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 «___»_____ 20___г. протокол №___

Рекомендована
Ученым советом
АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
от «__» _____20 ___г. протокол №___

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 «___»_____20__г., протокол № ___
Председатель Э.Б.Аскарбеков _____

Образовательная программа «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес» согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от «___»_____20__г., протокол № ___
Председатель М.К.Мақыш _____

Образовательная программа «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Туризм и сервис» от «___»_____20__г., протокол № ___
Зав.кафедрой А.А. Жунусова _____

Лист согласования

Образовательная программа «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ	_____	Э. Аскарбеков	"___"_____ 202__г.
Руководитель УОП	_____ МП	Б. Баядилова	"___"_____ 202__г.
Генеральный директор ТОО «DS TRAVEL»	_____ МП	Д.Алимбекова	"___"_____ 202__г.
Директор ТОО «Вираделис»	_____ МП	Б.Досанова	"___"_____ 202__г.
Начальник отдела кадров ТОО «Президент Отель»	_____ МП	А.Султанова	"___"_____ 202__г.
Директор ресторана «Mumtaz»	_____ МП	Б. Ахтаева	"___"_____ 202__г.
Директор КФ «Туристік Қамқор»	_____ МП	А.Есилов	"___"_____ 202__г.
Обучающийся группы РДГБ-231	_____	В.Молдабаева	"___"_____ 202__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
				Философия
	$РО_{ООК1}$ 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			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-коммуника-ционных 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	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				+			+						
32	Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины ознакомление обучающихся с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению ресторанной и гостиничной деятельности в туризме, внимание уделяется составлению меню и подсчёту бюджета. Обучающийся приобретают знания об универсальных кухонных машинах, моечных и очистительных оборудованиях, тепловых аппаратах, инженерно-техническом оборудовании ресторанов, баров	5						+		+					
33	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	5						+		+					

		процессы, составляет калькуляционные карты, рассчитывать и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности															
34	Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины подготовить обучающихся к предпринимательской деятельности в гостиничной-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								+			+		
35	Основы рационального питания	Целью дисциплины является ознакомление принципов сбалансированного питания, роль различных пищевых веществ для здоровья человека и методы формирования рациона. Обучающиеся изучают влияние питания на физическое состояние, профилактику заболеваний и оптимизацию питания в зависимости от возраста, пола и физической активности. Дисциплина дает теоретические и практические аспекты правильного питания и его влияния на здоровье человека, изучают основные принципы сбалансированного питания, роль макро- и микроэлементов в организме, различные виды диет и их применение, а также методы планирования питания для различных групп населения	5						+			+					
36	Статистика в сфере услуг	Целью дисциплины является ознакомление принципов сбалансированного питания, роль различных пищевых веществ для здоровья человека и методы формирования рациона. Обучающийся	5								+						

		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														
37	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								+			+		
38	Экономика гостиничного хозяйства	Цель дисциплины формировать у обучающихся представления о современных экономических механизмах функционирования гостиничных предприятий. В рамках курса изучаются принципы организации и планирования деятельности гостиниц, вопросы стратегического развития и конкурентоспособности, финансирования, ценообразования, доходности и расходования средств, а также методы экономического анализа и оценки эффективности гостиничного бизнеса	5								+			+		
39	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	4											+	+	

		стандарты обслуживания в сфере HoReCa.															
Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент																	
40	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							+				+		
41	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 научные исследования в сфере услуг с использованием инструментов искусственного интеллекта.	5										+			
Цикл профилирующих дисциплин Компонент по выбору																	
42	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	5						+			+				

		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															
43	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					+		+							
44	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													+	
45	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.	5													+	

		Понимание культурных особенностей общения, повышение качества обслуживания китайских клиентов, увеличение конкурентоспособности на рынке труда															
46	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 другие отрасли, где важна эффективная организация движения ресурсов и информации	5					+			+						
47	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													+	
48	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	5									+					

		национальной кухни.														
49	Обслуживание и управление номерным фондом	Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективной организации, контроля и оптимизации процессов обслуживания жилых помещений в гостиничных предприятиях. Дисциплина охватывает вопросы сервиса, управления персоналом службы эксплуатации номерного фонда (хозяйственной службы), обеспечения качества, гигиены, безопасности, логистики и рационального использования ресурсов, что способствует повышению уровня удовлетворенности гостей и конкурентоспособности гостиничного бизнеса	5				+					+				
50	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				+						+			
51	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				+									+
52	Организация банкетов и приемов	Целью дисциплины является изучение теоретических основ и практических аспектов планирования, подготовки, проведения и анализа различных видов торжественных мероприятий,	5				+						+			

		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															
53	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 гидромеханической обработки сырья, тепловой обработки полуфабрикатов и приготовления готовой пищи. Рассматриваются технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	5						+	+							
54	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												+		
55	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													+	

56	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									+				
57	Риски в сфере услуг	Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области управления рисками в сфере услуг. Содержание 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.	5													+
58	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							+						
59	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	8				+									+

		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.														
60	Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	Цель дисциплины рассмотрение основных стадий технологического процесса производства продукции в заведениях ресторанного хозяйства. В результате изучения дисциплины осваиваются приёмы приёмки продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также процессы механической и гидромеханической обработки сырья, тепловой обработки полуфабрикатов и приготовления готовой пищи. Рассматриваются технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	5						+								
61	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									+			+		

62	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					+			+					
63	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				+	+								+
Minor																	

64	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					+									
65	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					+									
66	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 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.	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
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 решений, соблюдая стандарты классификации и учитывая особенности инфраструктуры индустрии гостеприимства	Деловая игра, презентация, кейс-стадии, пресс-конференции	Мозговой штурм, ролевые игры, лекции проблемная лекция, перевернутый класс, разбор кейсов
РО6	Организует мероприятия с использованием основ гастрономического бренда предприятия, планируя виды и традиции питания народов мира	Эссе, творческие задания, доклады, сообщения, рефераты, презентация, пресс-конференции	Лекции, проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация, защита докладов
РО7	Обеспечивает выполнение требований принципов устойчивого развития, безопасности и охраны окружающей среды, формирование научно исследовательских навыков	Презентация, творческие задания, доклады, сообщения, рефераты, кейс-стадии, ролевые игры	Подготовка и защита презентаций, фронтальный опрос, проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация, написание докладов, рефератов, подготовка сообщений
РО8	Применяет знания в области экономики, права, предпринимательства и финансовой грамотности для принятия обоснованных профессиональных решений в сфере гостеприимства и туризма, соблюдая нормы этики и	Доклады, сообщения, рефераты, презентация, разноуровневые задания и задачи, пресс-конференции	Лекция-обсуждение, проблемная лекция, перевернутый класс, лекция-визуализация, написание докладов, рефератов, подготовка презентации,

	требования антикоррупционного законодательства Республики Казахстан		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 - Аналитик клиентских данных гостиниц.	Компетенции (soft skills, digital skills)		
	Атрибуты выпускника	Знания	Умения
	способность к управлению и мотивации персонала; ответственность, дисциплинированность и инициативность; готовность к экспериментам с меню, интерьером и маркетинговыми стратегиями; клиентоориентированность и умение работать в команде; гибкость мышления, способность к принятию решений в нестандартных ситуациях; стрессоустойчивость и высокая коммуникабельность; понимание последних тенденций в области гостиничного и ресторанного бизнеса, включая новые технологии, тренды в дизайне интерьеров, предпочтения потребителей; готовность соблюдать профессиональные и этические стандарты отрасли; уважение к разнообразию и культурным различиям клиентов и коллег	-основ гостиничного и ресторанного бизнеса, управление персоналом, бухгалтерия, маркетинг, обслуживание гостей; -структуры и особенностей функционирования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; -технологий обслуживания в гостиницах, ресторанах, кафе, барах; -основ маркетинга и продвижения в сфере HoReCa; -основ управления персоналом и внутренней логистики предприятия; -санитарных норм, стандартов качества и требований безопасности; -правовых и нормативных аспектов (лицензирование, трудовое право, потребительские права и т.д.); -международных стандартов сервиса и культурных особенностей взаимодействия с гостями; -современных цифровых решений для ресторанного и гостиничного бизнеса	-планировать и организовывать работу гостиницы, ресторана или другого предприятия сферы услуг; -контролировать качество обслуживания и анализировать клиентский опыт; -руководить персоналом, распределять обязанности, мотивировать сотрудников; -составлять бюджеты, рассчитывать себестоимость услуг, анализировать финансовые показатели; -разрабатывать и внедрять маркетинговые и рекламные компании; -применять правовые и санитарные нормы в профессиональной деятельности; -взаимодействовать с клиентами, разрешать конфликтные ситуации, обеспечивать высокий уровень сервиса; -использовать цифровые инструменты управления и автоматизации процессов
	Профессиональные навыки (hard skiils)		
	-Готовность принимать решения и реагировать на переменные условия работы в индустрии гостеприимства; -Навыки работы с программным обеспечением для управления гостиницами и ресторанами; -Опыт планирования и организации мероприятий и мероприятий обслуживания. -Готовность предоставить клиентам высококачественное обслуживание; -Навыки презентации и публичного выступления		