цель дисциплины дать обучающимся знания о принципах организации питания и обслуживания в ресторане, научить их учитывать культурные, этические и гастрономические особенности при создании меню и организации процесса питания. Дисциплина знакомит обучающихся с основными принципами культуры питания, включая правила сервировки, выбор продуктов, стандарты обслуживания и взаимодействие с клиентами, рассматриваются различные аспекты гастрономической культуры, сочетание блюд, а также влияние культурных и социальных факторов на потребительские предпочтения в ресторане	5									+			+	

27	Материально-техническая база гостиничных предприятий	Целью дисциплины является формирование теоретических знаний по эксплуатации материально-технической базы гостиничных комплексов. В дисциплине изучаются основные принципы проектирования, технической эксплуатации гостиниц; требования к зданиям, техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиничных предприятий. Обучающиеся умеет применять требования к оформлению помещений гостиничных комплексов и анализировать степень их влияния на привлечение клиентов	5						+		+					
28	Методы анализа в РДГБ	Цель дисциплины вооружить обучающихся инструментами для принятия обоснованных управленческих решений, основанных на глубоком анализе данных. В ходе изучения, обучающиеся приобретут навыки сбора, обработки и анализа данных, необходимых для принятия решений; освоят методики оценки ключевых показателей эффективности, анализа рынка и конкурентной среды, научатся прогнозировать тенденции развития отрасли	5								+				+	
29	Микроэкономика социальной сферы и туризма	Цель дисциплины изучение механизма принятия решения экономическими субъектами и индивидуального выбора в социальной сфере, причинно-следственных связей между микроэкономическими переменными в социальной сфере и туризме. В данной дисциплине рассматриваются теории и сущность показателей потребительского поведения, методы микроэкономического анализа и исследования социальной сферы	5								+				+	
30	HR менеджмент в сфере услуг	Цель дисциплины формировать знаний о сущности HR- менеджмента и эволюции моделей, функции, роли, квалификациях и личностных качествах	5				+			+						

		менеджера, и методах принятия решений в сфере услуг. Изучая дисциплину, обучающиеся выявляют виды организационных структур и технологию их оптимизации, определяет вовлеченность персонала и ключевые инструменты оценки потенциала в сфере услуг														
31	Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины ознакомление обучающихся с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению ресторанной и гостиничной деятельности в туризме, внимание уделяется составлению меню и подсчёту бюджета. Обучающийся приобретают знания об универсальных кухонных машинах, моечных и очистительных оборудованиях, тепловых аппаратах, инженерно-техническом оборудовании ресторанов, баров	5						+		+					
32	Основы калькуляции в ресторанном деле	Цель изучения дисциплины формирование знаний, навыков и умений в области калькулирования продукции и услуг в ресторанном бизнесе, в целях обеспечения рационального расходования ресурсов. Обучающие анализирует технологические процессы, составляет калькуляционные карты, рассчитывать и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности	5						+		+					
33	Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины подготовить обучающихся к предпринимательской деятельности в гостинично-ресторанной индустрии, обучить их основам разработки и реализации бизнес-планов, а также управлению финансовыми, человеческими и материальными ресурсами в условиях конкурентной среды. Дисциплина дает знания о принципах ведения бизнеса в гостиничном и ресторанном секторах, а также о методах разработки бизнес-стратегий, привлечения клиентов, управлении	5								+			+		

		ресурсами и финансовом планировании, изучают основы создания и управления ресторанными и гостиничными предприятиями, правовые аспекты, важность инноваций и устойчивого развития в бизнесе.														
34	Основы рационального питания	Целью дисциплины является ознакомление принципов сбалансированного питания, роль различных пищевых веществ для здоровья человека и методы формирования рациона. Обучающиеся изучают влияние питания на физическое состояние, профилактику заболеваний и оптимизацию питания в зависимости от возраста, пола и физической активности. Дисциплина дает теоретические и практические аспекты правильного питания и его влияния на здоровье человека, изучают основные принципы сбалансированного питания, роль макро- и микроэлементов в организме, различные виды диет и их применение, а также методы планирования питания для различных групп населения	8						+			+				
35	Статистика в сфере услуг	Цель изучения дисциплины формирование комплекса знаний о методах сбора, обработки, обобщения и анализа статистической информации о процессах в сфере услуг. В результате обучающийся определяет, рассчитывает основные показатели развития сфере услуг, применяет статистические методы обработки информации, анализирует количественные индикаторы социально-экономических явлений и процессов	5								+					
36	Ценообразование и налогообложение в ресторанном и	Цель дисциплины изучение теоретических и практических особенностей налогообложения и ценообразования на предприятиях РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связывать факторы,	5								+			+		

	гостиничном бизнесе	оказывающее влияние на формирование цен; рассчитывать себестоимость продукции и услуг РДГБ; различать особенности налогообложения в РДГБ, организовывать качественное оформление документации и статистической отчётности для налоговых органов															
37	Экономика гостиничного хозяйства	Цель дисциплины формировать у обучающихся представления о современных экономических механизмах функционирования гостиничных предприятий. В рамках курса изучаются принципы организации и планирования деятельности гостиниц, вопросы стратегического развития и конкурентоспособности, финансирования, ценообразования, доходности и расходования средств, а также методы экономического анализа и оценки эффективности гостиничного бизнеса	5								+			+			
38	Этикет и культура в сервиса	Цель дисциплины формировать у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения высокого уровня обслуживания гостей в индустрии ресторанного и гостиничного бизнеса. В рамках курса изучаются основные нормы профессионального этикета, правила деловой и межличностной коммуникации, национальные и культурные особенности поведения, а также стандарты обслуживания в сфере HoReCa.	4											+	+		
Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент																	
39	Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ	Цель дисциплины изучение организационной основы технического регулирования стандартов обслуживания и сервиса в ресторанном и гостиничном бизнесе. Дисциплина изучает нормативную основу государственного стандарта в ресторанном и гостиничном обслуживании, государственное регулирование и управление в области стандартизации, сертификации и	5							+				+			

		лицензировании ресторанного и гостиничного сервиса, государственный контроль в области сертификации															
40	Основы научных исследований в сфере услуг	Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний о методологии научных исследований в сфере услуг, а также развитие компетенций для самостоятельной научно-исследовательской деятельности. В ходе изучения приобретают навыки анализа, систематизации и представления результатов исследований, применения теоретических знаний для решения практических задач, подготовки научных публикаций и оценки эффективности инновационных проектов в сервисной сфере.	5										+			
Цикл профилирующих дисциплин Компонент по выбору																	
41	Барное дело и эногастрономия	Цель дисциплины обучить обучающихся профессиональным навыкам работы в баре, познакомить их с основами эногастрономии, а также научить сочетать напитки с блюдами для создания гармоничного и качественного клиентского опыта. Курс включает в себя изучение технологий приготовления напитков, принципов работы баров, а также теории и практики сочетания алкоголя и пищи для создания уникальных вкусовых композиций, знакомятся с различными видами безалкогольных напитков, методами их подачи и подачи блюд, а также с основами работы с вином, пивом, коктейлями и другими напитками в контексте гастрономического обслуживания	5						+			+				
42	Гостиничное хозяйство	Цель дисциплины подготовить обучающихся к профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе, научить их эффективно управлять гостиничным предприятием, оптимизировать рабочие процессы и обеспечивать высокий уровень	5				+			+						

		обслуживания для гостей. Дисциплина направлена на изучение основных принципов и практик управления гостиничным бизнесом, ключевые аспекты организации работы гостиниц, включая управление ресурсами, персоналом, обслуживание гостей, а также стратегии повышения качества сервиса и удовлетворенности клиентов														
43	Деловой турецкий язык	Дисциплина ориентирована на изучение турецкого языка в профессиональном контексте. Обучающиеся осваивают основные деловые выражения и фразы, необходимые для общения в сфере туризма и гостиничного бизнеса. Курс включает навыки ведения переписки, переговоров и деловых встреч на турецком языке	5													+	
44	Китайский язык в индустрии гостеприимства	Цель дисциплины развить навыки эффективного общения на китайском языке для работы в сфере гостеприимства, освоение профессиональной лексики и фраз, понимание культурных особенностей и улучшение обслуживания китайских клиентов в гостиницах, ресторанах и туристических компаниях. Освоение специализированной лексики и фраз для общения с китайскими туристами. Понимание культурных особенностей общения, повышение качества обслуживания китайских клиентов, увеличение конкурентоспособности на рынке труда	5													+	
45	Логистика в сфере услуг	Цель дисциплины предоставить обучающимся знания и навыки, необходимые для эффективного управления логистическими процессами в сфере услуг, а также научить их разрабатывать и реализовывать логистические стратегии для повышения конкурентоспособности и эффективности бизнеса. Дисциплина направлена на изучение принципов и методов организации логистических процессов в сфере услуг, транспорт и	5					+			+						

		другие отрасли, где важна эффективная организация движения ресурсов и информации														
46	Межотраслевая коммуникация в сфере услуг	Дисциплина направлена на развитие навыков эффективного общения между различными отраслями и подразделениями, улучшение взаимодействия с клиентами и партнерами. Основное внимание уделяется особенностям общения, координации работы и решению проблем в межотраслевых командах для повышения качества обслуживания	5												+	
47	Национальные кухни и напитки	Дисциплина изучается с целью формирование навыков о культуре и традициях питания славянских народов, населения Европы, Восточной Азии и Кавказа. Дисциплина описывает взаимосвязь национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания. Классифицирует тенденции развития национальной кухни. Оценивает влияние достижений науки и техники на развитие национальной кухни	5									+				
48	Обслуживание и управление номерным фондом	Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективной организации, контроля и оптимизации процессов обслуживания жилых помещений в гостиничных предприятиях. Дисциплина охватывает вопросы сервиса, управления персоналом службы эксплуатации номерного фонда (хозяйственной службы), обеспечения качества, гигиены, безопасности, логистики и рационального использования ресурсов, что способствует повышению уровня удовлетворенности гостей и конкурентоспособности гостиничного бизнеса	5				+					+				
49	Обслуживание официальных и дипломатических	Целью дисциплины является подготовка специалистов, обладающих знаниями и практическими навыками организации и	5				+					+				

	приемов	обслуживания официальных приемов с учетом стандартов протокола, этикета и высокого уровня сервиса. Дисциплина даёт знания в области планирования и организации официальных мероприятий, ориентированных на представителей государственных органов, дипломатических миссий, международных организаций и высокопоставленных гостей, с обязательным соблюдением норм протокола и делового этикета														
50	Операционные процедуры отдела приема и размещения	Целью дисциплины является изучение действий, направленных на эффективное обслуживание гостей от регистрации, размещения до выселения гостей (Check in. Check out). Рассматриваются виды и обработка бронирований, приём оплаты, оформление документов, выдача ключей, решение конфликтов, а также предоставление справочной информации и помощи гостям	5				+										+
51	Организация банкетов и приемов	Целью дисциплины является изучение теоретических основ и практических аспектов планирования, подготовки, проведения и анализа различных видов торжественных мероприятий, банкетов, приемы, фуршеты и кейтеринговые услуги. Обучающиеся приобретают практические навыки, необходимые для организации и проведения банкетов и приемов на высоком профессиональном уровне, обеспечения безупречного сервиса, создание незабываемой атмосферы для гостей	5				+					+					
52	Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса	Цель дисциплины классифицировать и продемонстрировать форматы ресторанного рынка, а также объяснить особенности снабжения предприятий общественного питания средствами материально-технического оснащения в современных условиях. В результате обучения обучающиеся изучают рекомендации по закупке	5						+	+							

		столовой посуды, приборов, кухонного инвентаря и мебели, а также овладевают навыками описания разработки и внедрения стандартов обслуживания и документального сопровождения сервисной деятельности														
53	Правовые основы в РДГБ	Освоение дисциплины позволит классифицировать и систематизировать нормативные и правовые документы организаций РДГБ, обоснованно применяет нормативно-правовую документацию, объяснять нормы международного права в сфере РДГБ, использовать нормативно-правовую документацию в целях защиты прав потребителей и работодателей	5												+		
54	Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык)	Цель дисциплины развивать у обучающихся навыков на иностранном языке в профессиональной области, овладение специализированной лексикой, улучшение устной и письменной речи, а также формирование умений в области межкультурного взаимодействия. Дисциплина предназначена для развития коммуникативных навыков обучающих в рабочей сфере	5													+	
55	Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе	Целью дисциплины является получения обучающимися знаний, связанных с особенностями управления предприятий ресторанного бизнеса. Изучаются виды и этапы проведения тренингов, ресторанный тренинг-менеджер, тематические упражнения на отработку элементов навыка, групповая дискуссия для отработки элементов в комплексе. Обучающиеся моделирует с помощью ролевой игры воссоздание близкой к реальности ситуации	4									+					
56	Риски в сфере услуг	Цель обучить основам управления рисками, предоставить инструменты для анализа и снижения рисков, обеспечивая устойчивость и эффективность бизнеса в сфере услуг. Дисциплина освещает	5														+

		основные аспекты и стратегии управления рисками и изучает методы оценки, анализа и минимизации рисков, связанных с предоставлением услуг, разрабатывают навыки по разработке и реализации стратегий риск-менеджмент в сфере услуг															
57	Сертификация и лицензирование в РДГБ	Цель дисциплины ознакомить обучающихся с процессами сертификации и лицензирования в гостинично-ресторанной индустрии, научить разбираться в нормативных актах, требованиях и стандартах для обеспечения соответствия и повышения конкурентоспособности бизнеса в сфере гостеприимства. Обучающиеся изучают требования, процедуры и стандарты сертификации и лицензирования, различные виды сертификаций, анализ законодательных норм и требований, регулирующих деятельность предприятий в сфере гостеприимства	8							+					+		
58	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	Целью освоение дисциплины является формирование у обучающихся системы знаний основ гостиничного и ресторанного дела. Данная дисциплина изучает теоретические основы индустрии гостеприимства, концепцию ресторанов и гостиниц, технологию работы службы приёма гостей, технологию обслуживания гостиничного фонда, технологию дополнительного обслуживания в гостинице, технологию обслуживания на предприятиях общественного питания	8				+										+
59	Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	Цель дисциплины рассмотрение основных стадий технологического процесса производства продукции в заведениях ресторанного хозяйства. В результате изучения дисциплины осваиваются приёмы приёмки продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также процессы механической и гидромеханической обработки сырья, тепловой обработки полуфабрикатов и приготовления готовой пищи.	5						+								

		Рассматриваются технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов														
60	Традиции и обычаи народов мира	Цель дисциплины формирование у обучающихся знаний традиций и обычаев народов мира с целью повышения качества обслуживания и создания уникального гостеприимного опыта в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса. Изучая дисциплину, обучающиеся будут знать культурные особенности традиций, обрядов и национальных этикетов, приема пищи, национальных праздников и способов гостеприимства, которые способствуют конкурентоспособности ресторанных и гостиничных предприятий	4									+			+	
61	Транспортное обеспечение в гостеприимстве	Цель дисциплины подготовить обучающихся к профессиональной деятельности в сфере транспортного обеспечения в гостеприимстве, научить их эффективно организовывать транспортные услуги, обеспечивать высокий уровень комфорта для гостей и оптимизировать логистические процессы. Курс включает в себя изучение различных типов транспортных услуг, таких как трансферы, экскурсионные маршруты, арендованные автомобили и другие виды перевозок, которые обеспечивают удобство и безопасность для клиентов в гостеприимстве	5					+			+					
62	Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе	Цель изучения дисциплины освоить типы бронирования и резервирования. Способы и технология бронирования и резервирования. Освоение дисциплины позволяет изучить о системах бронирования и резервирования в индустрии туризма. Типологию, характеристику, а также особенности международных систем бронирования	5				+	+								+

Minor																	
63	Введение в Искусственный интеллект (Minor)	Дисциплина направлена на изучение основных понятий, методов и технологий, используемых в современных системах искусственного интеллекта. В рамках курса рассматриваются искусственные нейронные сети, машинное обучение, глубокое обучение, а также прикладные алгоритмы и модели, используемые в различных областях, таких как компьютерное зрение, обработка естественного языка, робототехника и игровое искусство. По окончании курса обучающиеся способны анализировать и решать задачи с использованием методов искусственного интеллекта	5					+									
64	Разработка искусственных нейронных сетей (Minor)	Дисциплина направлена на изучение методов создания и обучения нейронных сетей, которые являются математическими моделями, имитирующими работу человеческого мозга. В ходе изучения этой дисциплины обучающиеся узнают о различных типах нейронных сетей, их структурах и алгоритмах обучения. По завершении курса обучающиеся будут способны создавать, обучать и применять нейронные сети для решения различных задач в области искусственного интеллекта и машинного обучения	5					+									
65	Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor)	Дисциплина изучает основные понятия и принципы работы систем искусственного интеллекта, а также их применение в управлении объектами. Методы и технологии искусственного интеллекта для эффективного	5					+									

		управления объектами. По окончании курса обучающиеся получают навыки и знания, необходимые для успешного управления объектами с применением современных технологий искусственного интеллекта															

8 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Технологии (средства) оценивания	Методы обучения и преподавания
РО1	Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей	Деловая игра, презентация	Проблемная лекция, фронтальный опрос, подготовка и защита презентаций, работа в парах
РО2	Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	Решение ситуационных задач, реферат, эссе, творческие задания, презентация	Интерактивная лекция, лекция-визуализация, мозговой штурм, подготовка и защита презентаций
РО3	Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья	Эссе, творческие задания, пресс-конференции, доклады, сообщения, рефераты, презентация, кейс-стадии, ролевые игры	Устный опрос, мозговой штурм, проблемная лекция, перевернутый класс
РО4	Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение брендов в индустрии гостеприимства	Эссе, творческие задания, пресс-конференции, доклады, сообщений, рефераты, презентация	Устный опрос, лекция с заранее спланированными ошибками, лекции, проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация
РО5	Применяет знания 1С:Бухгалтерии для анализа затрат, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства	Деловая игра, презентация, кейс-стадии, пресс-конференции	Мозговой штурм, ролевые игры, лекции проблемная лекция, перевернутый класс, разбор кейсов

РО6	Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира	Эссе, творческие задания, доклады, сообщения, рефераты, презентация, пресс-конференции	Лекции, проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация, защита докладов
РО7	Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков	Презентация, творческие задания, доклады, сообщения, рефераты, кейс-стадии, ролевые игры	Подготовка и защита презентаций, фронтальный опрос, проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация, написание докладов, рефератов, подготовка сообщений
РО8	Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан	Доклады, сообщения, рефераты, презентация, разноуровневые задания и задачи, пресс-конференции	Лекция-обсуждение, проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация, написание докладов, рефератов, подготовка презентации, работа в группах.
РО9	Осуществляет профессиональное взаимодействие в межличностной и межкультурной среде с учётом культурных особенностей и традиций, используя иностранный язык в различных коммуникативных контекстах	Дискуссия, кейс-стадии, ролевые игры, пресс-конференции	Мозговой штурм, проблемная лекция, перевернутый класс, разбор кейсов, фронтальный опрос, подготовка и защита презентаций
РО10	Планирует работу отдела бронирования и регистрации гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента	Эссе, творческие задания, доклады, сообщения, рефераты, презентация, пресс-конференции	Проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация, написание докладов, сообщений, рефератов, подготовка презентации

9 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 6 уровню ОРК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
«Осуществление взаимодействия с гостями» от 06.12.2022г №224	Менеджер по связям с гостями	Трудовая функция 1: Обеспечение гостей информацией о гостинице, предоставляемых услугах, проводимых мероприятиях на территории гостиницы	Задача 1: Встреча и размещение гостей, ознакомление с возможностями гостиничных услуг и мероприятий; Прием и выполнение заказов гостя выходящих за предел деятельности гостиницы	РО1 - Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей
		Трудовая функция 2: Контроль потока гостей гостиницы	Задача 2: Ежедневный контроль списка приезжающих гостей; Работа с программным обеспечением	РО2 - Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности
		Трудовая функция 3: Ежедневный контроль список приезжающих гостей, выделяя категорию VIP (особое внимание), и обеспечивает данной информацией заинтересованные службы	Задача 3: Прием и исполнение заказов гостя на бронирование проездных (авиа, железнодорожных, автобусных, круизных) билетов, на аренду автомобиля, вызов такси, оформляет наряды и путевые листы водителей, посещение театров, выставок, цирков и т.д.	
«Прием и размещение гостей» 06.12.2022г №224	Менеджер отдела бронирования	Трудовая функция 1: Планирование работы отдела бронирования и регистрации гостей	Задача 4: Подбор персонала на подотчетные должности в отделе бронирования и регистрации гостей; Составление рабочего графика сотрудников отдела бронирования и регистрации гостей; Составление заявок на закуп ТМЦ, необходимых для успешной работы отдела	РО3 - Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья; РО4 - Контролирует соблюдение стандартов обслуживания, проводя маркетинговые исследования рынка и осуществляя продвижение
		Трудовая функция 2: Организация работы отдела	Задача 5: Привлечение новых и удержание старых гостей и корпоративных клиентов;	

		бронирования и регистрации	Составление, внедрение, совершенствование стандартов отдела и следование им; Организация работы портье, администраторов, старших администраторов, агента по бронированию, менеджера по работе с гостями и ночных менеджеров	брендов в индустрии гостеприимства
		Трудовая функция 3: Координация работы отдела бронирования и регистрации гостей	Задача 6: Распределение обязанностей между сотрудниками отдела; Обучение и введение в рабочий процесс новых сотрудников отдела; Ежедневно докладывать руководству о текущем состоянии отеля	
		Трудовая функция 4: Контроль работы отдела бронирования и регистрации гостей	Задача 7: Ежедневный контроль соблюдения правил ношения униформы и внешнего вида, трудовой дисциплины отдела; Ежедневный контроль соблюдения стандартов и процедур отдела; Ежедневный контроль броней, заездов и выездов	
Требования к личностным компетенциям: Обладать красноречием, обаянием и харизмой; Организаторскими способностями; Быть высокообразованным, сообразительным, коммуникабельным, терпеливым, старательным, трудолюбивым; Клиентоориентированность; Умение работать в команде; Умение сконцентрироваться, быстро мыслить и принимать решения; Стрессоустойчивость; Знание основ этики и этикета; Мультиязычность и мультикультурность; Управление проектами и процессами.				

10 Модель выпускника

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА			
Профессиональные стандарты «Осуществление взаимодействия с гостями» от 06.12.2022г №224, «Прием и размещение гостей» 06.12.2022г №224	Компетенции (soft skills, digital skills)		
	Атрибуты выпускника	Знания	Умения
	способность к управлению и мотивации персонала; ответственность, дисциплинированность и инициативность; готовность к экспериментам с меню, интерьером и маркетинговыми стратегиями; клиентоориентированность и умение работать в команде; гибкость мышления, способность к принятию решений в нестандартных ситуациях; стрессоустойчивость и высокая коммуникабельность; понимание последних тенденций в области гостиничного и ресторанного бизнеса, включая новые технологии, тренды в дизайне интерьеров, предпочтения потребителей; готовность соблюдать профессиональные и этические стандарты отрасли; уважение к разнообразию и культурным различиям клиентов и коллег	-основ гостиничного и ресторанного бизнеса, управление персоналом, бухгалтерия, маркетинг, обслуживание гостей; -структуры и особенностей функционирования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; -технологий обслуживания в гостиницах, ресторанах, кафе, барах; -основ маркетинга и продвижения в сфере HoReCa; -основ управления персоналом и внутренней логистики предприятия; -санитарных норм, стандартов качества и требований безопасности; -правовых и нормативных аспектов (лицензирование, трудовое право, потребительские права и т.д.); -международных стандартов сервиса и культурных особенностей взаимодействия с гостями; -современных цифровых решений для ресторанного и гостиничного бизнеса	-планировать и организовывать работу гостиницы, ресторана или другого предприятия сферы услуг; -контролировать качество обслуживания и анализировать клиентский опыт; -руководить персоналом, распределять обязанности, мотивировать сотрудников; -составлять бюджеты, рассчитывать себестоимость услуг, анализировать финансовые показатели; -разрабатывать и внедрять маркетинговые и рекламные компании; -применять правовые и санитарные нормы в профессиональной деятельности; -взаимодействовать с клиентами, разрешать конфликтные ситуации, обеспечивать высокий уровень сервиса; -использовать цифровые инструменты управления и автоматизации процессов
	Профессиональные навыки (hard skiils)		
	-Готовность принимать решения и реагировать на переменные условия работы в индустрии гостеприимства; -Навыки работы с программным обеспечением для управления гостиницами и ресторанами; -Опыт планирования и организации мероприятий и мероприятий обслуживания. -Готовность предоставить клиентам высококачественное обслуживание; -Навыки презентации и публичного выступления		

Типтік оқу жоспары / Типичный учебный план / Typical curriculum

ББББ 6В11126 - Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі / ОП 6В11126 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес / EP 6В11126 - Restaurant and Hotel business

Модульдің № / № модуля / Module №	Пәндердің № / № дисциплины / Discipline №	ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ АТАУЫ НАИМЕНОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН NAME OF TEACHING DISCIPLINES	Оқу пәнінің циклы (міндетті компонент / таңдау компоненті) Цикл учебных дисциплин (обязательный компонент / компонент по выбору) Educational disciplines cycle (unimpliment component / component of choice)	Оқу пәндерінің коды Код учебной дисциплины Educational discipline code	Семестр / semester	Кредиттер саны Количество кредитов Number of credits	Курстық жұмыс (жоба) Курсовая работа (проект) Course work (project)	Білім алушылардың жұмыс уақытының бюджеті сағатпен / Бюджет времени работы обучающихся в часах / Student workload hours							Семестр бойынша бөлу / Распределение по семестрам / Distribution by semesters								Оқыту пәнінің тілде беру бағдарламасы бойынша оқыту тілінің екінші пәнге ауысының тілдері Язык обучения (для программы трехъязычного образования: на языке обучения, на втором языке, на английском языке) / Language of education (for trilingual education programs: in the language learning in the second language, in English)
								Барлық сағат / Всего часов / Total hours	Аудиториялық жұмыс / Аудиторная работа / Classroom hours: Барлық аудит сағат Всего аудит часов Total classroom hours	оның ішінде / в том числе / including: Д / ЛК / Lec	оның ішінде / в том числе / including: СПС / СПЗ / SPL	оның ішінде / в том числе / including: ЛС / ЛЗ / LC	ОБӨЖ / СРОП / IWS	БӨЖ / СРО / IWS	1 КУРС / 1 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom	1 КУРС / 2 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom	2 КУРС / 3 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom	2 КУРС / 4 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom	3 КУРС / 5 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom	3 КУРС / 6 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom	4 КУРС / 7 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom hours per week	4 КУРС / 8 Академиялық кезең / Academic period: Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester: 15; аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom hours per week	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Модуль / Module № 1	**Адам және қоғам дүниетанымның және қоғамдық-саяси білімнің негізі / Человек и общество основа мировоззренческих и социально- политических знаний / Man and Society the foundation of worldview and socio-political**																						
	1	Экономика, кәсіпкерлік, құқық және қаржылық сауаттылық модулі (экономика және кәсіпкерліктің негіздері, құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, қаржылық сауаттылық негіздері) Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности) Module of economics, entrepreneurship, law and financial literacy (fundamentals of economics and entrepreneurship, basics of law and anti-corruption culture, basics of financial literacy)	ЖБП (ЖК) ООД (ВК) GER (UC)	MEPPFG 1107-25 MEPPFG 1107-25 MEPPFG 1107-25	1	5		150	45	30	15		15	90	2 + 1 + 0								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	2	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология) Модуль социально-политических знаний (политология, социология, культурология, психология) Module of socio-political knowledge (political science, sociology, cultural studies, psychology)	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	MSPZ 2103-25 MSPZ 2103-25 MSPZ 2103-25	2	8		240	120	60	60		15	105		4 + 4 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	3	Қазақстан тарихы История Казахстана History of Kazakhstan	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	IK 1101-25 IK 1101-25 IK 1101-25	2	5		150	45	30	15		15	90		2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	4	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	PhK 1106-25(2) PhK 1106-25(2) PhK 1106-25(2)	2	2		60	30		30			30		0 + 2 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	5	Философия Философия Philosophy	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	Fil 2102-25 Fil 2102-25 Fil 2102-25	3	5		150	45	30	15		15	90			2 + 1 + 0						Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	6	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	PhK 1106-25(3) PhK 1106-25(3) PhK 1106-25(3)	3	2		60	30		30			30			0 + 2 + 0						Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	7	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	PhK 1106-25(4) PhK 1106-25(4) PhK 1106-25(4)	4	2		60	30		30			30				0 + 2 + 0					Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**29**		**870**	**345**	**150**	**195**	**0**	**60**	**465**									
Модуль / Module № 2	**Ақпараттық-коммуникативтік модуль / Информационно- коммуникационный модуль / Information and Communication Module**																						
	1	Шетел тілі Иностранный язык Foreign language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	IYa 1104-25(1) IYa 1104-25(1) IYa 1104-25(1)	1	5		150	45		45		15	90	0 + 3 + 0								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	2	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар Информационно-коммуникационные технологии Information and communication technologies	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	IKT 1108-25 IKT 1108-25 IKT 1108-25	1	5		150	45	15		30	15	90	1 + 0 + 2								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	3	Қазақ (Орыс) тілі Казахский (Русский) язык Kazakh (Russian) language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	K(R)Ya 1105-25 (2) K(R)Ya 1105-25 (2) K(R)Ya 1105-25 (2)	1	5		150	45		45		15	90	0 + 3 + 0								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	4	Қазақ (Орыс) тілі Казахский (Русский) язык Kazakh (Russian) language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	K(R)Ya 1105-25 (1) ...R)Ya 1105-25 (1) K(R)Ya 1105-25 (1)	2	5		150	45		45		15	90		0 + 3 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	5	Шетел тілі Иностранный язык Foreign language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	IYa 1104-25(2) IYa 1104-25(2) IYa 1104-25(2)	2	5		150	45		45		15	90		0 + 3 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**25**		**750**	**225**	**15**	**180**	**30**	**75**	**450**									
№	**Адам және қоғам дүниетанымның және қоғамдық-саяси білімнің негізі / Человек и общество основа мировоззренческих и социально- политических знаний / Man and Society – the foundation of worldview and socio-**																						

Модуль Module																								
	1	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	PhK 1106-25(1) PhK 1106-25(1) PhK 1106-25(1)	1	2		60	30		30			30	0 – 2 – 0									Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**2**		**60**	**30**	**0**	**30**	**0**	**0**	**30**										
Модуль / Module № 4		**Мейрамхана және қонақ үй қызметін ұйымдастыру / Организация ресторанного и гостиничного сервиса / Organization of restaurant and hotel services**																						
	1	Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Marketing in the restaurant and hotel business	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	MRGB 1201-25 MRGB 1201-25 MRGB 1201-25	1	5		150	45	30	15		15	90	2 + 1 + 0									Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	2	Мейманхана және мейрамхана менеджменті Менеджмент гостиниц и ресторанов Management of hotels and restaurants	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	MGR 1202-25 MGR 1202-25 MGR 1202-25	1	5		150	45	30	15		15	90	2 + 1 + 0									Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	3	Қызмет саласындағы анимациялар Анимации в сфере услуг Animations in the service sector	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	AbSY 1208-25 AbSY 1208-25 AbSY 1208-25	1	4		120	45	30	15		15	60	2 + 1 + 0									Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	4	Ойын-сауық индустриясы Индустрия развлечения Entertainment industri		IR 1208-25 IR 1208-25 IR 1208-25																				
	5	Қонақжайлылық индустриясындағы консалтинг Консалтинг в индустрии гостеприимства Consulting in the hospitality industry	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	KIG 1209-25 KIG 1209-25 KIG 1209-25	1	5		150	45	30	15		15	90	2 + 1 + 0									Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	6	Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business		OPDRGB 1209-25 OPDRGB 1209-25 OPDRGB 1209-25																				
	7	Қонақжайлық индустриясы негіздері Основы индустрии гостеприимства Hospitality industry basics	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	OIG 1203-25 OIG 1203-25 OIG 1203-25	2	5		150	45	30	15		15	90		2 + 1 + 0								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося By student's option
	8	Өндірістік практика I Производственная практика I Production practice I	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	PP 1-25 (RDGB) PP 1-25 (RDGB) PP 1-25 (RDGB)	2	3		90	0							3 апта недель weeks								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося By student's option
	9	Оқу практикасы Учебная практика Educational practice	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	UP 25 (RDGB) UP 25 (RDGB) UP 25 (RDGB)	2	2		60	0							2 апта недель weeks								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося By student's option
	10	Имидж бен іскерлік қарым-қатынас Имидж и деловое общение Image and business communication	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	IiDO 1207-25 IiDO 1207-25 IiDO 1207-25	2	4		120	45	30	15		15	60		2 + 1 + 0								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося By student's option
	11	Сервистегі этикет пен мәдениет Этикет и культура в сервиса Etiquette and culture of servise		EiKS 1207-25 EiKS 1207-25 EiKS 1207-25																				
	12	Қонақжайлылық индустриясындағы брендинг Брендинг индустрии гостеприимства Branding of the hospitality industr	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	BIG 2210-25 BIG 2210-25 BIG 2210-25	3	5		150	45	30	15		15	90			2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося By student's option
	13	Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті Культура питания в ресторанах Food culture in restaurants		KPR 2210-25 KPR 2210-25 KPR 2210-25																				
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**38**		**1140**	**315**	**210**	**105**	**0**	**105**	**570**										
		Сервис саласындағы қызмет көрсету технологиясы және стандарттары / Технология и стандарты обслуживания в сфере сервиса / Technology and Service Standards																						
	1	МІМБ инфрақұрылым Инфрастуктура в РДГБ Infrastructure in RHB	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	IRDGB 2204-25 IRDGB 2204-25 IRDGB 2204-25	3	5		150	45	30	15		15	90			2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося By student's option
	2	Мейрамхана бизнесі Ресторанный бизнес Restaurant business	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	RB 2205-25 RB 2205-25 RB 2205-25	3	5		150	45	30	15		15	90			2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося By student's option
	3	Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі жабдықтар Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе Equipment in the restaurant and hotel business	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	ORDGB 2211-25 ORDGB 2211-25 ORDGB 2211-25	3	5		150	45	30	15		15	90			2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	4	Қонақ үй кәсіпорындарының материалды-техникалық базасы Материально-техническая база гостиничных предприятий Material and technical base of hotel companies		MTBGP 2211-25 MTBGP 2211-25 MTBGP 2211-25																				
	5	Қонақ үй шаруашылығының экономикасы Экономика гостиничного хозяйства Hospitality Economy	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	EGH 2212-25 EGH 2212-25 EGH 2212-25	4	5		150	45	30	15		15	90				2 + 1 + 0						Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	6	Жасанды интеллектке кіріспе (Minor) Введение в Искусственный интеллект (Minor) Introduction to Artificial Intelligence (Minor)		BII 2212-25) BII 2212-25) BII 2212-25)																				
	7	Әлеуметтік сала және туризмнің микроэкономикасы Микроэкономика социальной сферы и туризма Microeconomics of the social sphere and tourism		MSST 2212-25 MSST 2212-25 MSST 2212-25																				
	8	Гастрономиялық туризм Гастрономический туризм Gastronomic tourism	БП (ТК) БД (КВ)	GT 2213-25 GT 2213-25 GT 2213-25	4	8		240	120	30	90		15	105					2 + 6 + 0					Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option

Модуль / Module № 5																								
	9	Рационалды тамақтану негіздері Основы рационального питания Fundamentals of rational pintana	БД (КВ) BD (EC)	ORP 2213-25 ORP 2213-25 ORP 2213-25	4	6		240	120	30	90		15	105				2 + 0 + 0						
	10	Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Service technology in restaurants and hotels	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	TORIG 2303-25 TORIG 2303-25 TORIG 2303-25	3	8		240	120	30	90		15	105				2 + 6 + 0						Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	11	МҚБ-да сертификаттау және лицензиялау Сертификация и лицензирование в РДГБ Certification and licensing in RHB		SLRDGB 2303-25 SLRDGB 2303-25 SLRDGB 2303-25																				
	12	Кәсіби бағытталған шетел тілі (түрік тілі) Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык) Professionally-oriented foreign language (Turkish)	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	POIY 2304-25 POIY 2304-25 POIY 2304-25	3	5		150	45		45		15	90				0 + 3 + 0						Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	13	Іскерлік түрік тілі Деловой турецкий язык Business Turkish		DTY 2304-25 DTY 2304-25 DTY 2304-25																				
	14	МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ Service and service standards RHB	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (UC)	SOSRDGB 2201-25 SOSRDGB 2201-25 SOSRDGB 2201-25	4	5		150	45	30	15		15	90					2 + 1 + 0					Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	15	Өндірістік практика II Производственная практика II Production practice II	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (UC)	PP 2-25 (RDGB) PP 2-25 (RDGB) PP 2-25 (RDGB)	2	6		180	0										6 апта недель weeks					Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	16	Бар ісі және эногастрономия Барное дело и эногастрономия Bar business and enogastronomy	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	BDE 2305-25 BDE 2305-25 BDE 2305-25	2	5		150	45	15	30		15	90					1 + 2 + 0					Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	17	Ұлттық тағамдар мен сусындар Национальные кухни и напитки National cuisines and beverages		NKN 2305-25 NKN 2305-25 NKN 2305-25																				
	18	Әлем халықтарының салт-дәстүрлері Традиции и обычаи народов мира Traditions and customs of the peoples of the world	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	TONM 2306-25 TONM 2306-25 TONM 2306-25	4	4		120	45	30	15		15	60					2 + 1 + 0					Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	19	Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтер Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе Professional trainings in the restaurant business		PTRB 2306-25 PTRB 2306-25 PTRB 2306-25																				
	20	Қонақжайлылық индустриясындағы қытай тілі Китайский язык в индустрии гостеприимства Chinese in the hospitality industry	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	KYIG 2307-25 KYIG 2307-25 KYIG 2307-25	4	5		150	45		45		15	90					0 + 3 + 0					Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	21	Қызметтер саласындағы салааралық коммуникация Межотраслевая коммуникация в сфере услуг Cross-sector service communication		MKSU 2307-25 MKSU 2307-25 MKSU 2307-25																				
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**66**		**1980**	**645**	**255**	**390**	**0**	**165**	**990**										
Қызмет көрсету саласындағы қызметтік әрекет / Функциональная деятельность в сфере сервиса / Functional activities in the service sector																								
Модуль / Module № 6	1	Тұрақты даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности Sustainable development, ecology and life safety	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	UREBZh 2213-25 UREBZh 2213-25 UREBZh 2213-25	5	5		150	45	30	15		15	90						2 + 1 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	2	Мейрамхана және конак үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе Accounting and auditing in the restaurant and hotel business	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	BUARGB 3218-25 BUARGB 3218-25 BUARGB 3218-25	5	5		150	45	15	30		15	90						1 + 2 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	3	Мейрамхана және конак үй бизнесіндегі баға және салық салу Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе Pricing and taxation in the restaurant and hotel business		CNRGB 3218-25 CNRGB 3218-25 CNRGB 3218-25																				
	4	Қызмет көрсету саласындағы статистика Статистика в сфере услуг Statistics in the service sector	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	SSU 3217-25 SSU 3217-25 SSU 3217-25	5	5		150	45	15	30		15	90						1 + 2 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	5	МІМБ-да талдау әдістері Методы анализа в РДГБ Methods of analysis in RHB		MARDGB 3217-25 MARDGB 3217-25 MARDGB 3217-25																				
	6	Қызмет көрсету саласындағы ғылыми зерттеулердің негіздері Основы научных исследований в сфере услуг Fundamentals of scientific research in the service sector	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (UC)	ONIVSU 3213-25 ONIVSU 3213-25 ONIVSU 3213-25	6	5		150	45	30	15		15	90							2 + 1 + 0			Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	7	Диплом алдындағы практика/Өндірістік практика Преддипломная практика/Производственная практика Pre-graduate practice / Industrial practice	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (UC)	PDP/PP 25 (RDGB) PDP/PP 25 (RDGB) PDP/PP 25 (RDGB)	6	7		210	0												7 апта недель weeks			Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	8	Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер Риски в сфере услуг Risks in the service sector	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	RBSU 3311-25 RBSU 3311-25 RBSU 3311-25	6	5		150	45	15	30		15	90							1 + 2 + 0			Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося/ By student's option
	9	МІМБ құқықтық негіздері Правовые основы в РДГБ Legal framework in the RHB		PO RDGB 3311-25 PO RDGB 3311-25 PO RDGB 3311-25																				

	10	Конакжайлылықта көліктік қамтамасыз ету Транспортное обеспечение в гостеприимстве Transport provision in hospitality	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	TOBG 3312-25 TOBG 3312-25 TOBG 3312-25	6	5		150	45	30	15		15	90						2 + 1 + 0			Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	11	Қызмет көрсету саласындағы логистика Логистика в сфере услуг Transports in the service sector		LSS 3312-25 LSS 3312-25 LSS 3312-25																		
	12	Конактарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері Операционные процедуры отдела приема и размещения Operational procedures of the Reception and Placement Department	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	OPOPR 3310-25 OPOPR 3310-25 OPOPR 3310-25	6	5		150	45	30	15		15	90						2 + 1 + 0			Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	13	Конак үй шаруашылығы Гостиничное хозяйство Hotel industry		GH 3310-25 GH 3310-25 GH 3310-25																		
	14	Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект (Minor) Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor) Artificial intelligence in the management of object (Minor)		ШҮР 3310-25) ШҮР 3310-25) ШҮР 3310-25)																		
	15	Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету Обслуживание официальных и дипломатических приемов Service of official and diplomatic receptions	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	OOIDP 3313-25 OOIDP 3313-25 OOIDP 3313-25	6	5		150	45	30	15		15	90						2 + 1 + 0			Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	16	Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру Организация банкетов и приемов Organization of banquets and receptions		OBP3313-25 OBP3313-25 OBP3313-25																		
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**47**		**1410**	**360**	**195**	**165**	**0**	**120**	**720**								
Сервис саласындағы кәсіпкерлік / Предпринимательство в сфере сервиса / Service entrepreneurship																						
Модуль / Module № 7	1	МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау Бизнес-планирование в РДГБ Business planning in RHB	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	BPRDGB 3214-25 BPRDGB 3214-25 BPRDGB 3214-25	5	5		150	45	15	30		15	90					1 + 2 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	2	Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі Безопасность ресторанного бизнеса Restaurant business security		BRB 3214-25 BRB 3214-25 BRB 3214-25																		
	3	МІМБ-дағы 1С кәсіпорындары 1С предприятий в РДГБ 1C enterprises in RHB	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	1CPRDGB 3215-25 1CPRDGB 3215-25 1CPRDGB 3215-25	5	5		150	45	30	15		15	90					2 + 1 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	4	Мейрамхана бизнесіндегі калькуляциялау негіздері Основы калькуляции в ресторанном деле Basics of calculation in the restaurant business		OKRB 3215-25 OKRB 3215-25 OKRB 3215-25																		
	5	Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент HR менеджмент в сфере услуг HR management in the service sector	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	HRM BSU 3216-25 HRM BSU 3216-25 HRM BSU 3216-25	5	5		150	45	30	15		15	90					2 + 1 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	6	Сервистік индустрияның кадрлық әлеуеті Кадровый потенциал сервисной индустрии Personnel potential of the service industry		KPSU 3216-25 KPSU 3216-25 KPSU 3216-25																		
	7	Мейрамхана ішіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы Технология производства продуктов питания в ресторанном деле Technology of food production in the restaurant business	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	TPPRD 3308-25 TPPRD 3308-25 TPPRD 3308-25	5	5		150	45	15	30		15	90					1 + 2 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	8	Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса Organization of production and service in the restaurant business		OPOPRB 3308-25 OPOPRB 3308-25 OPOPRB 3308-25																		
	9	Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor) Разработка искусственных нейронных сетей (Minor) Development of artificial neural networks (Minor)	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	RINS 3309-25) RINS 3309-25) RINS 3309-25)	5	5		150	45	30	15		15	90					2 + 1 + 0				Білім алушының таңдауы бойынша По выбору обучающегося By student's option
	10	Сервис саласындағы брондаудың және тапсырыс берудің электронды жүйелері Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе Electronic booking and reservation systems in the service		ESRB 3309-25 ESRB 3309-25 ESRB 3309-25																		
	11	Номерлік қорды жабдықтау және басқару Обслуживание и управление номерным фондом Service and management of the number of roomss		OUNF 3309-25 OUNF 3309-25 OUNF 3309-25																		
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**25**		**750**	**225**	**120**	**105**	**0**	**75**	**450**								
Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация / Final assessment																						
Модуль / Module №	1	Қорытынды аттестаттау Итоговая аттестация Final assessment			6	8		240											6 апта недель weeks			
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						**8**		**240**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**								
БАРЛЫҒЫ МОДУЛЬДАР БОЙЫНША / ИТОГО ПО МОДУЛЯМ / TOTAL FOR MODULES						**240**		**7200**	**2145**	**945**	**1170**	**30**	**600**	**3675**								

Экспертное заключение

на образовательную программу АО «Казахского университета технологии и бизнеса» имени К.Кулажанова

6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

(шифр и наименование ОП по «Классификатору направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием»)

по направлению подготовки 6В111 «Сфера обслуживания»

(шифр и название направления подготовки по «Классификатору направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием»)

Общая характеристика образовательной программы:

Образовательная программа 6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана с учетом обобщения современного отечественного и мирового опыта подготовки по данной специальности, требований работодателей и запросов рынка труда.

В соответствии с этим ОП ориентирована на подготовку бакалавров сферы услуг индустрии гостеприимства.

Особенностями ОП 6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» являются: ориентация при разработке, использование кредитной системы зачетных единиц для оценки компетенций, а также дидактических единиц программы, обеспечивающих их достижение; Европейских стандартов и руководств для обеспечения качества высшего образования в рамках Болонского процесса, а также национальных и международных критериев качества образовательных программ.

Актуализация содержания образовательной программы с учетом требований рынка труда и потребностей обучающихся осуществляется в рамках изучения элективных дисциплин. Цели программы определяются компетенциями, реализуются выпускниками в процессе трудовой деятельности и дают потребителям информацию об областях профессиональной подготовки, профилях программы и видах профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники бакалавриата.

Образовательная программа создана с учетом: уникального потенциала кадрового состава АО «Казахского университета технологии и бизнеса» имени К.Кулажанова и необходимости наполнения регионального, республиканского и международного рынка труда высококвалифицированными специалистами.

Дисциплины образовательной программы бакалавриата сформированы по трем циклам: общеобразовательные, базовые и профилирующие и объединены в модули трех типов в рамках данных циклов: общие обязательные модули, обязательные модули по специальности, модули по выбору.

Для повышения конкурентоспособности бакалавров, формированнием у них необходимых квалификационных характеристик, а также удовлетворение потребностей работодателей в КЭД ОП 6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» включены следующие дисциплины:

БД (ВК) - Устойчивое развитие экономики
БД (КВ) - Барное дело и эногастрономия
БД (КВ) - Основы рационального питания
ПД (КВ) - Китайский в индустрии гостеприимства
БД (КВ) - Экономика гостиничного хозяйства
ПД (КВ) - Деловой турецкий 1
ПД (КВ) - Деловой турецкий 2
БД (КВ) Кадровый потенциал сервисной индустрии
ПД (КВ) - Устойчивые технологии и риски в сфере услуг
ПД (КВ) - Транспортные услуги в гостеприимстве

Общее заключение

Содержание образовательной программы соответствует государственным общеобязательным стандартам образования и обеспечивает подготовку обучающихся в соответствии с требованиями программы.

Дисциплины учитывают рыночную конъюнктуру и потребности работодателей. Обучающиеся достаточно высоко оценивают профессиональную подготовку по образовательной программе, о чем свидетельствуют результаты анкетирования. Научно-исследовательской работе студентов и преподавателей уделяется значительное внимание, как важной характеристике деятельности высшего учебного заведения, обучающиеся активно участвуют в научно-практических конференциях, республиканских, региональных и внутривузовских предметных олимпиадах, конкурсах научных работ, занимают призовые места.

Образовательная программа 6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» АО «Казахского университета технологии и бизнеса» имеет четко сформулированные цели, согласованные с миссией университета.

Гостинично-ресторанный комплекс
ТОО «Вираделис»
гостиница «Жумбактас» **Жаксылыкова С.У.**

«20» 12 2024 г.

МП

ПИСЬМО-СОГЛАСОВАНИЕ
на образовательную программу
6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» (бакалавриат)
АО «Казахский университет технологии и бизнеса»

Образовательная программа 6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» позволяет решать теоретические знания и практические навыки в области организации предоставления услуг индустрией гостеприимства.Основная цель программы подготовка высококвалифицированных и конкурентоспособных специалистов, обладающих профессиональными знаниями теории и практики организации и управления субъектами и объектами индустрии гостеприимства, имеющих принципиальную гражданскую позицию и высокую нравственную ответственность перед обществом.

Образовательная программа предусматривает развитие способностей анализа и принятия решений в области хозяйственной деятельности в сфере туризма, что значительно повышает потенциал выпускников на рынке труда.Основные виды профессиональной деятельности выпускника определены в процессе разработки образовательной программы с учетом рекомендаций работодателей, занимающих ведущие позиции на региональном рынке труда. Компетенции выпускника формируются последовательно и в соответствии с логикойучебного плана. Дисциплины, которые входят в учебный план, позволяют сформировать увыпускников профессиональные знания и навыки в области ресторанного и гостиничнего бизнеса.Рабочие программы дисциплин и практик включают формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации (типовые задания, решение ситуационных задач, решение кейсов, эссе, рефераты и т.д.).

Предположительные результаты обучения в областях знаний и понимания, что использование современных технологий в гостиничном обслуживании является неотъемлемой частью развития гостиничного бизнеса в условиях конкуренции, проектирования, исследования и оценки, отражены в целях программы.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения дисциплин, обеспечивающих формирование необходимых выпускникам компетенций.

Разработанная образовательная программа в полной мере соответствует заявленному уровню – уровню бакалавриата. Образовательная программа «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта заключается в том, что выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации услуг в гостиницах и ресторанах в качестве менеджера, с учетом запросов работодателей, востребованности выпускников. Задачи образовательной программы «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» подготовить менеджера к успешной работе в сфере

гостиничного и ресторанного бизнеса на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда; сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения. Основные стратегические направления ОП определяются и компетенциями, реализуются выпускниками в процессе трудовой потребителям информацию об области профессиональной подготовки, профиле программы и профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники бакалавриата.

В реализации образовательной программы принимают участие опытные научно-педагогические работники, а также специалисты-практики. Программа в полной мере обеспечена учебно-методической документацией и материально-техническими ресурсами. В целом, представленная образовательная программа6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К.Кулажанова» охватывает комплекс необходимых дисциплин, изучение которых позволит обучающимся в полной мере освоить образовательную программу.

Президент ОЮЛ «Ассоциация Туроператоров Республики Казахстан» **Рей И.Ю.**

«30» 12 2014 г. МП

Ассоциация Туроператоров Республики Казахстан