

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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M04101 - «Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa»
код и наименование образовательной программы

Уровень: *магистратура (научно-педагогическое направление)*

Утверждена
Советом директоров
АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
от «18» 03 2026 г. протокол № 4

Рекомендована
Ученым советом
АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
от «24» 02 2026 г. протокол № 7

Астана - 2026

СОДЕРЖАНИЕ

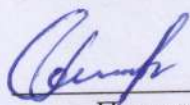
ПРЕДИСЛОВИЕ	3
Лист согласования	4
1 Паспорт Образовательной программы	5
2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	5
3 Требования к содержанию образовательной программы	6
4 Карта компетенций образовательной программы	6
5 Результаты обучения образовательной программы и модулей	8
6 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин	13
7 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля	21
8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)	25
9 Модель выпускника	30
10 Типичный учебный план (приложение к ОП)	31
11 Экспертное заключение	33

Предисловие

Образовательная программа «7М04101 - Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» разработана в соответствии 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 Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен»: «Управление отелем» от 06.12.2022 г., № 224 (приложение 63); «Управление туристским предприятием» от 06.12.2022г., № 224 (приложение 64); «Педагог (профессорско-преподавательский состав) организация высшего и (или) послевузовского образования» от 20.11.2023 г., № 591., Атлас новых профессий и компетенций Республики Казахстан (Инновационный менеджер в гостиничном бизнесе).

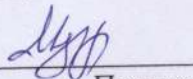
Образовательная программа «7М04101 - Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» одобрена на заседании Совета по академическому качеству от «22» 01 2026 г., протокол № 3.

Председатель Э.Б. Аскарбеков
Ф.И.О.


Подпись

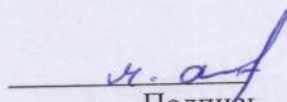
Образовательная программа «7М04101 - Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от «12» 02 2025 г., протокол № 4.

Председатель М. Мақыш
Ф.И.О.


Подпись

Образовательная программа «7М04101 - Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Туризм и сервис» от «21» 11 2025 г., протокол № 4.

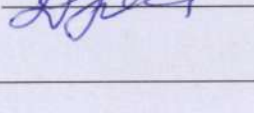
Заведующий кафедрой А. Жунусова
Ф.И.О.


Подпись

Лист согласования

Образовательная программа «7M04101 - Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ		Э. Аскарбеков	"22" 01 2026 г.
Руководитель УОП		Б. Баядилова	"22" 01 2026 г.
Президент Ассоциации туроператоров Республики Казахстан, доктор PhD		И. Рей	"21" 11 2025 г.
Директор корпоративного фонда «Туристік Қамкор», Доктор PhD.		А.Есилов	"21" 11 2025 г.
Директор HR отдела отеля Rixos President Astana		А. Султанова	" " 11 2026 г.
Директор гостинично-ресторанный комплекса Жумбактас, ТОО «Вираделис»		С.Жаксылыкова	"21" 11 2025 г.
Генеральный директор ТОО «DS Travel»		Д. Алимбекова	"21" 11 2025 г.
Обучающийся 4 курс, РДГБ		Н. Сапаржан	"21" 11 2025 г.
Обучающийся 4 курс, РДГБ		Д.Кенжегалиева	"21" 11 2025 г.

1 Паспорт образовательной программы

Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО)	7
Уровень по Национальной рамке квалификаций (НРК)	7
Уровень по отраслевой рамке квалификаций (ОРК)	7
Код и наименование области образования	7M04 Бизнес, управление и право
Направление подготовки	7M041 Бизнес и управление
Номер и наименование группы образовательных программ	M072 Менеджмент
Код и наименование ОП	7M04101 Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa
Профиль ОП	Научно - педагогический
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных магистров, готовых к научно-исследовательской, управленческой и педагогической деятельности, владеющих методологией научного познания и инструментами стратегического управления в сфере туризма и гостеприимства.
Критерий завершения ОП	Не менее 120 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности магистранта
Язык обучения ОП	Казахский, русский, английский
Отличительные особенности ОП	-
ВУЗ-партнер	Анталья Билим университет (Турция)

2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Магистр наук по образовательной программе 7M04101 - Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa
Область (сфера) профессиональной деятельности	Управленческая, социальная, экономическая, производственная, научно-исследовательская, образовательная деятельности.
Виды профессиональной деятельности	-организационно-управленческая; -коммуникативная; -научно-исследовательская; -образовательная (педагогическая); -проектная; -сервисная; -экспертная
Объект профессиональной деятельности	– органы государственного управления, связанные с организацией гостиничного бизнеса (министерства, акиматы, их региональные подразделения и структуры); – государственные и частные компании; – сфера обслуживания, предприятия связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры); – научно-исследовательские организации в сфере

	HoReCa; – образовательный процесс в сфере гостеприимства - процессы управления в индустрии гостеприимства (стратегическое планирование и развитие бизнеса, маркетинг и продвижение услуг гостеприимства, финансовый анализ и управление бюджетом организации)
Функции профессиональной деятельности (трудовые функции)	- управленческие функции (стратегическое планирование и управление, операционное управление, финансовый менеджмент, управление персоналом); - маркетинговые функции (маркетинг продаж, анализ рынка и оценка конкурентов); - аналитические и исследовательские функции (исследовательская и аналитическая деятельность, работа с большими массивами данных); - инновационные функции (внедрение новых технологий и методов управления, разработка и реализация инновационных проектов).

3 Требования к содержанию образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл базовых дисциплин (БД)	35
Вузовский компонент (ВК):	20
Компонент по выбору (КВ)	15
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	53
Вузовский компонент (ВК):	25
Компонент по выбору (КВ)	15
Исследовательская практика	13
Научно-исследовательская работа магистранта	24
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24
Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД)	8
Оформление и защита магистерской диссертации	8
Итого	120

4 Карта компетенций образовательной программы

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	PO1	Анализирует научные знания и философские концепции, на основе исследования влияния исторических и культурных факторов на формирование науки.

	PO2	Применяет профессиональную лексику и специализированные языковые конструкции для анализа, интерпретации и презентации профессиональной информации в сфере туризма, гостеприимства и научной деятельности.
	PO3	Реализует управленческие и научно-педагогические функции на основе синтеза психологических методов и педагогических основ.
Цифровые компетенции (Digitalskills)	PO4	Проектирует инновационные клиентоориентированные модели бизнес-процессов, маркетинга и репутационного менеджмента в туризме и HoReCa.
	PO 5	Управляет эффективностью бизнеса в цифровой среде, с использованием программных решений для финансового моделирования, оценки рисков и оптимизации аутсорсинговых бизнес- процессов.
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO6	Осуществляет проектирование технологических циклов общественного питания на основе стандартов качества, безопасности продукции и принципов минимизации отходов.
	PO7	Применяет нормы права и международные стандарты для защиты прав потребителей и эффективного управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства.
	PO8	Осуществляет проектирование научных исследований трендов туризма и HoReCa на основе интеграции методов анализа данных с инструментами управления конкурентоспособностью.

5 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)	PO1. Анализирует научные знания и философские концепции, на основе исследования влияния исторических и культурных факторов на формирование науки. PO2. Применяет профессиональную лексику и специализированные языковые конструкции для анализа, интерпретации и презентации профессиональной информации в сфере туризма, гостеприимства и научной деятельности. PO3. Реализует управленческие и научно-педагогические функции на	Модуль Современные проблемы науки и образования	Демонстрирует способность критически оценивать научную информацию и аргументированно отстаивать свою позицию на основе принципов объективности и научного анализа	История и философия науки
			Транслирует академическую этику и открытость к международному опыту, проявляя готовность к конструктивному диалогу в глобально научной среде	Иностранный язык (профессиональный)
			Координирует профессиональное взаимодействие, проявляя эмоциональный интеллект и ответственность при решении конфликтных ситуаций и актуальных проблем науки	Психология управления

основе синтеза психологических методов и педагогических основ.	РО5. Управляет эффективностью бизнеса в цифровой среде, с использованием программных решений для финансового моделирования, оценки рисков и оптимизации аутсорсинговых бизнес-процессов. РО8. Осуществляет проектирование научных исследований трендов туризма и HoReCa на основе интеграции методов анализа данных с инструментами управления конкурентоспособностью.	Модуль. Цифровые стратегии, бизнес и корпоративное управление	Организует общение, педагогическую ответственность за создание комфортной образовательной среды	продуктивное проявляя	Педагогика высшей школы
			Придерживается этики научного поиска, демонстрируя готовность проверять данные и обосновывать достоверность собственных выводов	Методика научных исследований	Имиджеология ресторанов и гостиниц
			Соблюдает стандарты репутации и имиджа, транслируя ценности гостеприимства.	Демонстрирует приверженность корпоративным стандартам, осознавая личный вклад в достижение общих целей организации	
			Демонстрирует приверженность корпоративным стандартам, осознавая личный вклад в достижение общих целей организации	Теория корпоративного управления	Иновационные подходы в управлении персоналом
	РО7. Применяет нормы права и международные стандарты для защиты прав	Модуль. Право, человеческий	Демонстрирует приверженность культуре		

	потребителей и эффективного управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства.	капитал и исследовательские стратегии в туризме	постоянного роста, мотивируя команду на достижение общих целей	
	Р04. Проектирует инновационные клиентоориентированные модели бизнес-процессов, маркетинга и репутационного менеджмента в туризме и HoReCa.	Модуль: Цифровые стратегии, бизнес и корпоративное управление	Интегрирует актуальные диджитал-инструменты в маркетинговую стратегию, используя анализ данных для укрепления доверия к бренду и защиты деловой репутации в сети. Внедряет современные IT-платформы и цифровые решения для автоматизации бизнес-процессов и повышения эффективности управления сервисом Применяет цифровые каналы коммуникации для трансляции ценностей бренда, обеспечивая узнаваемость компании на конкурентном рынке. Проектирует инновационные модели управления бизнесом на основе сквозных технологий, обеспечивая автоматизацию сервиса и высокое качество обслуживания.	Digital-маркетинг и управление репутацией Современные технологии ведения бизнеса Бренд-менеджмент в сфере обслуживания Инновационные модели бизнес-процессов
Цифровые компетенции (Digital skills)			Использует цифровые	Управление финансами в

Профессиональные компетенции (Hard skills)	РО 5. Управляет эффективностью бизнеса в цифровой среде, с использованием программных решений для финансового моделирования, оценки рисков и оптимизации аутсорсинговых бизнес-процессов. РО6. Осуществляет проектирование технологических циклов общественного питания на основе стандартов качества, безопасности продукции и принципов минимизации отходов. РО7. Применяет нормы права и международные стандарты для защиты прав потребителей и эффективного управления	Модуль: Инновационные подходы к управлению сервисом, безопасностью и финансами	инструменты для расчета финансовых показателей и мониторинга прибыли и управления бюджетом предприятия	сфере гостеприимства
		Модуль: Конкурентоспособность и устойчивость бизнеса	Организует взаимодействие с партнерами через облачные сервисы и системы электронного документооборота.	Аутсорсинг в сфере туризма и гостеприимства Теория и практика управления рисками в сервисной деятельности
		Модуль: Право, человеческий капитал и исследовательские стратегии в туризме	Руководствуется международными стандартами и правовыми актами при проектировании сервисных процессов в HoReCa и туризме Поводит комплексный анализ тенденций развития рынка мирового туризма, используя современные методы исследований для прогнозирования спроса на турпродукты	Правовое регулирование и международные стандарты в HoReCa и туризме Современный туризм: теория, практика и исследование
			Применяет нормы международного права и национального законодательства для правовой защиты интересов туристов.	Международные системы защиты прав туристов

	персоналом в индустрии туризма и гостеприимства.	Модуль: Конкурентоспособность и устойчивость бизнеса	Обновляет конкурентных преимуществ компаний, опираясь на расчеты эффективности и специфику рынка туризма и гостеприимства	Управление конкурентоспособностью предприятий туризма и гостеприимства
			Проектирует технологические процессы общественного питания, обеспечивая соблюдение стандартов безопасности и эффективного использования сырья	Технологии и организация общественного питания
		Модуль: Инновационные подходы к управлению сервисом, безопасностью и финансами	Управляет безопасностью продукции и эффективностью переработки сырья, минимизируя отходы и операционные риски пищевого производства.	Управление безопасностью пищевой продукции и минимизация отходов
			Обеспечивает стабильное качество услуг на основе экспертной оценки сервиса и внедрения современных стандартов обслуживания	Современные подходы к управлению качеством услуг

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

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)							
				PO I	PO 2	PO 3	PO 4	PO 5	PO 6	PO 7	PO 8
Цикл базовых дисциплин											
Общеобразовательные дисциплины/Вузовский компонент/ Компонент по выбору											
1	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина направлена на развитие академического взаимодействия и навыков научного письма. При изучении дисциплины магистрант систематизирует зарубежную информацию по специальности и осуществляет профессиональную деятельность на иностранном языке. Это позволяет эффективно представлять результаты авторских исследований в международной среде, подготавливать статьи для высокорейтинговых журналов и проводить занятия по специальным предметам, повышая общую конкурентоспособность будущего исследователя.	4		+						
2	История и философия науки	Дисциплина направлена на формирование культуры научного мышления и развитие навыков методологического анализа. Процесс обучения ориентирован на глубокое осмысление специфики познания, что обеспечивает качественное выполнение диссертационной работы и достижение высокого уровня академической честности при подготовке научных публикаций. В ходе освоения дисциплины магистрант анализирует теоретические проблемы	4	+							

		компания и создания устойчивого конкурентного преимущества.																
6	Теория корпоративного управления	Цель дисциплины формирование у обучающихся системы знаний о принципах, механизмах и практике эффективного корпоративного управления. Освоение курса позволяет овладеть навыками анализа, принятия решений, обеспечения прозрачности и защиты прав участников корпорации. Дисциплина развивает компетенции в области оценки рисков и способности принимать обоснованные решения во взаимодействии с заинтересованными сторонами.	5															
7	Бренд -менеджмент в сфере обслуживания	Цель дисциплины овладение инструментами создания уникальной ценности и эмоциональной привязанности клиента через управление репутацией и проектирование сервиса. Дисциплина формирует навыки разработки бренд-платформ, управления клиентским опытом и стандартами обслуживания. Обучающиеся используют аналитику лояльности для создания нематериальной ценности бренда, обеспечивая долгосрочную конкурентоспособность и высокую востребованность компании на рынке.	5															
8	Имиджеология ресторанов и гостиниц	Цель дисциплины формирование у обучающихся ключевых компетенций по проектированию, созданию и управлению положительным образом предприятия. Курс направлен на приобретение навыков анализа аудитории и построения корпоративного имиджа. Обучающиеся овладевают методами реализации имиджевых стратегий, учатся проводить комплексный аудит и оценивать	5															

[illegible]

		Дисциплина развивает стратегическое мышление, способности к оценке сильных и слабых сторон бизнеса. Обучающиеся овладевают инструментами разработки и реализации эффективных стратегий повышения конкурентоспособности в индустрии гостеприимства.																		
18	Современные подходы к управлению качеством услуг	Цель дисциплины формирование комплекса знаний и компетенций по внедрению менеджмента качества и прогрессивных стандартов сервиса для обеспечения конкурентных преимуществ компании. Дисциплина развивает навыки экспертной оценки и интегрирования инновационных моделей управления услугами. Обучающиеся овладевают инструментами мониторинга качества, необходимыми для максимизации удовлетворенности потребителей и устойчивого развития бизнеса.	5																+	
19	Технологии и организация общественного питания	Цель - изучение принципов организации и управления технологическими процессами с учетом специфики предприятий общественного питания и требований устойчивого развития. В ходе освоения дисциплины обучающийся приобретает навыки разработки и реализации технологических решений для улучшения процессов производства, проектирует новые форматы предприятий общественного питания с учетом технологических инноваций.	5																+	
20	Управление безопасностью пищевой продукции и минимизация отходов	Цель дисциплины формирование комплекса знаний для обеспечения безопасности пищевых продуктов и внедрения моделей ресурсосбережения. Дисциплина развивает навыки идентификации потенциальных	5																+	

	опасностей в производстве и внедрения международных стандартов качества. Обучающиеся овладевают методами минимизации потерь сырья и управления отходами для повышения экологической и экономической эффективности предприятий.																		
21	Аутсорсинг в сфере туризма и гостеприимства	Цель дисциплины формирование навыков выбора бизнес-процессов, целесообразных для передачи на внешнее управление для повышения эффективности и снижения издержек. Дисциплина развивает способности к оценке рисков и выгод аутсорсинга в индустрии гостеприимства. Обучающиеся овладевают инструментами выстраивания взаимоотношений с подрядчиками и разработки профильных договоров для оптимизации деятельности.	5													+			
22	Управление финансами в сфере гостеприимства	Цель дисциплины формирование системы знаний по управлению финансовыми потоками и капиталом предприятий гостеприимства для обеспечения их устойчивости и максимизации прибыли. Дисциплина развивает навыки оценки финансового состояния и методов планирования. Обучающиеся овладевают инструментами бюджетирования и управления инвестициями, необходимыми для принятия эффективных стратегических решений в условиях динамичного рынка.	5													+			

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

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Технологии (средства) оценивания	Методы обучения и преподавания
РО1	Изучает современные проблемы науки и образования	Реферат. Решение задач. Презентация, опрос, коллоквиум задания в тестовой форме, исследовательская работа. Творческая работа, самостоятельная работа, контрольная работа	Интерактивные лекции, дискуссии. Групповая работа. Ситуационные игры
РО 2		Защита проектов. Реферат. Решение задач, презентация. Опрос, коллоквиум задания в тестовой форме. Сдача расчетно-графической работы, исследовательская работа. Творческая работа, самостоятельная работа, контрольная работа	Мозговой штурм. Кейс-стади. Проект. Круглый стол, дискуссия, полемика, дебаты. «Деловая и/или ролевая игра. Разноуровневые задачи и задания. SMART-цели.
РО 3		Коллоквиум. Деловая и/или ролевая игра, кейс-задача, сдача расчетно-графической работы. Исследовательская работа. Творческая работа, самостоятельная работа	Проблемный метод, дискуссия, работа в малых группах, метод мозгового штурма, метод вопроса и ответа.
РО 4		Презентация, опрос, тест, коллоквиум задания в тестовой форме. Исследовательская работа, творческая работа	Интерактивные лекции. Обсуждения. Ролевые игры. Ситуационные игры. Метод ассоциации, групповая работа, мозговой штурм, видеofilm, проектный метод

		Самостоятельная контрольная работа	работа,	
PO 5	Внедряет цифровые технологии, стратегии брендинга и корпоративного управления на основе научно-исследовательских подходов	Круглый стол, дискуссия, коллоквиум, кейс-задание	Исследовательская работа, творческая работа.	Интерактивное практическое занятие (проблемные темы, деловые и ролевые игры, кейс-стали (анализ конкретных обстоятельств), мозговая атака. "Вопросы-ответы-обсуждение»).
PO 8		Круглый стол, дискуссия, коллоквиум, кейс-задание	Исследовательская работа, творческая работа.	Интерактивные лекции и дискуссии. Групповая работа, игровые методы. Ситуационные задачи, мозговой штурм, SWOT анализ
		кейс-задача, Исследовательская работа, творческая работа		Мозговой штурм. SWOT анализ. Кейс-стади. Полемика, дебаты, «Деловая и/или ролевая игра. Расчетно-графическая работа. Разноуровневые задачи и задания. SMART-цели.
PO 7	Реализует механизмы правовой защиты, развития персонала и исследовательские подходы для повышения эффективности современного туризма	Реферат. Решение задач. Презентация, опрос, задания в тестовой форме, исследовательская работа.	Творческая самостоятельная контрольная работа	Интерактивные лекции. Тренинги. Обсуждения. Ролевые игры, Ситуационные игры, групповая работа, мозговой штурм, проектный метод
PO 8		Защита проектов. Реферат. Решение задач, презентация. Опрос, коллоквиум задания в тестовой форме, исследовательская работа.	Творческая самостоятельная работа	Интерактивное практическое занятие (проблемные темы, деловые и ролевые игры, кейс-стали (анализ конкретных обстоятельств), мозговая атака. "Вопросы-ответы-обсуждение»).
PO 9		Презентация, опрос, задания в тестовой форме, Исследовательская творческая Самостоятельная работа.		SMART-цели, проект Интерактивные лекции. Тренинги. Обсуждения. проектный метод

PO6	Оценивает риски и конкурентные преимущества предприятий туризма и гостеприимства для обоснования стратегий их устойчивого развития на основе исследовательских данных	Круглый стол, дискуссия, коллоквиум, кейс-задания, Исследовательская творческая работа.	Интерактивные лекции и дискуссии. Групповая работа, игровые методы. Ситуационные задачи, мозговой штурм, SWOT анализ
PO7		кейс-задача, Исследовательская работа, творческая работа	Мозговой штурм. SWOT анализ. Кейс-стади. Полемика, дебаты, «Деловая и/или ролевая игра. Расчетно-графическая работа. Разноуровневые задачи и задания. SMART-цели.
		Реферат. Решение задач. Презентация, опрос, задания в тестовой форме, исследовательская работа, творческая самостоятельная контрольная работа	Интерактивные лекции. Тренинги. Обсуждения. Ролевые игры, Ситуационные игры, групповая работа, мозговой штурм, проектный метод
PO7	Проектирует инновационные системы управления качеством, безопасностью, финансами для обеспечения эффективности предприятий туризма и гостеприимства	кейс-задача, Исследовательская работа, творческая работа	Мозговой штурм. SWOT анализ. Кейс-стади. Полемика, дебаты, «Деловая и/или ролевая игра. Расчетно-графическая работа. Разноуровневые задачи и задания. SMART-цели.
PO8		Реферат. Решение задач. Презентация, опрос, задания в тестовой форме, исследовательская работа, творческая самостоятельная контрольная работа	Интерактивные лекции. Тренинги. Обсуждения. Ролевые игры, Ситуационные игры, групповая работа, мозговой штурм, проектный метод
		Защита проектов. Реферат. Решение задач, презентация. Опрос, коллоквиум задания в тестовой форме, исследовательская работа, творческая самостоятельная работа	Интерактивное практическое занятие (проблемные темы, деловые и ролевые игры, кейс-стади (анализ конкретных обстоятельств), мозговая атака. "Вопросы-ответы-обсуждение". SMART-цели, проект

PO6	Оформляет и защищает магистерскую диссертацию. Проводит аналитический обзор научной литературы, определяет цель и задачи исследования, использует научные методы познания, проводит анализ по теме исследования, разрабатывает рекомендации по решению проблем	Круглый стол, кейс-коллаквиум, кейс-исследовательская творческая работа.	дискуссия, задание работа,	Интерактивное (проблемные темы, деловые и ролевые игры, кейс-стали (анализ конкретных обстоятельств), мозговая атака. "Вопросы-ответы-обсуждение").	занятие
PO8		Круглый стол, кейс-коллаквиум, кейс-исследовательская творческая работа. Исследовательская творческая работа	дискуссия, задание работа,	Интерактивные лекции и дискуссии. Групповая работа, игровые методы. Ситуационные задачи, мозговой штурм, SWOT анализ Мозговой штурм. SWOT анализ. Кейс-стади. Полемика, дебаты, «Деловая и/или ролевая игра. Расчетно-графическая работа. Разноуровневые задачи и задания. SMART-цели.	

8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 7 уровню ОПК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
Профессиональный стандарт: «Управление отелем» от 06.12.2022 г.	Исполнительный директор гостиничного учреждения	Трудовая функция 1: Управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса	Задача 1: Управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения	PO5. Управляет эффективностью бизнеса в цифровой среде, с использованием программных решений для финансового моделирования, оценки рисков и оптимизации аутсорсинговых бизнес - процессов.
			Задача 2: Управление текущей деятельностью сотрудников службы питания	PO7. Применяет нормы права и международные стандарты для защиты прав потребителей и эффективного управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства.
			Задача 3: Управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда	
		Трудовая функция 2: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Задача 1: Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	PO5. Управляет эффективностью бизнеса в цифровой среде, с использованием программных решений для финансового моделирования, оценки рисков и оптимизации аутсорсинговых бизнес- процессов.

			Задача 2: Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	PO 6. Моделирует технологический цикл общественного питания, обеспечивая соблюдение стандартов качества, безопасности продуктов и минимизации отходов.
			Задача 3: Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
		Трудовая функция 3: Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	Задача 1. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	PO5. Управляет эффективностью бизнеса в цифровой среде, с использованием программных решений для финансового моделирования, оценки рисков и оптимизации аутсорсинговых бизнес-процессов.
			Задача 2. Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	PO6. Моделирует технологический цикл общественного питания, обеспечивая соблюдение стандартов качества, безопасности продуктов и минимизации отходов.
			Задача 3. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе развития гостиничного комплекса	PO7. Применяет нормы права и международные стандарты для защиты прав потребителей и эффективного управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства.
		Трудовая функция 4:	Задача 1. Разработка концепции и стратегии развития сети	PO4. Проектирует инновационные клиентоориентированные модели бизнес-процессов, маркетинга и

		Стратегическое управление развитием сети гостиниц	гостиниц	репутационного менеджмента в туризме и HoReCa.
			Задача 2. Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	PO7. Применяет нормы права и международные стандарты для защиты прав потребителей и эффективного управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства.
			Задача 3: Внедрение инновационных технологий изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	
Требования к личностным компетенциям			Обладать внешним и внутренним обаянием, умением быстро мыслить, быть правильно воспитанным, честным, порядочным, вежливым, толерантным, коммуникабельным, стрессоустойчивым, терпеливым, старательным, трудолюбивым, знать основы этики и этикета.	
Профессиональный стандарт: «Управление туристским предприятием» от 06.12.2022 г.	Заместитель руководителя туристского предприятия	Трудовая функция 1: Постановка задач руководителям департаментов и отделов туристской организации	Задача 1. Управление деятельностью туристской организации	PO4. Проектирует инновационные клиентоориентированные модели бизнес-процессов, маркетинга и репутационного менеджмента в туризме и HoReCa.
		Трудовая функция 2: Планирование показателей регулирования рабочих процессов и взаимодействия департаментов	Задача 1. Определение политики и стратегии развития туристской организации.	PO7. Применяет нормы права и международные стандарты для защиты прав потребителей и эффективного управления персоналом в индустрии туризма и гостеприимства.

					PO4. Проектирует инновационные клиентоориентированные модели бизнес-процессов, маркетинга и репутационного менеджмента в туризме и HoReCa.
Требования к личностным компетенциям			Аналитическое мышление Стрессоустойчивость Умение быстро принимать решения		
Профессиональный стандарт: «Педагог (профессорско-преподавательский состав) организация высшего и (или) послевузовского образования» от 20.11.23г.	Преподаватель, старший преподаватель/сеньор-лектор в области образования, ОПВО	Трудовая функция 1: Взаимодействие со стейкхолдерами и высшего послевузовского образования.	Задача 1. Взаимодействие с внутренними стейкхолдерами	PO4. Проектирует инновационные клиентоориентированные модели бизнес-процессов, маркетинга и репутационного менеджмента в туризме и HoReCa.	
				PO5. Осуществляет проектирование технологических циклов общественного питания на основе стандартов качества, безопасности продукции и принципов минимизации отходов.	
		Трудовая функция 2: Проведение научных исследований.	Задача 1. Обеспечение интеграции науки, образования и рынка труда	PO1. Анализирует научные знания и философские концепции, на основе исследования влияния исторических и культурных факторов на формирование науки.	
				PO8. Осуществляет проектирование научных исследований трендов туризма и HoReCa на основе интеграции методов анализа данных с инструментами управления конкурентоспособностью.	
				PO3. Реализует управленческие и научно-педагогические функции на основе синтеза психологических методов и педагогических основ	

	Трудовая функция 3: Обучение	Задача 1. Обеспечение требуемого уровня академических компетенций обучающихся	PO2. Применяет лексикку и специализированные языковые конструкции для анализа, интерпретации и презентации профессиональной информации в сфере туризма, гостеприимства и научной деятельности. PO1. Анализирует научные знания и философские концепции, на основе исследования влияния исторических и культурных факторов на формирование науки.
		Задача 2. Обеспечение требуемого уровня профессиональных компетенций обучающихся	PO3. Реализует управленческие и научно-педагогические функции на основе синтеза психологических методов и педагогических основ.
Требования к личностным компетенциям		Доброжелательность, коммуникабельность, эмпатия, стрессоустойчивость, эмоциональная уравновешенность, профессиональная и социальная ответственность, способность к развитию преподавательских и исследовательских навыков	

Модель выпускника

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА			
Профессиональный стандарт «Управление туристским предприятием», «Атлас новых профессий и компетенций Республики Казахстан (Инновационный менеджер в гостиничном бизнесе)».	Компетенции (soft skills, digital skills)		
	Атрибуты выпускника	Знания	Умения
	1.Способность к системному анализу и стратегическому планированию деятельности предприятий HoReCa и туристского сектора. 2. Способность внедрять инновации и управлять процессами цифровой трансформации сервисного бизнеса. 3. Способность к ведению научно-исследовательской и учебно-методической деятельности в сфере сервиса и гостеприимства	1.Теоретические основы экономики гостиничного и туристского бизнеса, методологию бизнес-планирования и подходы к управлению 2. Тенденции цифровизации индустрии гостеприимства, принципы использования Big Data и искусственного интеллекта для персонализации услуг и автоматизации бизнес-процессов. 3. Методологии научных исследований, дидактические принципы высшего образования, требования к обновлению учебно-методических комплексов (УМК) и современные методы оценки	1.Разрабатывает комплексные бизнес-планы, прогнозировать операционные показатели (RevPAR, ADR, Occupancy) и оптимизировать структуру затрат предприятия. 2. Оперирует современными PMS (Property Management Systems), CRM-системами, глобальными системами бронирования (GDS) и аналитическими цифровыми платформами. 3. Проводит самостоятельные прикладные исследования в сфере HoReCa, транслирует академические знания, проектирует образовательный контент и актуализирует методические материалы дисциплин.
	Профессиональные навыки (hard skills)		
	Управление операционными процессами ключевых служб отеля (Front Office, Housekeeping, F&B) и департаментов туроператора. Выявление потребности в новых технологиях и планирование стратегии инновационного развития компании; Финансово-экономический анализ, бюджетирование и аудит коммерческой деятельности предприятий сферы услуг. Маркетинговый анализ рынка, проектирование, калькуляция и продвижение турпродуктов и гостиничных услуг. Организация закупочной деятельности, логистики и взаимодействия с контрагентами на принципах экономической эффективности. Обеспечение правовой и экологической безопасности бизнеса в соответствии с		

	законодательством и международными нормами. Разработка учебных программ, syllabusов и методического обеспечения специальных дисциплин (УМКД) в соответствии с требованиями академического качества и аккредитационных стандартов.
--	--

Модуль / Module № 2	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта Scientific-research work of a master student	ҒЗЖ (ЖК) НИР (БК) RW (UC)	NIRM 1-26 (BU) NIRM 1-26 (BU) NIRM 1-26 (BU)	1	4	120	45	30	15	90	0	60	1	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
5	Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module				20	600		180	90	90				
6														
1	Цифрлық маркетинг және беделді басқару (E-Reputation) Digital-marketing и управление репутацией (E-Reputation) Digital marketing and reputation management (E-Reputation)	БП (ТК) БД (КБ) BS (ES)	5207-26 DMUR 5207-26 DMUR 5207-26 DMUR	1	5	150	45	30	15		15	90	1	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
2	Корпоративтік басқару теориясы Теория корпоративного управления Corporate governance theory	5207-26 TKU 5207-26 TKU 5207-26 TKU												Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
3	Қызмет көрсету саласындағы брендті басқару Бренд - менеджмент в сфере обслуживания Brand Management in the Service Industry	БП (ТК) БД (КБ) BS (ES)	5206-26 BMSO 5206-26 BMSO 5206-26 BMSO	2	5	150	45	30	15		15	90	2	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
4	Мейрамханалар мен қонақүйлердің имиджологиясы Имиджология ресторанов и гостиниц Imageology of restaurants and hotels	5206-26 IRG 5206-26 IRG 5206-26 IRG												Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
5	Ғылыми зерттеулер әдістемесі / Методика научных исследований/ Methods of scientific research	БП (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	5303-26 MNI 5303-26 MNI 5303-26 MNI	1	5	150	45	30	15		15	90	1	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option

[illegible]

	Туристердің құқықтарын қорғаудың халықаралық жүйелері Международные системы защиты прав туристов International systems for protecting tourists' rights	5208-26 MSZPT 5208-26 MSZPT 5208-26 MSZPT																		Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	2																			Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	3	Бел (ТК) ПД (КВ) AS (ES)	6306-26 STTPI 6306-26 STTPI 6306-26 STTPI																	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	4	Персоналды басқарудағы инновациялық тәсілдер / Инновационные подходы в управлении персоналом/ Innovative approaches to personnel management	6306-26 IPUP 6306-26 IPUP 6306-26 IPUP	2	5	150	45	30	15	15	90	2								Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
	Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module			10		300	90	60	30	0	30	180								
	Бизнесің бәсекеге қабілеттілігі және тұрақтылығы / Конкурентоспособность и устойчивость бизнеса / Competitiveness and sustainability of business																			
Модуль / Module № 4	1	Қызметтік саладағы тәуекелдерді басқару теориясы мен тәжірибесі/ Теория и практика управления рисками в сервисной деятельности / Theory and practice of risk management in service activities	Бел (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	6301-26 TPURSD 6301-26 TPURSD 6301-26 TPURSD	3	5	150	45	30	15	15	90	3							Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option

[illegible]

[illegible]

Қорытынды аттестация / Итоговая аттестация / Final assessment																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Модуль / Module 6	Қорытынды аттестатау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРК) Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД) Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)			4	8		240									По выбору обучающегося/ By student's option																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

7M04101- Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa

по направлению подготовки
7M041 «Бизнес и управление»

Наименование организации образования/предприятия –партнера по
разработке образовательной программы: ТОО «Вираделис », г. Астана.

Общая характеристика образовательной программы: Образовательная программа 7M04101- «Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» разработана на основе Государственного общеобязательного стандарта Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан, от 20 июля 2022 года №2 (изменения и дополнения от 04.03.2025г.) с учетом требований рынка труда; имеет четко сформулированные цели, согласованные с миссией университета.

Целью образовательной программы является подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих знаниями и практическими навыками для осуществления научно- исследовательской и педагогической деятельности в организациях образования и сфере гостеприимства.

Описание и оценка структуры образовательной программы: образовательная программа 7M04101- «Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» представляет собой углубленное изучение принципов и методов управления бизнесом, адаптированных к специфике сферы гостеприимства и туризма.

Структура образовательной программы соответствует содержанию рабочего учебного плана и содержит цикл базовых и профилирующих дисциплин. В программе логически выстроена взаимоувязка между компетенциями, результатами обучения и академическими кредитами, что способствует исследовательской, педагогической и академической подготовке магистрантов.

Особенностью данной образовательной программы является ее междисциплинарный подход, основанный на интеграции дисциплин из области ресторанного и гостиничного дела, туризма, менеджмента, экономики, маркетинга и права, в сочетании с теоретическими знаниями и практическими навыками (включая научные стажировки), а также педагогики и психологии. Включение дисциплин, связанных с организацией научных исследований и проектным управлением, соответствует современным тенденциям науки и образования.

Изучение таких элективных дисциплин, как, Современный туризм: теория, практика и исследование, Технологии и организация общественного питания, Правовое регулирование и международные стандарты в HoReCa и

туризме будут способствовать повышению конкурентоспособности и качеству подготовки магистрантов.

Общее заключение. Образовательная программа 7M04101- «Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» является востребованной и перспективной, способной подготовить высококвалифицированных специалистов для осуществления научно-исследовательской и педагогической деятельности, как в индустрии гостеприимства, так и в организациях образования.

Рекомендации по использованию (или усовершенствованию) образовательной программы: Образовательная программа 7M04101- «Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa» рекомендована к использованию в учебном процессе.

/ Директор ТОО «Виравелис»:



Досанова Б.А.

МП

« _____ »

EXPERT REVIEW REPORT

On the Educational Program of JSC "K. Kulazhanov Kazakh University of Technology and Business"

Program Code & Title: 7M04101 – Business and Management in Tourism and HoReCa

Field of Study: 7M041 – Business and Management

1. General Profile of the Educational Program

The master's level educational curriculum "Business and Management in Tourism and HoReCa" (Code: 7M04101) was formulated in strict accordance with the State Mandatory Standard approved by the Ministry of Science and Higher Education of the Republic of Kazakhstan (Decree dated July 20, 2022, No. 2, with subsequent amendments and additions implemented on March 4, 2025). Built to directly respond to contemporary workforce and academic market demands, the program sets out distinct operational aims that closely align with the strategic mission of the university.

2. Strategic Objective

The central goal of this program is to cultivate highly qualified experts equipped with the deep theoretical comprehension and practical expertise required to conduct advanced scientific research and fulfill pedagogical roles within both higher education institutions and corporate hospitality environments.

3. Structural Evaluation and Analysis

The structural framework of the program offers a comprehensive approach to corporate administration methodologies customized for the unique environment of the service and hospitality industry.

- **Curriculum Integration:** The program's design perfectly mirrors the working curriculum, incorporating a balanced cycle of general, core, and specialized professional disciplines. A clear, sequential alignment exists between student competencies, measurable learning outcomes, and European Academic Credits, which facilitates robust research-oriented, academic, and pedagogical development for Master's students.

- **Interdisciplinary and Scientific Focus:** A defining asset of this curriculum is its cross-disciplinary synthesis. It integrates hospitality management, tourism, corporate economics, marketing, and legal frameworks with mandatory components of higher education pedagogy and psychology. Coupled with required scientific internships, the inclusion of modules focused on research methodologies and advanced project management accurately mirrors modern global trends in science and education.

- **Advanced Elective Framework:** Specialized elective courses significantly enhance the scholarly and practical competitiveness of the graduates. This is achieved through targeted tracks such as *Modern Tourism: Theory, Practice, and Research*, *Technologies and Management of Catering Systems*, and *Legal Regulation and International Standards in HoReCa and Tourism*.

12

4. Comprehensive Conclusion

The 7M11101 "Business and Management in Tourism and HoReCa" educational program stands out as a highly relevant, prestigious, and sustainable curriculum. It is fully capable of producing top-tier research personnel and academic lecturers prepared to lead developments in the hospitality industry and educational institutions alike.

5. Deployment Recommendations

The educational program is warmly endorsed and officially recommended for immediate integration into the university's academic and teaching schedule.

Evaluator Title & Position:

Timuçin DİŞ / Executive Board Advisor

Date: 30 June 2026

Dedeman Turizm Yönetimi A.Ş.

Dedeman Turizm Yönetimi A.Ş.
Gayretiye Mah. Yılmaz Posta Çarşısı
Dedeman Otel No:50 Beşiktaş/İstanbul
Ergazici Kurumlar VD: 272 042 9078

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

Educational Program/ Білім беру бағдарламасы/ Образовательная программа	7M04101 Business and Management in Tourism and HoReCa/ 7M04101 Туризм және HoReCa саласындағы бизнес және басқару/ 7M04101 Бизнес и управление в сфере туризма и HoReCa
Level/ Дәрежесі/ Уровень	Master's program (<i>research and teaching track</i>) /Магистратура (<i>Ғылыми-педагогикалық</i>)/Магистратура (<i>научно-педагогический</i>)
International Academic Advisor/ Шетелдік академиялық кеңесші/ Зарубежный консультант	Müjgan YEŞİL
Position/ Лауазымы/ Должность	Executive Assistant to COO
Company Name/ Компания атауы / Компания	Dedeman Turizm Yönetimi A.Ş.
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.

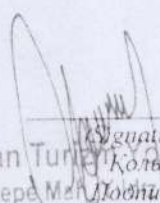
Білім беру бағдарламасы қарастырылып, келісілді. Білім беру бағдарламасының жаңартылған мазмұны, пәндерді оқу реттілігі және жаңартылған оқу нәтижелері (ОН) заманауи академиялық тәсілдерге сәйкес әзірленді.

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

Seal/ MO/ МП

Müjgan Yeşil


Dedeman Turizm Yönetimi A.Ş.
Gayrettepe Mahallesi Bosta Cad.
Dedeman Otel No:50 Beşiktaş/Istanbul
Boğaziçi Kurumlar VD. 272 042 9078

30 / June / 2026