Ф.УОП.8.3/8.1-2025-13-01

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес

Уровень: *бакалавриат*

Утверждена
Советом директоров
АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
от «26» 02 2026 г. протокол № 4

Рекомендована
Ученым советом
АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
от «27» 02 2026 г. протокол № 7

Астана, 2026

©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)	6
5 Карта компетенций образовательной программы	7-8
6 Результаты обучения образовательной программы и модулей	9-19
7 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин	19-39
8 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля	40-41
9 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)	41-42
10 Модель выпускника	43
11 Типичный учебный план (приложение к ОП)	44-46
12 Экспертное заключение	47-48

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. Атлас новых профессий 2025г. – Инновационный менеджер, Региональный стандарт Акмолинской области 2023 - Аналитик клиентских данных гостиниц.

Образовательная программа «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес» одобрена на заседании Совета по академическому качеству от «22» 01 2026г., протокол № 3
Председатель Э.Б.Аскарбеков _____

Образовательная программа «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес» согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от «14» 12 2025г., протокол № 4
Председатель М.К.Мақыш _____

Образовательная программа «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Туризм и сервис» от «21» 11 2025г., протокол № 4
Зав.кафедрой А.А. Жунусова _____

Лист согласования

Образовательная программа «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ _____ Э. Аскарбеков "22" 01 2026 г.

Руководитель УОП _____ Б. Баядилова "22" 01 2026 г.
МП

Генеральный директор
ТОО «DS TRAVEL» _____ Д.Алимбекова "21" 11 2025 г.
МП

Директор
ТОО «Вираделис» _____ Б.Досанова "21" 11 2025 г.
МП

Начальник отдела кадров
ТОО «Президент Отель» _____ А.Султанова "21" 11 2025 г.
МП

Директор ресторана
«Mumtaz» _____ Б. Ахтаева "21" 11 2025 г.
МП

Директор КФ «Туристік
Қамқор» _____ А.Есилов "21" 11 2025 г.
МП

Обучающийся
группы РДГБ-231 _____ В.Молдабаева "21" 11 2025 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)	**96**
Вузовский компонент	33
Компонент по выбору	63
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	**80**
Вузовский компонент	10
Компонент по выбору	53
Профессиональная практика	17
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 с использованием инновационных технологий
	РО3	Рассчитывает потребность в материальных ресурсах, включая калькуляцию деятельности предприятий и технологическую обработку сырья
	РО4	Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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
	$РО_{ООК1}$ 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. 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			Философия
				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)
Цифровые компетенции (Digital skills)	$РО_{ООК2}$ Способен к коммуникациям в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального общения	Информационно-коммуникационный модуль	Способен к межличностному социальному и профессиональному общению на казахском, русском и ностранных языках	Иностранный язык
				Казахский/русский язык
	$РО_{ООК3}$ 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	ИКТ

			распространению информации	
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО4 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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			Entertainment Industry
	РО6 Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира			Анимации 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			Введение в специальность
	РО4 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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 с использованием инновационных технологий			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 принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Консалтинг в индустрии гостеприимства
	РО4 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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			Производственная практика 1

	гостей с использованием инновационных технологий			
	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 бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии	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, прибыли и ценообразования с целью принятия оптимальных решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства			Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе
	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
	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 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения брендов в индустрии гостеприимства			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			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 (Minor)
	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 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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			Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ

	антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			
	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 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			Традиции и обычаи народов мира
	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 с использованием инновационных технологий			Производственная практика 2
	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,	Предпринимательство в сфере сервиса	Применять знания при предоставлении услуг и сервисной деятельности, организации работ по стандартизации и сертификации в сфере услуг.	Бизнес-планирование 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		Стандарты и процедуру составления списков прибытии, отъезда бронирования, свободных номеров; соблюдение стандартов обслуживания. Демонстрирует знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов и навыки организации банкетов и приёмов	
	РО7 Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков			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 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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 с использованием инновационных технологий РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности			Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей с использованием инновационных технологий 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 (Minor)

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 с использованием инновационных технологий РО4 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения брендов в индустрии гостеприимства			HR менеджмент в сфере услуг
РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей с использованием инновационных технологий РО4 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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 страхового менеджмента, сервисной деятельности в РДГБ.	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, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан			Методы анализа 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
	РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности РО4 Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения брендов в индустрии гостеприимства			Гостиничное хозяйство
	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей с использованием инновационных технологий РО10 Планирует работу отдела бронирования и регистрации гостей, оптимизируя процессы обслуживания в гостиничных предприятиях с применением инструментов риск-менеджмента			Операционные процедуры отдела приема и размещения
	РО2 Применяет навыки работы с информационными системами и инструментами искусственного интеллекта в профессиональной деятельности			Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor)
	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 с использованием искусственного интеллекта
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 с использованием инновационных технологий РО7 Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков			Обслуживание официальных и дипломатических приемов

	РО1 Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей с использованием инновационных технологий			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	Цель дисциплины – дать объективные знания об основных этапах развития истории Казахстана с древнейших времен по настоящее время. Содержание дисциплины охватывает пять тематических блоков: Древние люди и становление кочевой цивилизации, Тюркская цивилизация и Великая степь, Казахстан в новую эпоху (XVIII – начало XX веков), Казахстан в советский период, Независимый Казахстан. В результате освоения дисциплины обучающийся применяет навыки аналитического, аксиологического, критического анализа исторических процессов для объективного осмысления современной казахстанской модели развития.	5	+												
2	Физическая культура	Целью программы является формирование социально-личностных компетенций обучающихся и способности целенаправленно использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно-	8	+												

		психических напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой деятельности. В результате освоения дисциплины обучающийся использует разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга.																
3	Философия	Целью программы является формирование у обучающихся целостного представления о философии как особой форме познания мира, об основных ее разделах, проблемах и методах их изучения в контексте будущей профессиональной деятельности. Дисциплина охватывает ключевые направления возникновения и развития философии, основы философского понимания мира, философию человека и ценностный мир. В результате освоения дисциплины обучающийся аргументирует собственную нравственную позицию по отношению к актуальным проблемам современного глобального общества.	5	+														
4	Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности)	Дисциплина направлена на развитие предпринимательского мышления, финансовой ответственности, правовой грамотности, воспитание антикоррупционной культуры и приверженности принципам закона и порядка в условиях рыночной экономики. Содержание включает основы экономики, предпринимательства, финансовой грамотности, права, антикоррупционной культуры. В результате освоения дисциплины обучающийся владеет навыками для эффективного принятия экономических решений, правовой защиты, финансовой грамотности, соблюдения антикоррупционного поведения.	5												+			
5	Модуль социально-политических знаний	Цель дисциплины - формирование социально-гуманитарного мировоззрения обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания. Содержание включает	8	+														

	(Социология. Политология. Психология. Культурология .)	вопросы социологии, политологии, культурологии и психологии, интегрирует принципы инклюзии и ценностные ориентиры «Адал азамат» в качестве фундаментальных основ развития современного общества. В результате освоения дисциплины обучающийся интерпретирует социально-гуманитарные знания и этические ценности на основе научных методов анализа общества, участия в разрешении конфликтов и аргументированного отстаивания позиции по вопросам модернизации Казахстана.																
6	Иностранный язык	Целью программы является формирование межкультурно-коммуникативной компетенции обучающихся в процессе иноязычного образования на достаточном уровне (А2, общеевропейская компетенция) и уровне базовой достаточности (В1, общеевропейская компетенция). Содержание дисциплины охватывает последовательное изучение уровней владения языком через интеграцию социально-бытовой, социокультурной, учебно-профессиональной сфер общения. В результате освоения дисциплины обучающийся высказывает на иностранном языке возможные решения современных проблем на основе использования аргументированной информации.	10		+													
7	Казахский (Русский) язык	Цель программы - обучение казахскому (русскому) языку в соответствии с международными стандартами языкового образования, повышение значимости казахского языка как государственного и русского языка как языка межкультурного и профессионального взаимодействия, формирование компетенции по использованию казахского (русского) языка будущим специалистом как средства коммуникации в научной, социально-культурной, политической, профессиональной сферах общественной жизни. В результате освоения дисциплины обучающийся проявляет компетентность в условиях личностной, социальной и профессиональной коммуникации в соответствии с особенностями языка, культуры, ситуации общения.	10		+													

8	Информационно-коммуникационные технологии	Целью программы является формирование способности критически оценивать и анализировать процессы, методы поиска, хранения и обработки информации, способы сбора и передачи информации посредством цифровых технологий. Изучает основы работы с информацией, цифровыми технологиями и компьютерными системами; применение программного обеспечения, интернет-сервисов, ИКТ в профессиональной и исследовательской деятельности; обеспечение информационной безопасности, технологии искусственного интеллекта. В результате освоения дисциплины обучающийся с помощью цифровых технологий разрабатывает инструменты анализа и управления данными для различных видов деятельности.	5			+												
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент																			
9	Введение в специальность	Целью дисциплины является формирование практических основ профессиональной деятельности в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса, ее структуре, особенностях функционирования предприятий индустрии гостеприимства, критерии оценки качества обслуживания с учетом требований внутреннего и международного рынка.	3												+				
10	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								+		+						
11	Менеджмент гостиниц и ресторанов	Цель дисциплины является изучение основ менеджмента, умений и навыков, необходимых для профессиональной управленческой деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Освоение дисциплины способствует пониманию особенностей и	5				+												

		закономерности развития ресторанного и гостиничного бизнеса, формы и методы управления и контроля гостиниц и ресторанов															
12	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								+						
13	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. Дисциплина способствует формированию у обучающихся комплексного подхода к решению проблем, связанных с инфраструктурой ресторанов и гостиниц	5								+						
14	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						+								
15	Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности	Дисциплина направлена на формирование системного понимания принципов обеспечения баланса между экономическим развитием, социальным благополучием общества, сохранением окружающей среды и защитой жизни и здоровья человека. Охватывает вопросы экологии, охраны окружающей среды, безопасности жизнедеятельности и	5										+				

		устойчивого развития. В результате освоения дисциплины обучающийся применяет принципы устойчивого развития, экологической безопасности и безопасности жизнедеятельности при решении задач управления энергией и отходами в условиях циркулярной экономики.																
Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору																		
16	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									+						
17	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 комплексах, на курортах и других развлекательных предприятиях	4										+					
18	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	5											+				

		способы защиты информации, принципы обеспечения безопасности деловой информации, меры противодействия техническим средствам промышленного шпионажа в ресторанном бизнесе														
19	Бизнес-планирование в РДГБ	Цель дисциплины формирование у обучающийся 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								+			+		
20	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							+		+				
21	Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины освоение основные направления совершенствования бухгалтерского учёта затрат в 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	5								+					
22	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	8									+				

		туристского обслуживания, сделать выводы об эффективности деятельности процесса обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса туристов														
23	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							+					+	
24	Entertainment Industry	Цель дисциплины формирование знаний и практических навыков в области индустрии развлечений в ресторанном и гостиничном бизнесе. Содержание охватывает современные тенденции развития индустрии развлечений, организацию мероприятий и анимационных программ, маркетинг услуг. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет полученные знания для организации и оценки эффективности развлекательных услуг в профессиональной деятельности.	4									+				
25	Кадровый потенциал сервисной индустрии	Целью дисциплины является формирование у обучающийся 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				+			+						
26	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	5											+		

		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																
27	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										+			+		
28	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						+		+							
29	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;	5								+			+				

		освоят методики оценки ключевых показателей эффективности, анализа рынка и конкурентной среды, научатся прогнозировать тенденции развития отрасли																	
30	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									+			+				
31	Введение в Искусственный интеллект (Minor)	Дисциплина направлена на формирование базовых представлений о принципах и методах искусственного интеллекта, применении интеллектуальных технологий при решении профессиональных задач. Содержание охватывает этапы развития искусственного интеллекта, основы машинного обучения, элементы нейронных сетей, методы обработки данных, интеллектуальные системы и области применения технологий искусственного интеллекта. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет технологии искусственного интеллекта в различных сферах профессиональной деятельности.	5						+										
32	HR менеджмент в сфере услуг	Цель дисциплины формировать знаний о сущности HR-менеджмента и эволюции моделей, функции, роли, квалификациях и личностных качествах менеджера, и методах принятия решений в сфере услуг. Изучая дисциплину, обучающийся выявляетт виды организационных структур и технологию их оптимизации, определяет вовлеченность персонала и ключевые инструменты оценки потенциала в сфере услуг	5					+			+								
33	Оборудование в ресторанном и	Цель дисциплины ознакомление обучающихся с методическими основами и практическими	5							+		+							

	гостиничном бизнесе	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																	
34	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. Обучающий анализирует технологические процессы, составляет калькуляционные карты, рассчитывать и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности	5							+		+							
35	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 ресурсами и финансовом планировании, изучают основы создания и управления ресторанными и гостиничными предприятиями, правовые аспекты, важность инноваций и устойчивого развития в бизнесе.	5									+			+				
36	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	5							+			+						

		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																
37	Статистика в сфере услуг	Целью дисциплины является ознакомление принципов сбалансированного питания, роль различных пищевых веществ для здоровья человека и методы формирования рациона. Обучающийся изучает 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, методы планирования питания для различных групп населения	5									+						
38	Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины изучение теоретических и практических особенностей налогообложения и ценообразования на предприятиях РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связывать факторы, 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	5									+			+			
39	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	5									+			+			

		гостиниц, вопросы стратегического развития и конкурентоспособности, финансирования, ценообразования, доходности и расходования средств, а также методы экономического анализа и оценки эффективности гостиничного бизнеса																
40	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																		
41	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 лицензировании ресторанного и гостиничного сервиса, государственный контроль в области сертификации	5							+				+				
42	Основы научных исследований в сфере услуг с использованием искусственного интеллекта	Дисциплина направлена на освоение основ научно-исследовательской деятельности в сфере услуг с использованием искусственного интеллекта. Содержание охватывает методы научных исследований, этапы проведения исследования, методы сбора, анализа данных, применение инструментов искусственного интеллекта при обработке информации, интерпретацию результатов исследований, использование цифровых технологий для решения исследовательских задач. В результате освоения дисциплины обучающийся планирует	5										+					

		научные исследования в сфере услуг с использованием инструментов искусственного интеллекта.																	
Цикл профилирующих дисциплин Компонент по выбору																			
43	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						+			+						
44	Гостиничное хозяйство	Цель дисциплины подготовить обучающегося к профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе, научить эффективно управлять гостиничным предприятием, оптимизировать рабочие процессы и обеспечивать высокий уровень обслуживания гостей. Дисциплина охватывает основные принципы и практики управления гостиницами, включая организацию работы, управление ресурсами, персоналом и сервисом, а также концепции «умного отеля» (smart hotel), цифровизацию сервиса и применение инновационных решений для повышения качества обслуживания.	5					+		+								
45	Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor)	Дисциплина направлена на формирование знаний и навыков применения методов искусственного интеллекта для анализа, моделирования и управления техническими и информационными объектами. Содержание охватывает методы, алгоритмы искусственного интеллекта в системах	5					+										

		управления, интеллектуальные методы принятия решений, обработку, анализ данных, применение машинного обучения и интеллектуальных систем. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет технологии искусственного интеллекта в системах управления объектами.																
46	Деловой турецкий язык	Цель дисциплины формирование знаний и практических навыков владения турецким языком в профессиональном контексте. Содержание охватывает основные деловые выражения и фразы, необходимые для общения в сфере туризма и гостиничного бизнеса, а также навыки ведения деловой переписки, переговоров и деловых встреч на турецком языке. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет полученные знания для эффективной коммуникации в профессиональной деятельности.	5														+	
47	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														+	
48	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																
49	Межотраслевая коммуникация в сфере услуг	Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков эффективного межотраслевого общения между различными подразделениями и организациями. Содержание охватывает особенности деловой коммуникации, методы координации работы и взаимодействия с клиентами и партнерами, а также подходы к решению проблем в межотраслевых командах. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет навыки коммуникации для повышения качества обслуживания и эффективности совместной деятельности.	5														+	
50	Национальные кухни и напитки	Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области культуры и традиций питания народов мира. Содержание охватывает особенности питания славянских народов, населения Европы, Восточной Азии и Кавказа, взаимосвязь национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания, а также классификацию тенденций развития национальной кухни. В результате изучения дисциплины обучающийся анализирует и оценивает влияние достижений науки и техники на развитие национальной кухни.	5										+					
51	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	5				+					+						

		конкурентоспособности гостиничного бизнеса																
52	Обслуживание официальных и дипломатических приемов	Целью дисциплины является подготовка специалистов, обладающих знаниями и практическими навыками организации и 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	5				+						+				
53	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				+										+
54	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				+						+				
55	Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса	Цель дисциплины рассмотрение основных стадий технологического процесса производства продукции в заведениях ресторанного хозяйства. В результате изучения дисциплины осваиваются приёмы приёмкродовольственного сырья и пищевых продуктов, а также процессы механической и	5						+	+							

		гидромеханической обработки сырья, тепловой обработки полуфабрикатов и приготовления готовой пищи. Рассматриваются технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов																	
56	Правовые основы в РДГБ	Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области нормативно-правового регулирования организаций РДГБ. Содержание охватывает классификацию и систематизацию нормативных и правовых документов организаций РДГБ, применение нормативно-правовой документации, изучение норм международного права в сфере РДГБ. В результате изучения дисциплины обучающийся использует нормативно-правовую документацию для защиты прав потребителей и работодателей.	5														+		
57	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															+	
58	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											+					
59	Риски в сфере услуг	Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области управления рисками в сфере услуг. Содержание	5																+

		охватывает основные аспекты и стратегии риск-менеджмента, методы оценки, анализа и минимизации рисков, связанных с предоставлением услуг, а также разработку и реализацию стратегий управления рисками. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет инструменты анализа и снижения рисков для обеспечения устойчивости и эффективности бизнеса в сфере услуг.																
60	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								+							
61	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	Цель дисциплины формирование у обучающихся системы знаний основ гостиничного и ресторанного дела. Содержание охватывает теоретические основы индустрии гостеприимства, концепции ресторанов и гостиниц, технологии работы службы приёма гостей, обслуживания гостиничного фонда и дополнительных услуг в гостинице, технологии обслуживания на предприятиях общественного питания и работу инновационного оборудования и интеллектуальных устройств в сфере гостеприимства. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет полученные знания для организации и совершенствования процессов обслуживания в гостиничном и ресторанном бизнесе.	8				+										+	
62	Технология производства	Цель дисциплины рассмотрение основных стадий технологического процесса производства продукции	5						+									

	продуктов питания в ресторанном деле	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. Рассматриваются технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов																
63	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										+			+		
64	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					+			+							

65	Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе	Целью дисциплины является формирование у обучающегося теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективного использования электронных систем бронирования и резервирования в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса. Дисциплина охватывает изучение типов и технологий бронирования, принципов функционирования и особенностей международных систем бронирования, их классификации и характеристик с учетом специфики предприятий индустрии гостеприимства. Освоение дисциплины способствует развитию умений применять современные цифровые инструменты для организации и управления процессами обслуживания, повышению качества сервиса и эффективности деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса.	5				+	+								+
66	Разработка искусственных нейронных сетей (Minor)	Дисциплина направлена на формирование теоретических знаний и практических навыков разработки и применения искусственных нейронных сетей для интеллектуальной обработки информации. Содержание охватывает принципы построения и функционирования искусственных нейронных сетей, основные архитектуры нейронных сетей, методы обучения, подготовку и обработку данных, инструменты разработки нейросетевых моделей. В результате изучения дисциплины обучающийся разрабатывает нейронные сети для решения задач обработки данных и интеллектуальных систем.	5					+								

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
$РО_{ООК1}$	Применяет основные закономерности истории Казах-стана, философии, социально-политические знания для эффективной социализации и адаптации в изме-няющихся социокультурных условиях, формируя личность, способную к мобильности в современном мире, критическому мышлению и физическому само-совершенствованию	Тестирование, устный опрос, презентация, практическое задание, обсуждение	Лекция, дискуссия, групповая работа, работа с кейсами, подготовка и защита презентации, практические занятия
$РО_{ООК2}$	Способен к межличностному социальному и профес-сиональному общению на казахском, русском и ино-странных языках.	Устный опрос, письменные задания, тестирование, презентация, практическое задание	Практические занятия, работа в парах и группах, диалог, дискуссия, подготовка и защита презентации
$РО_{ООК3}$	Владеет различными видами информационно-коммуникационных технологий по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации	Тестирование, практическое задание, презентация, выполнение заданий в ИКТ-среде	Лекция, практическая работа в ИКТ-среде, выполнение практических заданий, работа с цифровыми ресурсами, подготовка и защита презентации
РО1	Управляет потоком клиентов гостиницы, обеспечивая высокое качество предоставляемых услуг и ведя базу данных гостей с использованием инновационных технологий	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	Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения 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	Деловая игра, презентация, кейс-стадии, пресс-конференции	Мозговой штурм, ролевые игры, лекции проблемная лекция, перевернутый

	решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства		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 с использованием инновационных технологий

		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 - Осуществляет адаптацию инновационных технологий в отеле с соблюдением стандартов обслуживания и проведение маркетинговых исследований для продвижения брендов в индустрии гостеприимства
		Трудовая функция 2: Организация работы отдела бронирования и регистрации	Задача 5: Привлечение новых и удержание старых гостей и корпоративных клиентов; 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	
		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, Атлас новых профессий 2025г. – Инновационный менеджер, Региональный стандарт Акмолинской области 2023 -	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;	-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

		-современных цифровых решений для ресторанного и гостиничного бизнеса	
	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		

Типичный учебный план
Образовательная программа 6В11126 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес

Модульдің № / № модуля / Module №	Пәндердің № / № дисциплины / Discipline №	ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ АТАУЫ НАИМЕНОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН NAME OF TEACHING DISCIPLINES	Оқу пәндерінің циклы (міндетті компонент / таңдау компонент бойынша циклдар) Цикл учебных дисциплин (обязательный компонент / компонент по выбору) Educational disciplines cycle (compulsory 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 рабочего времени (час) Budget of working time (hours)						Кафедра атауы / Наименование кафедры / Name of the department	Семестр бойынша бөлу Распределение по семестрам Distribution of semesters								Пән бойынша қорытынды бағалау (емтихан, дифференциалды сынақ, мемлекеттік емтихан, жоба және т.б.) / Форма итогового контроля по дисциплине (экзамен, дифференцированный зачет, государственный экзамен, проект и др.) / Final assessment form for the discipline (exam, differentiated credit, state exam, project, etc.)	Пән бойынша қорытынды бағалаудың форматы (ауызша, жазбаша, тестілік, шығармашылық және т.б.) / Форма проведения итогового контроля по дисциплине (устно, письменно, тест, творческий и т. д.) / The format of the final assessment for the discipline (orally, in writing, test, creative, etc.)
								Барлық сағат / Всего часов / Total hours	Аудиториялық жұмыс / Аудиторная работа / Class work				СӨЖ / СРОП / IWST	БАӨЖ / СРО / IWS		1 КУРС / YEAR		2 КУРС / YEAR		3 КУРС / YEAR			
								Барлық аудит. сағат Всего аудит. часов Total classroom hours	оның ішінде / в том числе / including							1 Академиялық кезең / Academic period	2 Академиялық кезең / Academic period	3 Академиялық кезең / Academic period	4 Академиялық кезең / Academic period	5 Академиялық кезең / Academic period	6 Академиялық кезең / Academic period		
									ДЛ / ЛК / Lec	СПЗ / СПЗ / SPL	ЛС / ЛЗ / LC					Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester		Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester		Семестрдағы апталар саны / Недель в семестре / Weeks in a semester			
																15	15	15	15	15	15		
																аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom hours per week		аптасына аудиториялық сағат / аудиторных часов в неделю / classroom hours per week		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	1	Шетел тілі Иностранный язык Foreign Language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ПУа 1104-26 (1) ПУа 1104-26 (1) ПУа 1104-26 (1)	1	5		150	45		45		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	0 + 3 + 0						Емтихан Экзамен Examination	Аралас Комбинированный Combined
	2	Қазақ (Орыс) тілі Казахский (Русский) язык Kazakh (Russian) Language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ҚҚ(О)Уа 1105-26 (1) ҚҚ(О)Уа 1105-26 (1) ҚҚ(О)Уа 1105-26 (1)	1	5		150	45		45		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	0 + 3 + 0						Емтихан Экзамен Examination	Аралас Комбинированный Combined
	3	Қазақстан тарихы История Казахстана History of Kazakhstan	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ІК 1101-26 ІК 1101-26 ІК 1101-26	1	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	2 + 1 + 0						Мемлекеттік экзамен Государственная аттестация	Ауызша Устный Oral
	4	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ДҚК 1107-26 (1) ДҚК 1107-26 (1) ДҚК 1107-26 (1)	1	2		60	30		30			30	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	0 + 2 + 0						Дифференциалдық сынақ Дифференцированный зачет	Басқа Другое More
	5	Шетел тілі Иностранный язык Foreign Language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ПУа 1104-26 (2) ПУа 1104-26 (2) ПУа 1104-26 (2)	2	5		150	45		45		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		0 + 3 + 0					Емтихан Экзамен Examination	Аралас Комбинированный Combined
	6	Қазақ (Орыс) тілі Казахский (Русский) язык Kazakh (Russian) Language	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ҚҚ(О)Уа 1105-26 (2) ҚҚ(О)Уа 1105-26 (2) ҚҚ(О)Уа 1105-26 (2)	2	5		150	45		45		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		0 + 3 + 0					Емтихан Экзамен Examination	Аралас Комбинированный Combined
	7	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар Информационно-коммуникационные технологии Information and Communication Technologies	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ІКТ 1106-26 ІКТ 1106-26 ІКТ 1106-26	2	5		150	45	15		30	15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		1 + 0 + 2					Емтихан Экзамен Examination	Компьютерлік тестілеу Компьютерное тестирование Computer testing
	8	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, Fundamentals of Law and Anti-corruption Culture, Fundamentals of Financial Literacy)	ЖБП (ЖК) ООД (ВК) GED (EC)	МЕРРFG 1101-26 МЕРРFG 1101-26 МЕРРFG 1101-26	2	5		60	45		45		15		Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		0 + 3 + 0					Емтихан Экзамен Examination	Компьютерлік тестілеу Компьютерное тестирование Computer testing
	9	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ДҚК 1107-26 (2) ДҚК 1107-26 (2) ДҚК 1107-26 (2)	2	2		60	30		30			30	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		0 + 2 + 0					Дифференциалдық сынақ Дифференцированный зачет	Басқа Другое More
	10	Философия Философия Philosophy	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	Fil 2102-26 Fil 2102-26 Fil 2102-26	3	5		150	45	30	15		15	90	Әлеуметтік-гуманитарлық пәндер Социально-гуманитарных			2 + 1 + 0				Емтихан Экзамен Examination	Компьютерлік тестілеу Компьютерное тестирование
	11	Әлеуметтік-саяси 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) GED (CS)	MSPZ 2103-26 MSPZ 2103-26 MSPZ 2103-26	3	8		240	120	60	60		15	105	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs			4 + 4 + 0				Емтихан Экзамен Examination	Компьютерлік тестілеу Компьютерное тестирование Computer testing
	12	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ДҚК 1107-26 (3) ДҚК 1107-26 (3) ДҚК 1107-26 (3)	3	2		60	30		30			30	Дене шынықтыру Физическое воспитание physical education			0 + 2 + 0				Дифференциалдық сынақ Дифференцированный зачет	Басқа Другое More
	13	Дене шынықтыру Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CS)	ДҚК 1107-26 (4) ДҚК 1107-26 (4) ДҚК 1107-26 (4)	4	2		60	30		30			30	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs				0 + 2 + 0			Дифференциалдық сынақ Дифференцированный зачет	Басқа Другое More
	14	Мейманхана және мейрамхана менеджменті Менеджмент гостиниц и ресторанов Management of Hotels and Restaurants	БП (ЖК) БД (ВК) BD (EC)	MGR 1202-26 MGR 1202-26 MGR 1202-26	1	5		150	45	15	30		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	1 + 2 + 0						Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
	15	Қонақжайлық индустриясы негіздері Основы индустрии гостеприимства Hospitality Industry Basics	БП (ЖК) БД (ВК) BD (EC)	OIG 1204-26 OIG 1204-26 OIG 1204-26	1	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	2 + 1 + 0						Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	16	Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Marketing in the Restaurant and Hotel Business	БП (ЖК) БД (ВК) BD (EC)	MRGB 1201-26 MRGB 1201-26 MRGB 1201-26	1	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	2 + 1 + 0						Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
	17	Мамандыққа кіріспе Введение в специальность Introduction to the Specialty	БП (ЖК) БД (ВК) BD (EC)	VS 1203-26(RHB) VS 1203-26(RHB) VS 1203-26(RHB)	2	3		90	30		30		6	54	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		0 + 2 + 0					Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	18	ММБ инфрақұрылымы Инфраструктура в РДГБ Infrastructure in RHB	БП (ЖК) БД (ВК) BD (EC)	IRDGB 1205-26 IRDGB 1205-26 IRDGB 1205-26	2	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		2 + 1 + 0					Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	19	Мейрамхана бизнесі Ресторанный бизнес Restaurant Business	БП (ЖК) БД (ВК) BD (EC)	RB2206-26 RB2206-26 RB2206-26	3	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs			2 + 1 + 0				Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	20	Туризм, даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности Sustainable Development, Ecology, and Life Safety	БП (ЖК) БД (ВК) BD (EC)	UREBZh 3207-26 UREBZh 3207-26 UREBZh 3207-26	6	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs				2 + 1 + 0			Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
	21	Өндірістік практика 1 Производственная практика 1 Industrial Practice 1	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (EC)	PP 2-26(RHB) PP 2-26(RHB) PP 2-26(RHB)	2	5		150	0						Туризм және сервис Туризм и сервис Tourism and service	5 апта / недель / weeks					2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
	22	MMБ сервисі және кызмет көрсету стандарттары Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ Service and Service Standards RHB	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (EC)	SOSRDGB 2301-26 SOSRDGB 2301-26 SOSRDGB 2301-26	3	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs							Практика бойынша қорытынды бағa Итоговая оценка по	Басқа Другое More
	23	Өндірістік практика 2 Производственная практика 2 Industrial practice 2	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (EC)	PP 2-26 (RHB2) PP 2-26 (RHB2) PP 2-26 (RHB2)	4	5		150	0						Туризм және сервис Туризм и сервис Tourism and service				2 + 1 + 0			Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	24	Жасанды интеллекті қолдана отырып кызмет көрсету саласындағы ғылыми зерттеулердің негіздері Основы научных исследований в сфере услуг с использованием искусственного интеллекта Fundamentals of Scientific Research in the Service Sector Using Artificial Intelligence	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (EC)	ONISUII 3302-26 ONISUII 3302-26 ONISUII 3302-26	6	5		150	45	30	15		15	90	Туризм және сервис Туризм и сервис Tourism and service					5 апта / недель / weeks		Практика бойынша қорытынды бага Итоговая оценка по	Басқа Другое More
	25	Диплом алдындағы практика/ Өндірістік практика Преддипломная практика/Производственная практика Pre-graduate Practice/ Industrial Pactice	БеП (ЖК) ПД (ВК) PD (EC)	PDP/PP 26 (RHB) PDP/PP 26 (RHB) PDP/PP 26 (RHB)	6	7		210	0						Туризм және сервис Туризм и сервис Tourism and service						2 + 1 + 0 7 апта / недель / weeks	Емтихан Экзамен Examination Практика бойынша қорытынды бага Итоговая оценка по	Жазбаша Письменный Writing Басқа Другое More
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						116		3390	990	360	600	30	261	1629									
						/ /																	
Модуль / Module № 2	1	Сервистегі этикет пен мәдениет Этикет и культура в сервиса Etiquette and Culture of Service	БП (ТК) БД (ВК) BD (EC)	EiKS 1207-26 EiKS 1207-26 EiKS 1207-26	1	4		120	45	30	15		3	72	Барлық кафедралар Все кафедры	2 + 1 + 0						Емтихан Экзамен	Жазбаша Письменный

Модуль	2	Имидж бен іскерлік қарым-қатынас Имидж и деловое общение Image and Business Communication		БД (ҰС) BD (UC)	IİDO 1207-26 İİDO 1207-26 İİDO 1207-26																										
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							4			120	45	30	15	0	3	72															
Модуль / Module № 3							/ /																								
	1	Қызмет саласындағы анимациялар Анимация в сфере услуг Animations in the Service Sector	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	AbSY 1208-26 AbSY 1208-26 AbSY 1208-26	1	4		120	45	30	15		3	72	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	2 + 1 + 0							Емтихан Экзамен Examination	Аумыша Устный Oral
	2	Entertainment Industry Entertainment Industry Entertainment Industry		EI 1208-26 EI 1208-26 EI 1208-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							4			120	45	30	15	0	3	72															
Модуль / Module № 4							/ /																								
	1	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	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	OPDRGB 1209-26 OPDRGB 1209-26 OPDRGB 1209-26	2	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs		2 + 1 + 0						Емтихан Экзамен Examination	Аумыша Устный Oral
	2	Қонақжайлылық индустриясындағы консалтинг Консалтинг в индустрии гостеприимства Consulting in the Hospitality Industry		KIG 1209-26 KIG 1209-26 KIG 1209-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 5							/ /																								
	1	Қонақжайлылық индустриясындағы брендинг Брендинг индустрии гостеприимства Branding of the Hospitality Industr	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	BIG 2210-26 BIG 2210-26 BIG 2210-26	3	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs			2 + 1 + 0					Емтихан Экзамен Examination	Аумыша Устный Oral
	2	Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті Культура питания в ресторанах Food Culture in Restaurants		KPR 2210-26 KPR 2210-26 KPR 2210-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 6							/ /																								
	1	Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі жабдықтар Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе Equipment in the Restaurant and Hotel Business	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	ORDGB 2211-26 ORDGB 2211-26 ORDGB 2211-26	4	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs				2 + 1 + 0				Емтихан Экзамен Examination	Аумыша Устный Oral
	2	Қонақ үй кәсіпорындарының материалды-техникалық базасы Материально-техническая база гостиничных предприятий Material and Technical Base of Hotel Companies		MTBGP 2211-26 MTBGP 2211-26 MTBGP 2211-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 7							/ /																								
	1	Қонақ үй шаруашылығының экономикасы Экономика гостиничного хозяйства Hospitality Economy	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	EGH 2212-26 EGH 2212-26 EGH 2212-26	4	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs					2 + 1 + 0			Емтихан Экзамен Examination	Аумыша Устный Oral
	2	Әлеуметтік сала және туризмнің микроэкономикасы Микроэкономика социальной сферы и туризма Microeconomics of the Social Sphere and Tourism		MSST 2212-26 MSST 2212-26 MSST 2212-26																											
	3	Жасанды интеллектке кіріспе (Minor) Введение в искусственный интеллект (Minor) Introduction to Artificial Intelligence (Minor)		VII 2200-26 (Minor 1) VII 2200-26 (Minor 1) VII 2200-26 (Minor 1)																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 8							/ /																								
	1	Гастрономиялық туризм Гастрономический туризм Gastronomic Tourism	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	GT 2213-26 GT 2213-26 GT 2213-26	4	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs						2 + 1 + 0		Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	2	Рационалды тамақтану негіздері Основы рационального питания Fundamentals of Rational Pimtania		ORP 2213-26 ORP 2213-26 ORP 2213-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 9							/ /																								
	1	МИМБ-дегі бизнес-жоспарлау Бизнес-планирование в РДГБ Business Planning in RHB	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	BPRDGB 3214-26 BPRDGB 3214-26 BPRDGB 3214-26	5	5		150	45	15	30		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs							1 + 2 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Аумыша Устный Oral
	2	Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі Безопасность ресторанного бизнеса Restaurant Business Security		BRB3214-26 BRB3214-26 BRB3214-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	15	30	0	15	90															
Модуль / Module № 10							/ /																								
	1	Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі баға және салық салу Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе Pricing and Taxation in the Restaurant and Hotel Business	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	CNRGB 3218-26 CNRGB 3218-26 CNRGB 3218-26	5	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs							2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	2	Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе Accounting and Auditing in the Restaurant and Hotel Business		BUARGB 3218-26 BUARGB 3218-26 BUARGB 3218-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 11							/ /																								
	1	МИМБ-дағы 1С кәсіпорындары 1С предприятий в РДГБ 1C enterprises in RHB	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	1CPRDGB 3215-26 1CPRDGB 3215-26 1CPRDGB 3215-26	5	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs							2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	2	Мейрамхана бизнесіндегі калькуляциялау негіздері Основы калькуляции в ресторанном деле Basics of Calculation in the Restaurant Business		OKRB 3215-26 OKRB 3215-26 OKRB 3215-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 12							/ /																								
	1	Сервистік индустрияның кадрлық әлеуеті Кадровый потенциал сервисной индустрии Personnel Potential of the Service Industry	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	KPSU 3216-26 KPSU 3216-26 KPSU 3216-26	5	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs							2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Аумыша Устный Oral
	2	Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент HR менеджмент в сфере услуг HR Management in the Service Sector		HRM BSU 3216-26 HRM BSU 3216-26 HRM BSU 3216-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
Модуль / Module № 13							/ /																								
	1	МИМБ-да талдау әдістері Методы анализа в РДГБ Methods of Analysis in RHB	БП (ТК) БД (КВ) BD (UC)	MARDGB 3217-26 MARDGB 3217-26 MARDGB 3217-26	5	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs							2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	2	Қызмет көрсету саласындағы статистика Статистика в сфере услуг Statistics in the Service Sector		SSU 3217-26 SSU 3217-26 SSU 3217-26																											
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module							5			150	45	30	15	0	15	90															
ь / Module № 14							/ /																								
	1	Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету Обслуживание официальных и дипломатических приемов Service of Official and Diplomatic Receptions	БП (ТК) БД (КВ)	OODP 3313-26 OODP 3313-26 OODP 3313-26	5	5		150	45	15	30		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры							1 + 2 + 0	Емтихан Экзамен	Жазбаша Письменный

Модуль	2	Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру Организация банкетов и приемов Organization of Banquets and Receptions	BD (UC)	OBP 3313-26 OBP 3313-26 OBP 3313-26											All chairs							Examination	Writing
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	15	30	0	15	90									
Модуль / Module № 15	1	Кәсіби бағытталған шетел тілі (түрік тілі) Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык) Professionally-Oriented Foreign Language (Turkish)	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	POIY 2303-26 POIY 2303-26 POIY 2303-26			/ /																
	2	Іскерлік түрік тілі Деловой турецкий язык Business Turkish		DTY 2303-26 DTY 2303-26 DTY 2303-26	3	5		150	45		45		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs			0 + 3 + 0				Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	0	45	0	15	90									
Модуль / Module № 16	1	Әлем халықтарының салт-дәстүрлері Традиции и обычаи народов мира Traditions and Customs of the Peoples of the World	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	TONM 2306-26 TONM 2306-26 TONM 2306-26			/ /																
	2	Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтер Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе Professional Trainings in the Restaurant Business		PTRB 2306-26 PTRB 2306-26 PTRB 2306-26	3	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs			2 + 1 + 0				Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	30	15	0	15	90									
Модуль / Module № 17	1	Бар ісі және энограстрономия Барное дело и эногастрономия Bar Business and Enogastronomy	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	BDE 2304-26 BDE 2304-26 BDE 2304-26			/ /																
	2	Ұлттық тағамдар мен сусындар Национальные кухни и напитки National Cuisines and Beverages		NKN 2304-26 NKN 2304-26 NKN 2304-26	4	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs				2 + 1 + 0			Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	30	15	0	15	90									
Модуль / Module № 18	1	МІКБ-да сертификаттау және лицензиялау Сертификация и лицензирование в РДГБ Certification and Licensing in RHB	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	SLRDGB 2303-26 SLRDGB 2303-26 SLRDGB 2303-26			/ /																
	2	Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Service Technology in Restaurants and Hotels		TORIG 2303-26 TORIG 2303-26 TORIG 2303-26	4	8		240	75	30	45		21	144	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs				2 + 3 + 0			Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						8		240	75	30	45	0	21	144									
Модуль / Module № 19	1	Қонақжайлылық индустриясындағы қытай тілі Китайский язык в индустрии гостеприимства Chinese in the Hospitality Industry	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	KYIG 2307-26 KYIG 2307-26 KYIG 2307-26			/ /																
	2	Қызметтер салаларындағы салааралық коммуникация Межотраслевая коммуникация в сфере услуг Cross-Sector Service Communication		MKSU 2307-26 MKSU 2307-26 MKSU 2307-26	4	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs				2 + 1 + 0			Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	30	15	0	15	90									
Модуль / Module № 20	1	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	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	OPOPRB 3308-26 OPOPRB 3308-26 OPOPRB 3308-26			/ /																
	2	Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы Технология производства продуктов питания в ресторанном деле Technology of Food Production in the Restaurant Business		TPPRD 3308-26 TPPRD 3308-26 TPPRD 3308-26	5	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs					2 + 1 + 0		Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	30	15	0	15	90									
Модуль / Module № 21	1	Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor) Разработка искусственных нейронных сетей (Minor) Development of Artificial Neural Networks (Minor)	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	RINS 3300-26 (Minor 2) RINS 3300-26 (Minor 2) RINS 3300-26 (Minor 2)			/ /																
	2	Сервис саласындағы брондаудың және тапсырыс берудің электронды жүйелері Электронные системы бронирования и резервирования в сервисе Electronic Booking and Reservation Systems in the Service		ESRB 3309-26 ESRB 3309-26 ESRB 3309-26	5	5		150	45	15	30		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs					1 + 2 + 0		Емтихан Экзамен Examination	Ауызша Устный Oral
	3	Нөмірлік қорды жабдықтау және басқару Обслуживание и управление номерным фондом Service and Management of the Number of Rooms		OUNF 3309-26 OUNF 3309-26 OUNF 3309-26																			
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	15	30	0	15	90									
Модуль / Module № 22	1	Қонақ үй шаруашылығы Гостиничное хозяйство Hotel Industry	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	GH 3310-26 GH 3310-26 GH 3310-26			/ /																
	2	Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект (Minor) Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor) Artificial Intelligence in Object Management (Minor)		IIUO 3301-26 (Minor 3) IIUO 3301-26 (Minor 3) IIUO 3301-26 (Minor 3)	6	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs						2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
	3	Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері Операционные процедуры отдела приема и размещения Operational Procedures of the Reception and Placement Department		OPOPR 3310-26 OPOPR 3310-26 OPOPR 3310-26																			
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	30	15	0	15	90									
Модуль / Module № 23	1	МІМБ құқықтық негіздері Правовые основы в РДГБ Legal Framework in the RHB	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	PORDGB 3311-26 PORDGB 3311-26 PORDGB 3311-26			/ /																
	2	Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер Риски в сфере услуг Risks in the Service Sector		RBSU3311-26 RBSU3311-26 RBSU3311-26	6	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs						2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	30	15	0	15	90									
Модуль / Module № 24	1	Қызмет көрсету саласындағы логистика Логистика в сфере услуг Transports in the Service Sector	БеП (ТК) ПД (КВ) PD (UC)	LSS 3312-26 LSS 3312-26 LSS 3312-26			/ /																
	2	Қонақжайлылықта көліктік қамтамасыз ету Транспортное обеспечение в гостеприимстве Transport Provision in Hospitality		TOBG 3312-26 TOBG 3312-26 TOBG 3312-26	6	5		150	45	30	15		15	90	Барлық кафедралар Все кафедры All chairs						2 + 1 + 0	Емтихан Экзамен Examination	Жазбаша Письменный Writing
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module						5		150	45	30	15	0	15	90									
Модуль / Module № 25		Қорытынды аттестация / Итоговая аттестация / Final assessment																					
	1	Қорытынды аттестаттау Итоговая аттестация Final certification			2	8		240															
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																					6 апта / недель / weeks		
БАРЛЫҒЫ МОДУЛЬДАР БОЙЫНША / ИТОГО ПО МОДУЛЯМ / TOTAL FOR MODULES						124		240	0	0	0	0	0	0									
						240		3720	1065	615	450	0	327	2088									

РЕЦЕНЗИЯ
на образовательную программу АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К. Кулажанова» 6В11126 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» по направлению подготовки 6В111 «Сфера обслуживания»

Общая характеристика образовательной программы.

Образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана с учетом современного отечественного и международного опыта подготовки специалистов в сфере гостеприимства, требований работодателей и актуальных запросов рынка труда.

Программа ориентирована на подготовку бакалавров для сферы услуг и индустрии гостеприимства, обладающих профессиональными компетенциями, необходимыми для успешной деятельности в условиях современного рынка.

Особенностями образовательной программы являются компетентностный подход к проектированию содержания обучения, использование кредитной технологии обучения и системы оценки результатов обучения, а также применение дидактических инструментов, обеспечивающих формирование заявленных компетенций. Актуализация содержания образовательной программы осуществляется посредством включения элективных дисциплин, учитывающих современные тенденции развития отрасли, потребности обучающихся и требования работодателей. Цели программы направлены на формирование профессиональных компетенций выпускников и отражают области их профессиональной подготовки, профили обучения и виды будущей профессиональной деятельности.

Образовательная программа разработана с учетом кадрового потенциала АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К. Кулажанова», а также потребностей регионального, республиканского и международного рынков труда в высококвалифицированных специалистах.

Учебные дисциплины образовательной программы распределены по трем циклам: общеобразовательные дисциплины, базовые дисциплины и профилирующие дисциплины. В рамках данных циклов предусмотрены обязательные дисциплины и дисциплины по выбору, объединенные в соответствующие образовательные модули.

С целью повышения конкурентоспособности выпускников, формирования востребованных профессиональных компетенций и удовлетворения потребностей работодателей в каталог элективных дисциплин включены следующие курсы:

- Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности;
- Барное дело и эногастрономия;
- Основы рационального питания;

- Китайский язык в индустрии гостеприимства;
- Экономика гостиничного хозяйства;
- Этикет и культура в сервиса;
- Деловой турецкий язык;
- Кадровый потенциал сервисной индустрии;
- Риски в сфере услуг;
- Транспортное обеспечение в гостеприимстве.

Общее заключение. Содержание образовательной программы соответствует требованиям государственных общеобязательных стандартов высшего образования Республики Казахстан и обеспечивает качественную подготовку обучающихся в соответствии с современными требованиями сферы гостеприимства.

Перечень дисциплин отражает актуальные тенденции развития отрасли, учитывает потребности рынка труда и запросы работодателей. Обучающиеся положительно оценивают качество профессиональной подготовки по образовательной программе, что подтверждается результатами анкетирования.

Значительное внимание в университете уделяется научно-исследовательской деятельности преподавателей и обучающихся. Обучающиеся активно участвуют в научно-практических конференциях, предметных олимпиадах, конкурсах научных работ различного уровня и демонстрируют высокие результаты, занимая призовые места.

Образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К. Кулажанова» имеет четко сформулированные цели, соответствующие миссии и стратегии развития университета, отвечает современным требованиям системы высшего образования и потребностям рынка труда.

На основании проведенного анализа считаю, что образовательная программа 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» может быть рекомендована к реализации в образовательном процессе.

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

МП

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на образовательную программу
6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» (бакалавриат)
АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К.Кулажанова»
от имени туристической фирмы
ТОО «Sayat Travel», г. Астана

ТОО «Sayat Travel», являясь активным участником туристической индустрии г. Астана и Республики Казахстан, рассмотрело образовательную программу 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» (бакалавриат), реализуемую АО «Казахским университетом технологии и бизнеса имени К.Кулажанова».

Цель образовательной программы

Целью образовательной программы является подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих профессиональными знаниями теории и практики в управлении отелей и ресторанов, организации сервиса, маркетинга и других производственных задач индустрии гостеприимства.

Описание и оценка структуры образовательной программы

Образовательная программа построена на модульном принципе и включает следующие ключевые компоненты:

- **Базовые дисциплины**:
  БД (ВК) - Введение в специальность
  БД (КВ) - Entertainment Industry
- **Профильные дисциплины**,
  ПД (КВ) - HR менеджмент в сфере услуг
  ПД (ВК) - Основы научных исследований в сфере услуг с использованием искусственного интеллекта
  ПД (КВ) - Деловой турецкий язык
  ПД (КВ) - Китайский язык в индустрии гостеприимства
  Практические модули и стажировки, предусматривающие прохождение учебных и производственных практик на предприятиях индустрии гостеприимства.
- **Выборные дисциплины**, позволяющие обучающимся самостоятельно формировать индивидуальную образовательную программу в соответствии с профессиональными интересами и запросами рынка;
- **Итоговая аттестация**, включая защиту выпускной квалификационной работы, ориентированной на решение конкретных практических задач отрасли.

Структура программы логична и сбалансирована, обеспечивая поэтапное формирование как теоретических знаний, так и практических навыков, что способствует подготовке конкурентоспособных специалистов. Особое внимание уделяется развитию у обучающихся управленческих

компетенций и способности принимать эффективные решения в динамичной бизнес-среде.

Оценка соответствия отраслевым требованиям

Содержание образовательной программы соответствует современным требованиям индустрии гостеприимства и туризма, учитывая международные стандарты качества и сервисного обслуживания. Выпускники программы обладают необходимыми знаниями и навыками для успешной профессиональной деятельности и карьерного роста.

Общее заключение

На основании проведенного анализа и оценки образовательной программы 6В11126 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» считаем, что программа полностью соответствует профессиональным стандартам и требованиям отрасли. ТОО «Sayat Travel», выражает поддержку реализации данной программы и заинтересованность в сотрудничестве с АО «Казахским университетом технологии и бизнеса имени К.Кулажанова» в области практической подготовки и трудоустройства выпускников.

Директор ТОО «Sayat Travel»

_____ Келисова К.

М.П.

EXPERT OPINION
on the Educational Program
of Kazakh University of Technology and Business named after K. Kulazhanov
6B11126 "Restaurant and Hotel Business"
in the field of study 6B111 "Service Industry"

This expert opinion has been prepared by a company representing the interests of an international hotel group. The reviewed educational program was developed in accordance with the State Mandatory Standard of Higher Professional Education (SMSHPE) for the specialty 6B11126 "Restaurant and Hotel Business."

The educational program 6B11126 "Restaurant and Hotel Business" complies with all regulatory legal acts governing professional activities in the Republic of Kazakhstan, including the Sectoral Qualifications Framework (SQF) and the National Qualifications Framework (NQF).

The main objective of the program is to train highly qualified specialists possessing theoretical knowledge and practical skills in the field of hotel and restaurant management, service organization, marketing, and other areas of the hospitality industry.

Distinctive features of the program include: consideration of employers' recommendations and a strong practical orientation of the disciplines; relevance and demand for newly introduced courses; use of the credit system for assessing competencies and achieving learning outcomes; compliance with the European Standards and Guidelines for Quality Assurance in Higher Education, as well as national and international quality criteria for educational programs.

The content of the program is regularly updated taking into account labor market demands and students' interests through a system of elective disciplines. The courses reflect current trends and employers' expectations. According to survey results, students highly evaluate the level of professional training provided by this program.

Description and Evaluation of the Program Structure

The bachelor's degree program includes three cycles of disciplines: general education, basic, and major disciplines. The training is structured into three types of modules: compulsory, university-based, and elective.

Based on employers' recommendations and the "Atlas of New Professions and Competencies," which aligns competencies with professional requirements, four new disciplines were added to the program: "Innovation Manager," "Hotel Administration," "Introduction to the Specialty," and "Entertainment Industry." The learning outcomes fully correspond to the professional competencies envisaged by the educational program.

General Conclusion

The content of the educational program complies with the State Mandatory Educational Standards and ensures students' training in accordance with the stated goals and objectives. The program is recommended for implementation in the educational process.

The educational program 6B11126 "Restaurant and Hotel Business" of Kazakh University of Technology and Business named after K. Kulazhanov has clearly formulated objectives aligned with the mission of the university.

Based on the above, it can be concluded that the structure, content, and organization of the program fully comply with the established requirements and ensure the development of the declared professional competencies among graduates.

In addition, the program demonstrates strong cooperation with industry partners, ensuring continuous feedback from employers and alignment with current hospitality market needs. The integration of practical training, internships, and real-world case studies further enhances students' professional readiness and competitiveness in both national and international labor markets.

DEDEMAN HOSPITALITY

(Company name)

COO (Chief Operating Officer)

(Position)

Tansel TERCAN, PhD.

(Full Name)

Dedeman Turizm Yönetimi A.Ş.
Gayrettepe Mah. Yıldız Posta Cad.
Dedeman Otel No:50 Beşiktaş/İstanbul
Boğaziçi Kurumlar VD. 272 042 9078

Signature, Seal

International Academic Advisor Confirmation/ Шетелдік кеңесшінің қатысуы/ Участие зарубежного консультанта

Educational Program/ Білім беру бағдарламасы/ Образовательная программа	6B11126 Restaurant and Hotel Business/ 6B11126 Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі/ 6B11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Level/ Дәрежесі/ Уровень	Bachelor/Бакалавр/Бакалавр
International Academic Advisor/ Шетелдік академиялық кеңесші/ Зарубежный консультант	Tansel Tercan, PhD
Position/ Лауазымы/ Должность	COO (Chief Operating Officer)
Company Name/ Компания атауы / Компания	Dedeman Hospitality
Country/ Ел/ Страна	Turkey, Istanbul

Approved/ Келісілді/ Согласовано

The educational program has been reviewed and approved. The updated content of the educational program, the sequence of courses, and the revised learning outcomes (LO) have been developed in accordance with modern academic approaches.

Білім беру бағдарламасы қарастырылып, келісілді. Білім беру бағдарламасының жаңартылған мазмұны, пәндерді оқу реттілігі және жаңартылған оқу нәтижелері (ОН) заманауи академиялық тәсілдерге сәйкес әзірленді.

Образовательная программа рассмотрена и согласована. Актуализированное содержание образовательной программы, последовательность изучения дисциплин и обновленные результаты обучения (РО) сформированы с учетом современных академических подходов.

International Academic Advisor/ Шетелдік академиялық кеңесші/ Зарубежный консультант	Tansel Tercan, PhD,	*(Signature/ Қолы/ Подпись)*

Seal/ МО/ МП