

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ  
КАЗАХСТАН  
КАЗАХСТАНСКО-АМЕРИКАНСКИЙ СВОБОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



**МОДУЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Образовательная программа 6B1102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**

**Уровень Бакалавриат**

Код и классификация области образования: 6B11 Услуги

Код и классификация направлений подготовки: 6B111 Сфера обслуживания

Группа образовательных программ: B093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес

Уровень по МСКО: 6

Уровень по НРК: 6

Уровень по ОРК: 6

Срок обучения: 4 года на базе среднего образования; 3 года на базе технического и профессионального образования; 2 года на базе высшего образования.

Объем кредитов: 240

г. Усть-Каменогорск, 2024

Модульно образовательная программа согласована:

ТОО "Тавра Сервис Отелз жинал"  
Бүршіні "Тавра Сервис Отелз жинал" А.С.О.

(Наименование предприятия (учреждения,  
организации))



Ботелина "City Hotel"

(Наименование предприятия (учреждения,  
организации))



ТОО "Алматы қаласы"  
қосылған "Алматы"

(Наименование предприятия (учреждения,  
организации))



ТОО "Royal B Company"

(Наименование предприятия (учреждения,  
организации))



## Паспорт образовательной программы

<b>Год разработки</b>	2024
<b>Основания для разработки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года № 319-III ЗРК.</li> <li>- Типовые правила деятельности организаций образования, реализующих образовательные программы высшего и послевузовского образования, утвержденные приказом МОН РК № 595 от 30.10.2018г. (с изменениями и дополнениями от 09 июня 2021 года № 282).</li> <li>- Государственный общеобязательный стандарт высшего и послевузовского образования (Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 27 июля 2022 года № 28916).</li> <li>- Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения, утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года №152 (с изменениями и дополнениями Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 12.10.2018 № 563).</li> <li>- Академическая политика КАСУ (утверждена Ученым советом протокол № 12 от 15.08.2022 г.).</li> <li>- Профессиональный стандарт «Гостиничное хозяйство». Приложение № 2 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 3 от 17 января 2017 года</li> <li>- Профессиональный стандарт «Индустрия питания». Приложение № 1 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018 г №284.</li> <li>- Профессиональный стандарт «Обеспечение чистоты в номерах и общественных помещений». Приложение № 41 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г №262.</li> <li>- Профессиональный стандарт «Обслуживание банкетов и конференций». Приложение № 42 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г №262.</li> <li>- Профессиональный стандарт «Организация и контроль работы официантов». Приложение № 45 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г №262.</li> <li>- Профессиональный стандарт «Осуществление взаимодействия с гостями». Приложение № 46 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г №262.</li> <li>- Профессиональный стандарт «Прием и размещение гостей». Приложение № 48 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г №262.</li> <li>- Профессиональный стандарт «Телефонное обслуживание гостей». Приложение № 50 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г №262.</li> <li>- Профессиональный стандарт «Организация отдыха и досуга</li> </ul>

	гостей». Приложение № 53 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г №262.
<b>Периодичность пересмотра</b>	1 раз в год
<b>Срок реализации</b>	4 года
<b>Миссия</b>	Подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих конкурентоспособным уровнем знаний, умениями и профессиональными навыками в области актуальных направлений, с необходимыми профессиональными и личностными компетенциями, достаточными для успешной деятельности в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на предприятиях Казахстана и за его пределами.
<b>Цель</b>	<p>В соответствии с основной общенациональной целью образования в РК образовательная программа 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» имеет целью обеспечение качественной подготовки инновационно-ориентированных, конкурентоспособных кадров в области ресторанного дела и гостиничного бизнеса, отвечающих современным требованиям рынка труда, как основы для их профессионального роста и личностного развития.</p> <p>Целью обучения общеобразовательным дисциплинам (ООД) является обеспечение условий для приобретения высокого общего интеллектуального уровня развития, овладения грамотной и развитой речью, гуманитарной культурой мышления и навыками научной организации труда, гармоничного развития будущего специалиста индустрии гостеприимства, что необходимо для успешной профессиональной деятельности.</p> <p>Целью обучения базовым дисциплинам (БД) является создание условий для развития творческого потенциала, инициативы и новаторства, получения знаний по основополагающим дисциплинам формирующейся науки об индустрии гостеприимства, приобретения практических навыков, необходимых менеджеру, эффективного закрепления теоретических знаний в период прохождения учебных и производственных практик, осознанного выбора дисциплин специализаций, а также для продолжения студентами обучения на последующей ступени высшего профессионального образования.</p> <p>Целью обучения профилирующим дисциплинам (ПД) является формирование конкурентоспособности выпускников на рынке рабочей силы в сфере гостеприимства, что обеспечит возможность выбора студентами индивидуальных программ в области образования и профессиональной компетентности с учетом личностных предпочтений, специфики вуза, изменяющейся конъюнктуры рынка индустрии гостеприимства.</p>
<b>Задачи</b>	<p>Задачи образовательной программы 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить менеджера к успешной работе в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;</li> <li>- создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;</li> <li>- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие,</li> </ul>

	<p>коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность;</p> <p>- повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.</p>
<b>Перечень квалификаций и должностей</b>	<p>Бакалавры в области услуг по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» могут занимать следующие квалификации и должности:</p> <p>«Менеджер» высшего уровня квалификации без категории  «Менеджер» высшего уровня квалификации второй категории  «Менеджер» высшего уровня квалификации первой категории  Директор (заведующий) организации общественного питания  Менеджер (начальник отдела)  Менеджер по продаже банкетов  Менеджер по обслуживанию конференций и банкетов  Заведующий залом (ресторана, кафе и др.)  Менеджер оздоровительного центра гостиницы  Менеджер по связям с гостями  Начальник отдела (бронирования, приема и размещения, кадров, маркетинга и продаж)  Менеджер отдела бронирования  Менеджер по обслуживанию гостей  Менеджер (начальник отдела)  Начальник отдела телефонной службы гостиницы  Директор (заведующий, управляющий) гостиницы (отеля, кемпинга, пансионата)  Председатель кооператива (в общественном питании и гостиничном обслуживании)</p>
<b>Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»</b>	
Общие компетенции (ОК)	<p><i>По завершении образовательной программы бакалавры должны владеть следующими общими компетенциями, которые обеспечивают социально-культурное развитие личности будущего специалиста на основе сформированности его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиций:</i></p> <p><b>ОК 1</b> - оценивает окружающую действительность на основе мировоззренческих позиций, сформированных знанием основ философии, которые обеспечивают научное осмысление и изучение природного и социального мира методами научного и философского познания;</p> <p><b>ОК 2</b> - интерпретирует содержание и специфические особенности мифологического, религиозного и научного мировоззрения;</p> <p><b>ОК 3</b> - аргументирует собственную оценку всему происходящему в социальной и производственной сферах;</p> <p><b>ОК 4</b> - проявляет гражданскую позицию на основе глубокого понимания и научного анализа основных этапов, закономерностей и своеобразия исторического развития Казахстана;</p> <p><b>ОК 5</b> - использует методы и приемы исторического описания для анализа причин и следствий событий истории Казахстана;</p> <p><b>ОК 6</b> - оценивает ситуации в различных сферах межличностной,</p>

	<p>социальной и профессиональной коммуникации с учетом базового знания социологии, политологии, культурологии и психологии;</p> <p><b>ОК 7</b> - синтезирует знания данных наук как современного продукта интегративных процессов;</p> <p><b>ОК 8</b> - использует научные методы и приемы исследования конкретной науки, а также всего социально-политического кластера;</p> <p><b>ОК 9</b> - вырабатывает собственную нравственную и гражданскую позицию;</p> <p><b>ОК 10</b> - оперирует общественными, деловыми, культурными, правовыми и этическими нормами казахстанского общества;</p> <p><b>ОК 11</b> - демонстрирует личностную и профессиональную конкурентоспособность;</p> <p><b>ОК 12</b> - применяет на практике знания в области общественно-гуманитарных наук, имеющего мировое признание;</p> <p><b>ОК 13</b> - осуществляет выбор методологии и анализа;</p> <p><b>ОК 14</b> - обобщает результаты исследования;</p> <p><b>ОК 15</b> - синтезирует новое знание и презентовать его в виде гуманитарной общественно значимой продукции;</p> <p><b>ОК 16</b> - вступает в коммуникацию в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и производственного (профессионального) общения;</p> <p><b>ОК 17</b> - осуществляет использование языковых и речевых средств на основе системы грамматического знания; анализировать информацию в соответствии с ситуацией общения;</p> <p><b>ОК 18</b> - оценивает действия и поступки участников коммуникации.</p> <p><b>ОК 19</b> - использует в личной деятельности различные виды информационно-коммуникационных технологий: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации;</p> <p><b>ОК 20</b> - выстраивает личную образовательную траекторию в течение всей жизни для саморазвития и карьерного роста, ориентироваться на здоровый образ жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности посредством методов и средств физической культуры;</p> <p><b>ОК 21</b> - знает и понимает основные закономерности истории Казахстана, основы философских, социально-политических, экономических и правовых знаний, коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках;</p> <p><b>ОК 22</b> - применяет освоенные знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социокультурных условиях;</p> <p><b>ОК 23</b> - владеет навыками количественного и качественного анализа социальных явлений, процессов и проблем.</p>
<p>Ключевые компетенции (КК)</p>	<p><i>По завершении образовательной программы бакалавры должны владеть следующими ключевыми компетенциями, которые обеспечивают универсальные межкультурные, межотраслевые знания и помогают реализовать основные базовые навыки необходимые для определенного профессионального поля деятельности:</i></p> <p><b>КК 1</b> – демонстрировать базовые знания по курортологии и</p>

	<p>санитарии, знать разновидности лечебных и рекреационных услуг, предлагаемых в санаторно-курортной практике, основные принципы организации работы на курортах и меры санитарии и гигиены;</p> <p><b>КК 2</b> – уметь ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике;</p> <p><b>КК 3</b> – демонстрировать знания в области фундаментальных разделов математики, и уметь их применять в профессиональной деятельности;</p> <p><b>КК 4</b> – обладать основами экономических знаний, способность использовать знания в области менеджмента, маркетинга, финансов для выполнения профессиональных задач в сфере индустрии гостеприимства;</p> <p><b>КК 5</b> – знает основы предпринимательской деятельности, управления производством и бизнесом для получения ожидаемых результатов в сфере индустрии гостеприимства;</p> <p><b>КК 6</b> – быть способным работать в команде, уметь находить компромиссы, соотносить свое мнение с мнением коллектива и стремиться к профессиональному и личностному росту.</p> <p><b>КК 7</b> – знать традиции и культуру народов Казахстана и быть толерантным к традициям, культуре других народов мира.</p>
<p>Специальные компетенции (СК)</p>	<p><i>По завершении образовательной программы бакалавры должны владеть следующими специальными компетенциями, которые формируют способность специалиста использовать в поле профессиональной деятельности научные и практические знания, осуществляя постоянное повышение своей научно-профессиональной подготовки, демонстрируя способность самостоятельно ставить и решать новые профессиональные задачи, проявлять высокую степень профессиональной адаптации:</i></p> <p><b>СК 1</b> – знать основные понятия и определение, характеристику и сегменты индустрии гостеприимства как сферы деятельности, организационные структуры гостиничного и ресторанного бизнеса; историческое развитие индустрии гостеприимства;</p> <p><b>СК 2</b> – способность организовать деятельность гостиничного предприятия и ресторанного комплекса в индустрии гостеприимства, планирования его деятельности;</p> <p><b>СК 3</b> – знать процесс организации обслуживания в гостиницах и процесс организации производства ресторанной продукции;</p> <p><b>СК 4</b> – способность проведения исследований рынка с целью принятия оптимальных решений в области управления гостинично-ресторанным бизнесом;</p> <p><b>СК 5</b> – знать современное состояние и перспективу развития индустрии гостеприимства Республики Казахстан;</p> <p><b>СК 6</b> – способность ведения финансовой документации и бухгалтерской отчетности гостиничного предприятия и ресторанного комплекса;</p> <p><b>СК 7</b> – применять знания при предоставлении услуг и сервисной деятельности, организации работ по стандартизации и сертификации в сфере услуг;</p> <p><b>СК 8</b> – применять психологические техники и приемы эффективного общения, правила слушания, ведения беседы,</p>

	<p>убеждения, аргументирования в профессиональной деятельности в сфере услуг;</p> <p><b>СК 9</b> – предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности сферы услуг, работать в контактной зоне;</p> <p><b>СК 10</b> – планировать и проектировать заведения ресторанного и гостиничного бизнеса, на основе применения современной техники и технологий;</p> <p><b>СК 11</b> – знать требования к средствам размещения гостиниц, структуру гостиниц, принципы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах;</p> <p><b>СК 12</b> – организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, применять прогрессивные формы и методы обслуживания;</p> <p><b>СК 13</b> – выявлять и называть актуальные проблемы развития системы гостиничного бизнеса и ресторанного дела в РК и за рубежом;</p> <p><b>СК 14</b> – способность производить оценку и анализ существующей системы менеджмента качества на предприятии, проводить улучшение системы менеджмента качества, соблюдения стандартов качества обслуживания;</p> <p><b>СК 15</b> – вести телефонные переговоры, входящие и исходящие звонки их переадресация в режиме ожидания, приема и отправки телефонограмм, использование телефонных справочников, точность приема и передачи информации, проверка ее получения адресатом;</p> <p><b>СК 16</b> – уметь распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам, определять качество сырья и готовой продукции, осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</p> <p><b>СК 17</b> – подготовить и организовать банкетные мероприятия и уметь обслуживать в ходе банкетных мероприятий;</p> <p><b>СК 18</b> - способность выполнять различные виды сервировок и оформления столов, составлять различные виды меню и карт вин, оказывать услуги с учетом спроса, типа и класса предприятия;</p> <p><b>СК 19</b> - способность управлять производственным циклом на предприятиях общественного питания, проведения экспертизы продуктов питания, использовать полученные знания при организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции;</p> <p><b>СК 20</b> - способность применять инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе, совершенствовать и внедрять новые инновационные методики и процедуры обслуживания клиентов в сфере индустрии гостеприимства и сервиса;</p> <p><b>СК 21</b> - проводить деловые совещания, выступать перед аудиторией с использованием презентации, грамотно вести прием посетителей и телефонные переговоры.</p>
Присуждаемая степень	Бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес».
<b>Результаты обучения по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»</b>	
Результаты обучения (РО)	По результатам обучения с учетом Дублинских дескрипторов бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11102



«Ресторанное дело и гостиничный бизнес» должен:

**РО 1** – Демонстрировать знания и понимания теоретических основ ресторанного дела и гостиничного бизнеса для формирования общечеловеческих и социально-личностных, духовных и культурных ценностей, воспитания в духе патриотизма и дружбы народов Республики Казахстан, уважения к различным культурам, традициям и обычаям.

**РО 2** – Осуществлять выбор способа выражения, планировать речевое поведение и сообщать информацию, идеи, проблемы и решения ситуаций повседневного и профессионального общения (на казахском, русском и иностранном языках) как специалистам, так и неспециалистам в изучаемой области.

**РО 3** – Использовать знания и умения для формирования профессиональной коммуникации, экологической, физической, этической, правовой, информационной, экономической культуры и культуры мышления, а также необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в профессиональной деятельности для получения результатов в области гостеприимства.

**РО 4** – Производить сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: о планировании и проектировании заведений ресторанного и гостиничного бизнеса, на основе применения современной техники и технологий; об актуальных проблемах развития системы гостиничного бизнеса и ресторанного дела в РК и за рубежом.

**РО 5** – Определять и отбирать информацию для применения системного подхода к управлению логистическими процессами, для качественного бизнес-планирования гостиничной и ресторанной деятельности предприятия, решения вопросов управления и руководства финансовых процессов на предприятии и на государственном уровне, проведения экономического и финансового анализа деятельности хозяйствующего субъекта, при формировании статистической отчетности для государственных предприятий, а так же организации процессов на рынке труда на мировом и национальном уровне.

**РО 6** - Оценивать, обобщать и осуществлять выбор способа выражения, планировать речевое поведение, сообщать информацию, идеи, проблемы и решения ситуаций повседневного и профессионального общения (на казахском, русском и иностранном языках), опираясь на навыки использования правильных грамматических форм и синтаксического построения высказывания в соответствии с нормами изучаемого языка.

**РО 7** – Формулировать информацию, идеи, проблемы и решения, как специалистам, так и не специалистам путем улучшения системы менеджмента качества в ресторанном деле и гостиничном бизнесе; совершенствования и внедрения новых инновационных методик и процедур обслуживания клиентов в сфере туризма и сервиса.

**РО 8** – Ориентироваться в конъюнктуре и динамике международного и отечественного туристского и гостиничного рынков, в области основ организации туристской и гостиничной деятельности.

**РО 9** - Демонстрировать методы научных исследований и

	<p>академического письма и применять их в изучаемой области, в том числе на государственном и иностранном языках, с учетом применения общих экономических принципов при разработке, реализации и внедрении инвестиционных и инновационных проектов гостиничного хозяйства и общественного питания, а также стратегических программ развития организации.</p> <p><b>РО 10</b> – Применять знание и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области экономических наук, управлении организацией и принятии решений в сфере менеджмента, при сборе и анализе статистических данных, проектном управлении, а также при организации экономических процессов в производственной сфере, в области здравоохранения, управления, связанные с принятием важных решений, а также в области стратегического, инновационного и экологического менеджмента.</p> <p><b>РО 11</b> – Понимать значение принципов и культуры академической честности при подготовке и написании курсовых и дипломных работ, отчетов по практике, статей и исследований, при осуществлении операций, связанных с проведением культурного отдыха и организации деятельности ресторанный дела и гостиничного бизнеса.</p>
<p><b>Формы подведения итогов реализации</b></p>	<p>Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена</p>

## 2. Содержание образовательной программы

Название модуля	Результаты обучения	Объем	Семестр	Компоненты модуля						
		ECTS		Код дисциплины	Наименование дисциплины / проф.практик и т.п.	Цикл Дисциплины (ООД, БД, ПД)	ОК/ВК/ КВ	Количество кредитов	Форма контроля	Формируемые компетенции (коды) переставить !
<b>Общие модули</b>										
<b>общеобразовательный</b>	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знать и понимать уникальное и значимое место истории современного Казахстана в контексте всемирной истории, социальную роль физической культуры в развитии личности и подготовки её к профессиональной деятельности; медико-биологические основы безопасности жизнедеятельности, способен грамотно вести философскую дискуссию и аргументированно отстаивать собственные позиции по актуальным проблемам современности, определять и формулировать социально-значимые цели своей будущей профессиональной деятельности; минимизировать субъективизм при анализе информации; осознавать социальную значимость своей будущей профессии,</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> уметь анализировать основные закономерности исторического развития Казахстана, применять исторические и философские знания в осмыслении личностных и общественно-политических процессов, происходящих в мире и Казахстане; применять правовые и экономические знания для осуществления предпринимательской деятельности, разбираться в современном законодательстве, в том числе антикоррупционном, в профессиональной деятельности, выполнять научные исследования и самостоятельно принимать эффективные творческие решения;</p> <p>- <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений</b> с помощью знания и понимании дисциплин модуля; интерпретировать знания истории, философии, экологии и безопасности жизнедеятельности для успешного их применения в профессиональной деятельности, о ведении здорового образа жизни с помощью овладения системой знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих физическое совершенствование, укрепление здоровья, подготовку к высокой</p>	28	2гос	ИК 1101	История Казахстана	ООД	ОК	5	экз	ОК1 ОК 2 ОК 4 ОК5 ОК8 ОК9 ОК 10 ОК 12 ОК 13 ОК 14 ОК 15 ОК20 ОК21 КК 5
		3	Fil 2102	Философия	ООД	ОК	5	экз		
		1,2,3,4	FK 1(2)112	Физическая культура	ООД	ОК	8	экз		
		2	ОЕР 1113	Основы экономики и предпринимательства	ООД	КВ	5	экз		
		2	ОРАК 1114	Основы права и антикоррупционной культуры	ООД	КВ	5	экз		
		2	ЕВZh 1115	Экология и безопасность жизнедеятельности	ООД	КВ	5	экз		

	<p>творческой и профессиональной активности;</p> <p>- <b>сообщать информацию, идеи, проблемы и решения, как специалистам, так и неспециалистам</b> путем установления контакта, поддержание разговора, навыков синхронного общения, умения договариваться и настаивать на своих законных правах; о взаимодействии игроков в команде, поддержания разговора, навыков синхронного общения и ведения диалога;</p> <p>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> умение работать в группе, особенно без преподавателя; умение вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам, эффективное использование знаний, умений и навыков в жизни; умение работать в группе, особенно без преподавателя; умение вести дневник самоконтроля, выполнять домашние задания, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; навыки приёмов постановки целей и задач научных и проектных исследований;</p> <p>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> всеобщие (философские) методы, общенаучные методы, исторический метод.</p> <p>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними</b> при изучении основ философии и истории Казахстана, а также основ антикоррупционной культуры.</p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>	2	OMI 1116	Общенаучные методы исследований	ООД	KB	5	экз		
		6	MNI 2203	Методика научных исследований	БД	BK	5	экз		
Модуль социально-политических знаний	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знать и понимать основные социально-политические понятия, теории и подходы к изучению общества и его подсистем, иметь представление об основных принципах функционирования современного общества и его социально-политических институтов; формирование социально-гуманитарного мировоззрения обучающихся на основе изучения научных теорий культурологии и психологии в контексте решения задач модернизации общественного сознания;</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> уметь применять социально-политические, культурологические, психологические знания в осмыслении личностных, а также общественно-политических процессов, происходящих в Казахстане и за его пределами; формирование навыков критического мышления; политического мировоззрения и политической культуры, направленных на активное участие в решении задач, стоящих перед Республикой Казахстан;</p> <p>- <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> формировать суждение с помощью знаний и пониманий классификаций прав человека, концепций прав человека, механизма охраны, защиты и обеспечения прав человека; освоение основных источников и методов получения культурологической и психологической</p>	8	1	Soc 1108	Социология	ООД	OK	2	экз	OK3 OK6 OK7 OK8 OK12 OK14 OK15 OK22 OK23
		1	Pol 1109	Политология	ООД	OK	2	экз		
		2	Kul 1110	Культурология	ООД	OK	2	экз		
		2	Psi 1111	Психология	ООД	OK	2	экз		

	<p>информации и применение их в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>сообщать информацию, идеи, проблемы и решения, как специалистам, так и неспециалистам:</b> устанавливать контакт, поддерживать разговор, иметь навыки синхронного общения, уметь договариваться и настаивать на своих законных правах;</li> <li>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): уметь решать проблемные практические ситуации путем анализа национальных и международных правовых актов в области психологии, социологии и политологии;</li> <li>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, методы социальных наук, методы политических наук, эмпирические методы.</li> <li>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области психологии, социально-политических и культурологических явлений.</b></li> <li>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</li> </ul>									
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**2. Модули образовательной программы**

Теоретический	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знание теоретических основ индустрии гостеприимства, базовых понятий микроэкономики, фундаментальных математических знаний, основ формирования индустрии гостеприимства и курортологии, основ техники и организации ресторанный дела и обслуживания в различных категориях предприятий общественного питания, национальной кухни разных народов;</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> применять базовые знания по математике, микроэкономике, основам индустрии гостеприимства, курортологии, санитарии и гигиене, основам техники ресторанный дела в практической деятельности;</p> <p>- <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> формировать банк данных объектов индустрии гостеприимства; об экономической системе в целом и о состоянии микроклимата в отдельно взятом предприятии сферы гостеприимства, а также об особенностях различных культур и своеобразие обслуживания на различных курортах мира, сбор статистической информации, содержащейся в отчетности отрасли индустрии гостеприимства и курортологии, использовать ее для диагностики отрасли индустрии гостеприимства путем проведения балльного, рейтингового, факторного анализа, применяя математические методы, уметь подготавливать аналитические отчеты по развитию отрасли индустрии гостеприимства;</p> <p>- <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-</b></p>	23	1	ME 1205	Математика в экономике	БД	ВК	5	экз	КК 1 КК 3 КК 4 СК 1 СК 5 СК 17 СК 18
	1		OIG 1206	Основы индустрии гостеприимства	БД	ВК	6	экз		
	2		UP 1212	Учебная практика	БД	ВК	2	отчет		
	6		Kur 3216	Курортология	БД	КВ	5	экз		
			SG 3217	Санитария и гигиена	БД	КВ		экз		
	6		OTRD 3316	Основы техники ресторанный дела	БД	КВ	5	экз		
			NKN 3317	Национальные кухни и напитки	БД	КВ		экз		

	<p><b>практических и профессиональных задач:</b> уметь систематизировать и осуществлять выбор наиболее информативных показателей использования ресурсной базы предприятия гостеприимства и на их основе оценивать текущую ситуацию, выявлять проблемы и предлагать пути их решения, выявлять тенденции развития предприятия и разрабатывать меры по эффективному использованию его ресурсов на основе применения статистической информации и отчетности;</p> <p><b>- навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p><b>- знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы.</p> <p><b>- применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области общенаучных дисциплин индустрии гостеприимства.</b></p> <p><b>- понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>									
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Планово-организационный</p>	<p><b>- демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знание основ планирования деятельности предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса; основ антикризисного управления в ресторанном деле, знания в области составления логистических схем и цепочек, бизнес-планирования и стратегического управления, практического маркетинга в области индустрии гостеприимства;</p> <p><b>- применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> использовать знания организации ресторанных и гостиничных услуг при определении концепции и профиля ресторана/гостиниц; составить план деятельности предприятия, оценить финансовые вложения, определить содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана/гостиниц, применять на практике методологию принятия тактических и стратегических решений в гостиничной деятельности;</p> <p><b>- осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> сбор и интерпретация информации о рынке ресторанного и гостиничного бизнеса; использовать источники экономической, социальной, управленческой информации;</p>	<p>24</p>	<p>6</p>	<p>RGH 3208</p>	<p>Ресторанное и гостиничное хозяйство</p>	<p>БД</p>	<p>ВК</p>	<p>5</p>	<p>экз</p>	<p>КК 5 СК 2 СК 4 СК 10 СК 11 СК 12</p>
	<p>4</p>		<p>PP 2213</p>	<p>Производственная практика</p>	<p>БД</p>	<p>ВК</p>	<p>2</p>	<p>экз</p>		
	<p>6</p>		<p>Log 3226</p>	<p>Логистика</p>	<p>БД</p>	<p>КВ</p>	<p>5</p>	<p>экз</p>		
	<p></p>		<p>PDP 3227</p>	<p>Планирование деятельности предприятия</p>	<p>БД</p>	<p>КВ</p>	<p></p>	<p>экз</p>		
	<p>6</p>		<p>BPDPS 3304</p>	<p>Бизнес-планирование деятельности предприятий сервиса</p>	<p>ПД</p>	<p>КВ</p>	<p>5</p>	<p>экз</p>		
	<p></p>		<p>PM 3305</p>	<p>Практический маркетинг</p>	<p>ПД</p>	<p>КВ</p>	<p></p>	<p>экз</p>		
	<p>7</p>		<p>AURD</p>	<p>Антикризисное управление в</p>	<p>ПД</p>	<p>КВ</p>	<p>7</p>	<p>экз</p>		

	<p>– <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач:</b> применить на практике знания по планированию, антикризисному управлению в ресторанном и гостиничном хозяйстве, применение практического маркетинга при разработке стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы.</p> <p>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области планирования и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства.</b></p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>			4308 SRPIG 4309	ресторанном деле Стратегия развития предприятий индустрии гостеприимства	ПД КВ			экз	
Маркетинговый	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знание о сущности, принципах и функциях маркетинга сферы ресторанно-гостиничного бизнеса, стратегии и тактики продвижения товаров на рынок, роли брендинга и PR в индустрии гостеприимства, мерчендайзинг в сфере гостиничных и ресторанных услуг;</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> умение применять знания по маркетингу и продвижению услуг ресторанов и гостиниц в практической деятельности; планировать, разрабатывать и реализовывать стратегии, кампании мероприятия по продвижению, позиционированию имиджа товаров, услуг индустрии гостеприимства;</p> <p>– <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> умение собирать и интерпретировать информацию о ресторанно-гостиничном рынке для составления бизнес-плана предприятия индустрии гостеприимства;</p> <p>– <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач:</b> применять знания по ресторанному и гостиничному маркетингу для продвижения оказываемых услуг предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения</b></p>	17	4	RGM 2301	Ресторанный и гостиничный маркетинг	ПД ВК	5		экз	КК 4 СК 2 СК 3 СК 4
			5	GB 3312	Гостиничный бизнес	ПД ВК	5		экз	
				Mer 3313	Мерчендайзинг	ПД ВК			экз	
			7	ITSD 4314	Инновационные технологии сервисной деятельности	ПД ВК	7		экз	

	<p><b>дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы.</p> <p>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области</b> маркетинга ресторана и гостиниц.</p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>			STVBSI G 4315	Современные технологии ведения бизнеса в сфере индустрии гостеприимства	ПД	ВК		ЭКЗ	
Организационно-сервисный	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знание основ технологии обслуживания и сервис в ресторанном и гостиничном деле, базовых знаний индустрии досуга и развлечений, PR ресторано-гостиничного бизнеса, бизнес-коммуникации, этике сервиса;</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> уметь применять знания и понимания технологии обслуживания и сервиса, PR ресторано-гостиничного бизнеса, бизнес-коммуникации, этики и эстетики сервиса, современных технологий ведения бизнеса в сфере сервиса на практической деятельности;</p> <p>- <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> сбор и интерпретация информации о технологии обслуживания и сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства, информацию о деятельности развлекательных заведений Казахстана и мира;</p> <p>- <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач:</b> применение технологии организации корпоративных, анимационных досуговых программ в индустрии развлечений и технологии обслуживания в индустрии гостеприимства на практической деятельности, применять основные положения системы менеджмента качества на предприятиях индустрии гостеприимства, применение этических норм в ресторанном и гостиничном бизнесе, оценить влияния различных факторов на сферу сервисной деятельности современных фирм и предприятий;</p> <p>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои</p>	25	5	TOS 3209	Технология обслуживания и сервис	БД	ВК	5	ЭКЗ	СК 3 СК 4 СК 7 СК 8 СК 9 СК 12 СК 14 СК 20
			5	PRRGB 3214	PR ресторано-гостиничного бизнеса	БД	КВ	5	ЭКЗ	
			5	ESBR 3215	Электронные системы бронирования и резервирования	БД	КВ		ЭКЗ	
			7	BK 4218	Бизнес-коммуникации	БД	КВ	5	ЭКЗ	
			7	EES 4219	Этика и эстетика сервиса	БД	КВ		ЭКЗ	
			7	SSIG 4224	Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства	БД	КВ	5	ЭКЗ	
			7	SD 4225	Сервисная деятельность	БД	КВ		ЭКЗ	
			7	IDR 4310	Индустрия досуга и развлечений	ПД	КВ	5	ЭКЗ	
			7	STVBS 4311	Современные технологии ведения бизнеса в сфере сервиса	ПД	КВ		ЭКЗ	



	<p>достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, экономические методы, эмпирические методы.</p> <p>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними</b> в области организационно-сервисных услуг индустрии гостеприимства.</p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>									
Учетно-аналитический	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знание основ бухгалтерского учета и финансовой отчетности на предприятиях индустрии гостеприимства, основ проектирования ресторанных и гостиничных комплексов и практических схемах его организации;</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> использовать систему знаний о принципах бухгалтерского учета для управления бизнесом в индустрии гостеприимства; написание дипломного исследования;</p> <p>- <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> сбор и интерпретация бухгалтерских отчетностей предприятий ресторанный и гостиничного бизнеса, сбор информации для проектирования ресторанных и гостиничных комплексов;</p> <p>- <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач:</b> применять теоретические знания в проведении оценки и анализа бухгалтерской отчетности; разработать предложения по проектированию ресторанных и гостиничных комплексов, уметь составлять проект организации и планирования в ресторане и гостинице;</p> <p>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, экономические и статистические методы.</p>	23	4	BUARG B 2207	Бухгалтерский учет в ресторанном и гостиничном бизнесе	БД	ВК	5	КК 4 СК 6 СК 10 ОК 8 ОК 13 ОК 14	
			3	MM 2232	Микро-макрэкономика	БД	КВ	5		ЭКЗ
			ESiE 2233	Экономическая статистика и эконометрика	БД	КВ	ЭКЗ			
			6	OPRGK 3306	Основы проектирования ресторанных и гостиничных комплексов	ПД	КВ	5		ЭКЗ
			UORDG B 3307	Учет и отчетность в РД и ГБ	ПД	КВ	ЭКЗ			
8		Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена			8	ДР/ КЭ				

	<p>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области</b> учета и анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>									
Организационно-грудовой	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знание теоретических основ менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, специфики организационного поведения, особенностей управления персоналом ресторанов и гостиниц, культуру ресторанного и гостиничного сервиса;</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> умение применять функции и методы менеджмента на практической деятельности, применение знания методов управления персоналом в ресторанах и гостиницах и культуре сервиса на профессиональном уровне;</p> <p>- <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> сбор и интерпретация информации о количественном и качественном составе персонала в ресторанах и гостиницах, о культуре обслуживания и сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства, о применяемых методах управления в исследуемых предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса;</p> <p>- <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач:</b> применять теоретические знания по управлению персоналом в разрешении конфликтов в коллективе, мотивировании персонала при выполнении работ на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса, внедрение культуры ресторанного и гостиничного сервиса;</p> <p>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы.</p> <p>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области</b> управления индустрии гостеприимства.</p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и</p>	10	3	MRGB 2211	Менеджмент ресторанного дела и гостиничного бизнеса	БД	ВК	5	экз	КК 4 СК 8 СК 9 СК 21
		5	UPRG 3230	Управление персоналом в ресторанах и гостиницах	БД	КВ	5	экз		
			KRGS 3231	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	БД	КВ		экз		

	аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.									
Финансово-управленческий	<p>- <b>демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области:</b> знание финансовых основ функционирования, закономерностей и развития ресторанного и гостиничного дела, возможностей повышения финансовой прибыли ресторана/гостиниц и основ грамотного управления денежными потоками, ценовой политикой гостиницы или ресторана;</p> <p>- <b>применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области:</b> применение знаний при формировании финансовой политики предприятий индустрии гостеприимства, рассчитывать цены на услуги и компоненты продукта гостинично-ресторанного комплекса;</p> <p>- <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> сбор и интерпретация информации об основных финансовых показателях деятельности предприятий гостеприимства;</p> <p>- <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач</b> в области финансово-экономических процессов ресторанно-гостиничных комплексов;</p> <p>- <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>- <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы.</p> <p>- <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области экономики и финансов предприятий гостеприимства.</b></p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности:</b> при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>	10	5	EPG 3210	Экономика предприятий гостеприимства	БД	ВК	5	экз	КК 4 СК 6
			7	СС 4234	Цены и ценообразование	БД	КВ	5	экз	
				Fin 4235	Финансы	БД	КВ		экз	

Производственно-управленческий	<p>- демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: основных понятий, терминов и определений в области ресторанного и гостиничного бизнеса;</p> <p>-применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: умение анализировать производственно-экономическую деятельность предприятия, формулировать ассортиментную политику;</p> <p>- осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: сбор и интерпретация информации о качестве оказанных услуг;</p> <p>- применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач в области ресторанно-гостиничного бизнеса;</p> <p>- навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области: уметь работать в группе, особенно без преподавателя; уметь вести записи, выполнять письменные работы и готовиться к экзаменам; уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков, иметь навыки обучения (способности к учебе): умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности;</p> <p>- знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы.</p> <p>- применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области гостеприимства;</p> <p>- понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании дипломной работы, отчета по преддипломной практике, научных статей и аналитических записок, дипломной работы, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>	20	6	PP 3302	Производственная практика	ПД	ВК	2	отчет	СК 7 СК 16 СК 19
			8	P(P)P 4303	Производственная (Преддипломная) практика	ПД	ВК	18	отчет	
<b>3.Дополнительные модули</b>										
Коммуникативный	<p>- демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знание грамматики, фонетики, лексики и фразеологии изучаемого иностранного, русского и казахского языков, знание специализированных терминов для общения на профессиональном уровне, знание основных принципов автоматизированной обработки информации, методов и средств обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>- применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: в разных сферах и ситуациях общения правильно использовать языковые средства в оформлении мысли; составлять диалоги, монологи, полилоги разговор на разнообразные темы и по специальности; цитировать, вступать в коммуникацию в устной и письменной</p>	52	1	K(R) Ya 1103	Казахский (русский) язык	ООД	ОК	5	ЭКЗ	ОК16 ОК17 ОК18 ОК19
			2	K(R) Ya 1104	Казахский (русский) язык	ООД	ОК	5	ЭКЗ	
			1	Iya 1105	Иностранный язык	ООД	ОК	5	ЭКЗ	
			2	Iya 1106	Иностранный язык	ООД	ОК	5	ЭКЗ	КК 2 СК 8 СК 9
			1	ИКТ 1107	Информационно-коммуникационные технологии	ООД	ОК	5	ЭКЗ	

<p>формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и производственного (профессионального) общения;</p> <p>– <b>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений:</b> умение собирать и интерпретировать информацию на трех языках и определять факторы и условия, вызывающие те или иные ситуации в профессиональной сфере;</p> <p>– <b>применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач:</b> умение принимать решения на основе закономерностей развития науки и общества с учетом достижения максимального эффекта;</p> <p>– <b>навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области:</b> владение навыками самостоятельного приобретения новых знаний на основе использования современных образовательных технологий, умение учиться, приобретать новые знания и использовать их в профессиональной деятельности, совершенствование собственной речи и расширение лексикона;</p> <p>– <b>знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области:</b> чтение и анализ литературы, наблюдение, анкетирование, эксперимент, беседа, тестирование, статистические методы;</p> <p>– <b>применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в изучаемой области:</b> на иностранном языке с учетом основных законов разговорного языка и письма на научные темы.</p> <p>- <b>понимать значение принципов и культуры академической честности</b> при выполнении практических заданий, написания научных исследований и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>	4	POIYa 2201	Профессионально-ориентированный иностранный язык	БД	ВК	3	ЭКЗ
	3	PK(R)Ya 2202	Профессиональный казахский (русский) язык	БД	ВК	3	ЭКЗ
	3	IYaPKO 2204	Иностранный язык: практикум по культуре речевого общения	БД	ВК	5	ЭКЗ
	3	VIYa(T) 2220	Второй иностранный язык (турецкий) (A1-A2)	БД	КВ	6	ЭКЗ
		VIYa(K) 2221	Второй иностранный язык (китайский) (A1-A2)	БД	КВ		ЭКЗ
	4	VIYa(T) 2222	Второй иностранный язык (турецкий) (A2-B1)	БД	КВ	7	ЭКЗ
		VIYa(K) 2223	Второй иностранный язык (китайский) (A2-B1)	БД	КВ		ЭКЗ
	5	VIYa(T) 3228	Второй иностранный язык (турецкий) (B1-B2)	БД	КВ	3	ЭКЗ
		VIYa(K) 3229	Второй иностранный язык (китайский) (B1-B2)	БД	КВ		ЭКЗ
	<b>Итого за весь курс обучения</b>	<b>240</b>					

**3. Таблица взаимосвязи компетенций, результатов обучения,  
методов и критериев оценивания**

Дублинские дескрипторы	Компетенции выпускника ОП	Компетенции, выраженные в ожидаемых результатах обучения	Наименование метода оценивания	Критерии оценки степени достижения результатов обучения (Приложение 5 «Положения по разработке ОП КАСУ»)
<b>Общие компетенции</b>				
1. Демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 21	РО 1	Рекомендуемые методы оценивания находятся в Положении по разработке и утверждению ОП	К 1.2 К 1.3 К 1.4 К 1.5 К 9.4
2. Применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области	ОК 9 ОК 10 ОК 15 ОК 22	РО 1		К 2.1 К 2.2 К 2.3
3. Осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений	ОК 2 ОК 17	РО 1 РО 2		К 3.1 К 3.5
4. Применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач	ОК 12 ОК 16 ОК 18	РО 1 РО 6		К 4.1 К 4.2 К 4.3 К 9.1 К 9.2
5. Навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области	ОК 11 ОК 19	РО 4		К 5.1 К 5.2 К 5.3
6. Знать методы научных исследований и академического письма	ОК 8 ОК 13 ОК 14 ОК 23	РО 9		К 6.1 К 6.3 К 6.6 К 6.7
7. Применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними	ОК 3 ОК 7	РО 1		К 7.2 К 7.3

8. Понимать значение принципов и культуры академической честности	<b>OK 9</b> <b>OK 10</b>	<b>PO 11</b>		<b>K 8.1</b> <b>K 8.2</b> <b>K 8.3</b> <b>K 8.4</b> <b>K 8.6</b> <b>K 8.7</b> <b>K 8.8</b>
<b>Ключевые компетенции</b>				
1. Демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области	<b>КК 1</b> <b>КК 3</b>	<b>PO 1</b>	Рекомендуемые методы оценивания находятся в Положении по разработке и утверждению ОП.	<b>K 1.1</b> <b>K 1.6</b> <b>K 1.7</b>
2. Применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области	<b>КК 4</b>	<b>PO 1</b>		<b>K 2.4</b> <b>K 2.5</b> <b>K 2.6</b> <b>K 2.7</b>
3. Осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений	<b>КК 2</b>	<b>PO 11</b> <b>PO 9</b>		<b>K 3.2</b> <b>K 3.3</b> <b>K 3.4</b>
4. Применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач	<b>КК 4</b>	<b>PO 2</b>		<b>K 4.4</b> <b>K 4.5</b> <b>K 4.6</b> <b>K 9.3</b> <b>K 9.5</b>
5. Навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области	<b>КК 6</b>	<b>PO 3</b>		<b>K 5.4</b> <b>K 5.5</b>
6. Знать методы научных исследований и академического письма	<b>КК 4</b>	<b>PO 12</b>		<b>K 6.2</b> <b>K 6.4</b> <b>K 6.5</b> <b>K 6.8</b> <b>K 9.7</b>
7. Применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними	<b>КК 5</b>	<b>PO 9</b>		<b>K 7.1</b> <b>K 7.2</b> <b>K 7.3</b>
8. Понимать значение принципов и культуры академической честности	<b>КК 6</b>	<b>PO 11</b>		<b>K 6.11</b> <b>K 8.1</b>

				<b>К 8.2</b> <b>К 8.5</b> <b>К 8.8</b> <b>К 8.10</b>
<b>Специальные компетенции</b>				
1. Демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области	<b>СК 1</b> <b>СК 13</b> <b>СК 16</b>	<b>РО 6</b> <b>РО 8</b> <b>РО 11</b>	Рекомендуемые методы оценивания находятся в Положении по разработке и утверждению ОП	<b>К 1.8</b> <b>К 1.9</b> <b>К 1.10</b>
2. Применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области	<b>СК 3</b> <b>СК 5</b> <b>СК 8</b> <b>СК 12</b> <b>СК 17</b>	<b>РО 7</b> <b>РО 11</b> <b>РО 6</b>		<b>К 2.8</b> <b>К 2.9</b> <b>К 2.10</b>
3. Осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений	<b>СК 7</b> <b>СК 20</b>	<b>РО 5</b>		<b>К 3.6</b> <b>К 3.7</b> <b>К 3.8</b>
4. Применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач	<b>СК 2</b> <b>СК 6</b> <b>СК 14</b> <b>СК 18</b>	<b>РО 6</b> <b>РО 4</b>		<b>К 4.7</b> <b>К 4.8</b> <b>К 4.9</b> <b>К 4.10</b> <b>К 9.6</b> <b>К 9.7</b>
5. Навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области	<b>СК 4</b> <b>СК 10</b> <b>СК 19</b>	<b>РО 9</b> <b>РО 11</b>		<b>К 5.6</b> <b>К 5.7</b> <b>К 5.8</b>
6. Знать методы научных исследований и академического письма	<b>СК 9</b>	<b>РО 8</b> <b>РО 10</b>		<b>К 6.9</b> <b>К 6.10</b> <b>К 6.12</b>
7. Применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними	<b>СК 11</b> <b>СК 21</b>	<b>РО 8</b>		<b>К 7.2</b> <b>К 7.3</b> <b>К 7.4</b>
8. Понимать значение принципов и культуры академической честности	<b>СК 15</b>	<b>РО 6</b>		<b>К 6.11</b> <b>К 8.8</b> <b>К 8.10</b> <b>К 8.11</b> <b>К 8.12</b>





		оценивать экологическое состояние природной среды; проводить оценку техногенного воздействия производства на окружающую среду; критически осмысливать тенденции развития эколого-экономических систем, связанных с использованием природных ресурсов и охарактеризовать их экологические последствия.													
4	Зерттеудің жалпы ғылыми әдістері Общенаучные методы исследований General scientific research methods	Данная дисциплина рассматривает основные понятия и определения из области планирования, организации и управления научными исследованиями, инновационной деятельности, а также направлена на формирование у обучающихся навыков создания академических текстов и письменного представления результатов исследования.	5										V		V
<b>Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент</b>															
5	Кәсіби бағдарланған шет тілі Профессионально-ориентированный иностранный язык Foreign Language for Professional Purposes	Дисциплина предусматривает освоение навыков понимания учебных текстов в рамках профессиональной тематики, отвечающих критериям тематической целостности, структурной оформленности и информативности, с точным и полным пониманием его содержания и выделением смысловой информации, понимания текстов профессионально-ориентированного содержания, неподготовленного участия в беседе на профессиональные темы: обмене информацией по известным темам в рамках профессиональных интересов, оформления монологического высказывания и ведения диалога с использованием адекватных языковых средств, работы с аутентичными текстами профессиональной направленности.	3		V					V					
6		Дисциплина осуществляет	3		V					V					

	<p>Кәсіби қазақ (орыс) тілі          Профессиональный казахский (русский) язык          Kazakh (Russian) Language for Professional Purposes</p>	<p>профессионально-ориентированное языковое обучение студентов для формирования коммуникативных компетенций, необходимых для адекватной деятельности в разрезе профессиональной направленности. В рамках изучения дисциплины обучающиеся получают навыки устного и письменного общения, навыки академического письма, необходимые для реализации научных и профессиональных связей.</p>											
7	<p>Ғылыми зерттеу әдістемесі          Методика научных исследований          The methodology of scientific research</p>	<p>Дисциплина формирует у обучающихся навыки научно-исследовательской деятельности, приобщает обучающихся к научным знаниям, готовности и способности их к проведению научно-исследовательских работ. Способствует углублению и закреплению обучающимися имеющихся теоретических знаний изучаемых дисциплин и отраслей науки, а также развивает практические умения обучающихся в проведении научных исследований, анализе полученных результатов и выработке рекомендаций по совершенствованию того или иного вида деятельности.</p>	5								V		V
8	<p>Шет тілі: тілдік қарым-қатынас мәдениеті бойынша практикум          Иностранный язык: практикум по культуре речевого общения          Practical Course of Verbal Communication in a Foreign Language</p>	<p>Дисциплина способствует развитию коммуникативной и межкультурной компетенций обучающихся и выработке культурно-адекватной стратегии и тактики речевого общения в ситуациях ежедневного и профессионально-ориентированного общения, формирует навыки культуры иноязычного речевого общения студентов как субъектов межкультурного взаимодействия, расширяет словарный запас, способствует снятию языкового барьера в общении с носителями языка и представителями других культур.</p>	5		V				V				

9	Экономикадағы математика Математика в экономике Mathematics in Economics	Наряду с простейшими геометрическими методами в рамках математической экономики изучается инструментарий интегрального и дифференциального исчисления, матричной алгебры, математического программирования, прочие вычислительные методы, составляются и решаются рекуррентные и дифференциальные уравнения.	5			V		V						
10	Қонақжайлылық индустриясының негіздері Основы индустрии гостеприимства Hospitality Fundamentals	Дисциплина предполагает последовательное изучение принципов и особенностей функционирования разных типов предприятий индустрии гостеприимства, включающей в себя четыре ключевых сегмента: индустрию размещения, общественного питания, перевозки, рекреационный бизнес. Целью изучения дисциплины является сформировать представление о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства.	6	V							V			V
11	Мейрамханалық және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп Бухгалтерский учет в ресторанном и гостиничном бизнесе Accounting in the restaurant and hotel business	Дисциплина направлена на освоение студентами основных учетных категорий, адекватно отражающих современный уровень развития экономики и управления, для формирования у них теоретических знаний, позволяющих усвоить основополагающие принципы организации и функционирования системы бухгалтерского учета в организациях в ресторанного и гостиничного бизнеса.	5					V					V	
12	Мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы Ресторанное и гостиничное хозяйство Restaurant and hotel industry	Дисциплина излагает основные понятия, концепции, функции, методы организации производства и предоставления услуг, планирование и анализ хозяйственной деятельности ресторанов и гостиниц. Анализируются факторы, влияющие на эффективное	5				V				V			



		проведению переговоров, эффективному управлению персоналом.												
16	Оқу практикасы Учебная практика Educational practice	Целью учебной (ознакомительной) практики является приобретение первичных профессиональных компетенций, включающих закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, получение первых навыков исследовательской деятельности, умений ведения деловой корреспонденции, приобретение практических умений и навыков работы в соответствии с образовательной программой. Ожидаемые результаты: ознакомление с основными направлениями деятельности; ознакомление со специальностью и ее образовательными программами; общее знакомство с организационно-правовой формой, структурой, системой управления организаций, являющихся объектами будущей профессии.	2							V			V	
17	Өндірістік практикасы Производственная практика Production practice	Целью практики является закрепление профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и опыта профессиональной деятельности в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса. Ожидаемые результаты: владение практическими навыками организации обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, уметь работать с документацией; знание правил обеспечения безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.	2					V			V			
<b>Цикл базовых дисциплин</b> <b>Компонент по выбору</b>														
18	Мейрамхана-қонақ үй бизнесіндегі PR PR ресторанно-гостиничного	Дисциплина рассматривает пути, методы и подходы практического использования инструментов PR в	5							V		V		

	бизнеса PR for restaurant and hotel business	сфере гостеприимства, освоить способности взаимопонимания, положительного отношение и доверие клиентов к предложению предприятий гостинично- туристского бизнеса на длительную перспективу, формирование в глазах общественности положительного имиджа, хорошей репутации и уважения к предприятию, а так же уметь разрабатывать специально нацеленную политику PR для улучшения связи с клиентами и помогать предприятию профилировать свое предложение.												
19	Брондау және резервтеудің электрондық жүйелері Электронные системы бронирования и резервирования Electronic booking and reservation systems	Дисциплина формирует систему знаний о современных информационных технологиях, используемых в области ресторанного дела и гостиничного бизнеса и перспективах их развития. Дисциплина предусматривает приобретение навыков работы с электронными системами бронирования и резервирования, используемые в сфере индустрии гостеприимства.	5				V						V	
20	Шипажайтану Курортология Balneology	Дисциплина предусматривает овладение знаниями о принципах, новых методах организации курортного оздоровления и отдыха в условиях рекреационно-реабилитационных учреждений о состоянии и перспективах развития санаторно-курортной отрасли.	5				V		V	V	V	V		
21	Санитария және гигиена Санитария и гигиена Sanitation and hygiene	Дисциплина рассматривает концептуальные основы санитарии и гигиены, как современной комплексной науки о здоровье сбережении, рассматривает основы общей и промышленной санитарии и гигиены различных производств, формирует комплекс основных знаний и умений в области санитарных норм и требований к проектированию, организации работы и эксплуатации предприятий питания, туризма и гостинично - ресторанных	5					V	V		V	V	V	

		комплексов.													
22	Бизнес-коммуникациялар Бизнес-коммуникации	Дисциплина направлена на освоение этических основ, форм и сфер делового общения с деловыми и официальными лицами и зарубежными (и общественными) партнерами в рамках делового бизнес-протокола, этических норм, требований этикета, сложившихся на основе исторической практики и отчасти закрепленных в нормативных документах и международных конвенциях.	5		V	V					V	V		V	V
23	Сервистің этикасы мен эстетикасы Этика и эстетика сервиса	Дисциплина изучает основные этические и эстетические понятия и категории сервиса, этапы становления этики сервиса, рассматривает проблемы формирования этики и эстетики сервиса.	5				V	V			V	V	V		
24	Екінші шетел тілі (түрік) A1-A2 Второй иностранный язык (турецкий) (A1-A2) Second Foreign Language (Turkish) A1-A2	Дисциплина предусматривает изучение основ орфографии, фонетики, лексики и грамматики на уровне морфологии и синтаксиса, освоение базовых речевых норм, навыков ведения беседы на повседневные темы, навыков работы с адаптированными для начинающего уровня текстами. Целью дисциплины является формирование базовых основ коммуникативной, лингвистической, социокультурной, прагматической компетенций в турецком языке с учетом всех видов речевой деятельности (говорение, письмо, аудирование, чтение) на уровне A1-A2 и развитие основных композиционно-речевых форм высказывания (описание, повествование, монолог, диалог, рассуждение) на уровне A1-A2.	6		V				V						
25	Екінші шетел тілі (қытай тілі) A1-A2 Второй иностранный язык (китайский) (A1-A2) Second Foreign Language (Chinese) A1-A2	Дисциплина предусматривает изучение основ орфографии, фонетики, лексики и грамматики на уровне морфологии и синтаксиса, освоение базовых речевых норм, навыков ведения беседы на повседневные темы, навыков работы с	6		V				V						



		адаптированными для начинающего уровня текстами. Целью дисциплины является формирование базовых основ коммуникативной, лингвистической, социокультурной, прагматической компетенций в китайском языке с учетом всех видов речевой деятельности (говорение, письмо, аудирование, чтение) на уровне А1-А2 и развитие основных композиционно-речевых форм высказывания (описание, повествование, монолог, диалог, рассуждение) на уровне А1-А2.												
26	Екінші шетел тілі (түрік) А2-В1 Второй иностранный язык (турецкий) (А2-В1) Second Foreign Language (Turkish) А2-В1	Дисциплина предусматривает изучение лексических и грамматических конструкций, соответствующих среднему уровню владения языком, овладение речевыми нормами, совершенствование навыков ведения беседы на повседневные и академические темы, навыков извлечения основной и вспомогательной информации из аутентичных текстов. Целью изучения дисциплины является закрепление и совершенствование базовых основ коммуникативной, лингвистической, социокультурной, прагматической компетенций в освоении турецкого язык с учетом всех видов речевой деятельности (говорение, письмо, аудирование, чтение), закрепление и совершенствование навыков владения основными композиционно-речевыми формами высказывания (описание, повествование, монолог, диалог, рассуждение) на уровне А2-В1.	7		V				V					
27	Екінші шетел тілі (қытай тілі) А2-В1 Второй иностранный язык (китайский) (А2-В1) Second Foreign Language (Chinese) А2-В1	Дисциплина предусматривает изучение лексических и грамматических конструкций, соответствующих среднему уровню владения языком, овладение речевыми нормами, совершенствование навыков ведения	7		V				V					

		беседы на повседневные и академические темы, навыков извлечения основной и вспомогательной информации из аутентичных текстов. Целью изучения дисциплины является закрепление и совершенствование базовых основ коммуникативной, лингвистической, социокультурной, прагматической компетенций в освоении китайского языка с учетом всех видов речевой деятельности (говорение, письмо, аудирование, чтение), закрепление и совершенствование навыков владения основными композиционно-речевыми формами высказывания (описание, повествование, монолог, диалог, рассуждение) на уровне A2-B1.												
28	Қонақжайлылық индустриясында стандарттау және сертификаттау Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства Standardization and certification in the hospitality industry	Дисциплина направлена на изучение сущности стандартизации, сертификации в сфере гостеприимства. Предусматривает овладение основами управления системой стандартизации и сертификации в Республике Казахстан.	5			V			V		V		V	V
29	Сервистік қызмет Сервисная деятельность Service activity	Дисциплина изучает социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности, потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса, этику взаимоотношений в трудовом коллективе, в общении с потребителями, а также критерии и составляющие качества услуг, учит анализировать профессиональные ситуации с позиций участвующих в них индивидов.	5	V	V	V				V	V	V	V	
30	Логистика Логистика Logistics	Дисциплина изучает сложные динамические производственно-коммерческие комплексы, осуществляющие организационно-	5			V			V		V	V	V	

		экономическую деятельность в области снабжения, основного производства, транспортных и сбытовых операций. Изучает организационно-экономические отношения в сфере товародвижения на этапах закупки, производства и сбыта продукции.												
31	Кәсіпорын қызметін жоспарлау Планирование деятельности предприятия Enterprise planning	Дисциплина направлена на получение знаний в области организации, планирования и управления производством в сфере индустрии гостеприимства, на основе применения современных методов планирования и управления их деятельности; планирования себестоимости продукции; научной организации труда; внедрения новой техники и рационального его использования на предприятии в условиях рынка, необходимых для практической организации работы.	5		V			V		V	V	V		
32	Екінші шетел тілі (түрік) B1-B2 Второй иностранный язык (турецкий) (B1-B2) Second Foreign Language (Turkish) B1-B2	Дисциплина предусматривает формирование достаточного для ведения беседы на профессиональные темы словарного запаса, изучение лексических и грамматических конструкций, соответствующих среднему продвинутому уровню владения языком, овладение речевыми нормами, совершенствование навыков ведения беседы на повседневные, академические и профессиональные темы, навыков работы с аутентичными текстами. Целью изучения дисциплины является совершенствование коммуникативной, лингвистической, социокультурной, прагматической компетенций в освоении турецкого язык с учетом всех видов речевой деятельности (говорение, письмо, аудирование, чтение), закрепление и совершенствование навыков владения основными композиционно-речевыми	3		V			V						

		формами высказывания (описание, повествование, монолог, диалог, рассуждение) на уровне B1-B2.												
33	Екінші шетел тілі (қытай тілі) B1-B2 Второй иностранный язык (китайский) (B1-B2) Second Foreign Language (Chinese) B1-B2	Дисциплина предусматривает формирование достаточного для ведения беседы на профессиональные темы словарного запаса, изучение лексических и грамматических конструкций, соответствующих среднему продвинутому уровню владения языком, овладение речевыми нормами, совершенствование навыков ведения беседы на повседневные, академические и профессиональные темы, навыков работы с аутентичными текстами. Целью изучения дисциплины является совершенствование коммуникативной, лингвистической, социокультурной, прагматической компетенций в освоении китайского языка с учетом всех видов речевой деятельности (говорение, письмо, аудирование, чтение), закрепление и совершенствование навыков владения основными композиционно-речевыми формами высказывания (описание, повествование, монолог, диалог, рассуждение) на уровне B1-B2.	3		V				V					
34	Мейрамханалар мен қонақ үйлерде персоналды басқару Управление персоналом в ресторанах и гостиницах Personnel management in restaurants and hotels	Дисциплина знакомит с существующими службами и отделами гостиницы, а также с особенностями их функционирования; рассмотрит методы отбора персонала для гостинично-ресторанного комплекса. В дисциплине детально изучаются требования к обслуживающему персоналу в индустрии гостеприимства, а также правила для администраторов. Проводится анализ управления трудовыми ресурсами в гостиницах.	5			V	V	V	V	V	V	V	V	
35	Мейрамхана және қонақ үй сервисінің мәдениеті Культура ресторанного и	Дисциплина рассматривает вопросы истории, теории, современной практики сервиса разных стран. В дисциплине	5				V		V	V	V	V	V	

	гостиничного сервиса The culture of restaurant and hotel service	отражена специфика социально-культурного сервиса, связанного с интегративной природой мировой практики сервиса, с ростом ее значения в экономике и социальном развитии мира.												
36	Микро-макрэкономика Микро – макрэкономика Micro - macroeconomics	Современная микроэкономическая теория сосредотачивается именно на исследовании процессов принятия решения. Рассматривает раздел экономической теории, изучающий закономерности функционирования экономической системы как единого целого. Макрэкономическая теория - раздел экономической науки, который касается определения агрегатных и средних показателей, характеризующих состояние экономики страны. Основными проблемами, которые изучает макрэкономика, являются: экономический рост и его темпы; экономический цикл и его причины; уровень занятости и проблема безработицы и т.д	5				V						V	
37	Экономикалық статистикасы және эконометрика Экономическая статистика и эконометрика Economic statistics and econometrics	Дисциплина экономической статистики и эконометрики использует статистические и математические методы для анализа экономических данных, позволяющая анализировать связи между различными экономическими показателями на основании реальных статистических данных с применением методов теории вероятностей и математической статистики. Цель курса - дать обучающимся навыки анализа экономических данных, оценки экономической политики и составления обоснованных прогнозов относительно экономических результатов.	5				V						V	
38	Бағалар және баға қалыптасуы Цены и ценообразование	Дисциплина поможет получить необходимые знания в вопросах	5				V				V		V	

	Prices and price formation	механизма ценообразования, определения ценовой политики и ценовой стратегии развития предприятия. Изложены общеэкономические подходы, представлен анализ прикладных аспектов, обобщена национальная практика ценообразования, учтен прогрессивный мировой опыт, раскрыта успешная ценовая политика ведущих фирм мира.												
39	Қаржы Финансы Finance	Дисциплина рассматривает вопросы в области финансов, основ организации и функционирования финансовой системы страны в целом, ее отдельных сфер и звеньев. Изучает сущность и функции финансов, их роль в воспроизводственном процессе, инструменты управления финансами, формы и методы финансового контроля, принципы организации финансов, анализ показателей исполнения бюджетов разных уровней.	5			V		V					V	
<b>Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору</b>														
40	Мейрамханалық және қонақ үйлік маркетинг Ресторанный и гостиничный маркетинг Restaurant and hotel marketing	Дисциплина ориентирована на изучение основных процессов деятельности предприятия с учетом использования маркетинговых инструментов, маркетингового планирования и управления предприятий туризма и гостинично-ресторанного сервиса. Изучает специфику туристского и гостинично-ресторанного маркетинга учитывает особенности деятельности предприятий туризма и индустрии гостеприимства.	5				V	V				V	V	V
41	Өндірістік практикасы Производственная практика Production practice	Практика предусматривает производственную стажировку на предприятии индустрии гостеприимства, где знакомятся со структурой и особенностями организации работы. Практика	2				V	V				V		V

		закрепляет, расширяет, углубляет и систематизирует объем знаний, полученных при изучении профессиональных и специальных дисциплин, на основе изучения деятельности предприятия индустрии гостеприимства и приобретение необходимых умений и навыков практической работы по специальности. Производственную практику обучающиеся проходят на базах индустрии гостеприимства. В зависимости от профиля предприятия практикант приобретает специальные знания и умения и готовит отчет, который затем публично защищает.												
42	Өндірістік (Дипломалды) практика Производственная (Преддипломная) практика Production (Undergraduate) practice	Преддипломная практика предусматривает профессиональную специализацию по избранному профилю и сбор материала для дипломной работы в соответствии с избранной темой и планом, согласованным с руководителем дипломной работы, а также углубление и закрепление теоретических знаний в соответствии с профессиональными компетенциями. Основной целью данной практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных обучающимся в процессе обучения в вузе, приобретение профессиональных навыков самостоятельной работы в качестве менеджера предприятий индустрии гостеприимства.	18			v	v	v	v	v	v			v
43	Сервис кәсіпорындарының қызметін бизнес-жоспарлау Бизнес-планирование деятельности предприятий сервиса Business planning for the activities of service enterprises	Дисциплина изучает закономерности развития предприятий сервиса, концепцию предприятия с учетом интересов клиентов, общества, государства и персонала предприятия сервиса, разрабатывает и обобщает методы эффективного использования всех материальных и трудовых ресурсов	5						v	v	v		v	

44	Практикалық маркетинг Практический маркетинг Practical Marketing	Дисциплина предусматривает овладение знаниями о содержаниях и основных понятиях маркетинга, системе маркетинговых исследований, методологии разработки комплекса маркетинга, организации и контроль маркетинга предприятия, умение планировать маркетинговую деятельность сферы гостеприимства; осуществлять выбор эффективных методов и средств проведения маркетинговых исследований на предприятиях индустрии гостеприимства; выявлять особенности ведения маркетинговой стратегии и управление маркетингом в отрасли гостеприимства.	5						V	V	V		V	
45	Мейрамхана және қонақ үй кешендерін жобалау негіздері Основы проектирования ресторанных и гостиничных комплексов Fundamentals of designing restaurant and hotel complexes	Дисциплина формирует у студентов комплекс основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания. Изучаются современные тенденции, нормы и правила в проектировании и строительстве туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	5						V	V	V		V	V
46	МІ мен ҚБ есеп және есептілік Учет и отчетность в РД и ГБ Accounting and reporting in the restaurant and hotel business	Дисциплина рассматривает теоретические и практические вопросы учета хозяйственных операций и финансовой отчетности на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса, а также формирует навыки контроля за финансовыми показателями и правильностью расчетов с поставщиками и покупателями, и своевременным поступлением платежей в бюджет.	5					V	V		V		V	V
47	Мейрамхана ісіндегі дағдарысқа қарсы басқару Антикризисное управление в	Дисциплина систематизирует основные причины, вынуждающие предприятия применять меры антикризисного	7			V			V		V		V	V



	ресторанном деле Crisis management in the restaurant business	управления. В ходе изучения предлагаются основные мероприятия для преодоления кризисной ситуации в организации. Также к изучению предлагается опыт преодоления кризисных ситуаций на различных предприятиях ресторанного профиля.												
48	Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының даму стратегиясы Стратегия развития предприятий индустрии гостеприимства Development Strategy for Hospitality Industry Enterprises	Дисциплина изучает базовые знания по стратегии, структуру и нормативные документы в области индустрии гостеприимства, знакомит со способами управления и стратегией развития индустрии гостеприимства. Формирует навыки и умения по разработке собственной стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства.	7			V			V		V	V	V	
49	Бос уақыт және көңіл көтеру индустриясы Индустрия досуга и развлечений Leisure and entertainment industry	Дисциплина изучает технологию организации корпоративных, анимационных досуговых программ; творческие методы театрализации, иллюстрации, игры; методику организации массового отдыха и досуга населения; коммуникационные технологии в сфере досуга и развлечений.	5				V			V				
50	Сервис аясында бизнесті жүргізудің заманауи технологиялары Современные технологии ведения бизнеса в сфере сервиса Modern technologies for doing business in the service sector	Дисциплина знакомит с теоретическими основами технологии производства услуг и приобретением ими умений и навыков технологии ведения бизнеса в сфере сервиса, изучает специфику оказания услуг в различных сферах обслуживания, а также специфические приемы и способы технологии производства услуг.	5			V	V	V	V		V	V	V	
51	Қонақ үй бизнесі Гостиничный бизнес Hotel business	Дисциплина рассматривает вопросы организации деятельности гостиничного комплекса и реализации гостиничных услуг и устойчивого развития гостиничного бизнеса. Особое внимание уделяется накопленному отечественному и зарубежному опыту в вопросах взаимодействия гостиничных	5					V	V	V	V	V	V	




55	Мейрамхана ісінің техника негіздері Основы техники ресторанного дела Fundamentals of restaurant business technology	Дисциплина дает будущим специалистам необходимые для их практической работы знания о предприятиях питания, ресторанной продукции, структуре ресторана. Структурно знакомит с классификацией предприятий питания и структурой ресторанов, а также с их материально-технической базой.	5				V		V	V	V		V	
56	Ұлттық асханалар мен сусындар Национальные кухни и напитки National cuisines and drinks	Дисциплина рассматривает различную кухню народов в зависимости от особенностей технологии обработки продуктов, различных приемов тепловой обработки и различного сочетания продуктов, а также дает студентам системное представление о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления различных напитков в отдельно взятых регионах мира.	5			V	V	V	V	V	V	V	V	

ОДОБРЕНО:

Рассмотрено на заседании УиНМС университета, протокол № 5 от 26.04.2024 г.

Председатель УиНМС университета  Ж.Е. Байкенов

Директор ДАП

 А.М. Мукажанова

РАЗРАБОТАНО:

Академическим комитетом (приказ № 36-п от 01.09. 2023 г.)

Рассмотрено на заседании кафедры, протокол № 9 от 14.04.2024 г.

Зав.кафедрой

 И.В. Бордияну