

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



МОДУЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Образовательная программа 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Уровень Бакалавриат

Код и классификация области образования: 6В11 Услуги

Код и классификация направлений подготовки: 6В11 Сфера обслуживания

Группа образовательных программ: В093 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, 2025

Модульно образовательная программа согласована:

700 "Гаврэл Аричи Отель-жилище
Гуржийн Улаанбаатарын А.С.А."

(Наименование предприятия (учреждения, организаций)



Гостиница "City Hotel"

(Наименование предприятия (учреждения, организаций)



700 "Доржсүхийн
жилийнчилэг "Арийн"

(Наименование предприятия (учреждения, организаций)



П.С. Royal B Company

(Наименование предприятия (учреждения, организаций)



Паспорт образовательной программы

Год разработки	2025
Основания для разработки	<ul style="list-style-type: none"> - Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года № 319-III ЗРК. (<i>с изменениями и дополнениями по состоянию на 15.03.2025 г.</i>) - 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 02.08.2023 № 379). - 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). (<i>с изменениями и дополнениями по состоянию на от 04.03.2025 № 90 г.</i>) - Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения, утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года №152 (в редакции приказа Министра науки и высшего образования РК от 04.04.2023 № 145 и 25.07.2023 № 334). - Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 октября 2018 года № 569 Об утверждении Классификатора направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием (в редакции приказа и.о. Министра науки и высшего образования РК от 21.07.2023 № 327). - Академическая политика КАСУ (утверждена Ученым советом протокол № 5 от 15.01.2024 г.). - Положение по разработке и утверждению образовательных программ (утверждено Ученым советом КАСУ, протокол №3 от 17.11.2021 г.) - Отраслевая рамка квалификаций по направлению «Гостиничное хозяйство», утверждена решением Отраслевого совета по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений туристской отрасли № 1 от 31 июля 2019 года. - Закон Республики Казахстан от 13 июня 2001 года № 211-П «О туристской деятельности в Республике Казахстан».
Профессиональный стандарт	<ul style="list-style-type: none"> - Профессиональный стандарт «Телефонное обслуживание гостей». Приложение № 62 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 6 декабря 2022 года № 224. - Профессиональный стандарт «Обслуживание банкетов и конференций». Приложение № 52 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. - Профессиональный стандарт «Прием и размещение гостей». Приложение № 60 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. - Профессиональный стандарт «Организация и контроль работы официантов». Приложение № 55 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты

	<p>предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Профессиональный стандарт «Индустрия питания». Приложение № 39 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. - Профессиональный стандарт «Осуществление взаимодействия с гостями». Приложение № 58 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. - Профессиональный стандарт «Гостиничное хозяйство». Приложение № 2 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 3 от 17 января 2017г.
Профессии	<ul style="list-style-type: none"> - Директор (заведующий) организации общественного питания. - Менеджер по обслуживанию конференций и банкетов. - Заведующий залом (ресторана, кафе и др.). - Менеджер по связям с гостями. - Менеджер отдела бронирования. - Менеджер по обслуживанию гостей. - Начальник отдела телефонной службы гостиницы.
Трудовые навыки	<ul style="list-style-type: none"> - Управление и контроль текущей деятельностью служб, отделов предприятия питания - Стратегическое управление развитием предприятия питания - Стратегическое управление развитием сети предприятий питания - Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов - Организация и контроль подготовки зала к обслуживанию банкета / конференции - Содействие организаторам проведения конференции, семинара, тренинга в регистрации и встрече участников гостей - Работа с обслуживающим персоналом и контроль обслуживания гостей в ресторане на банкете - Контроль за соблюдением благоприятных условий труда и материально-технических ресурсов - Удовлетворять ожидания гостей ресторана при организации обслуживания в зале ресторана в обычном режиме - Удовлетворять ожидания гостей при организации обслуживания массовых мероприятий - Координировать и контролировать совместную деятельность подразделений ресторана, связанных с обслуживанием гостей - Совершенствовать процесс обслуживания гостей в ресторане - Контроль потока гостей гостиницы - Обеспечение гостей информацией о гостинице, предоставляемых услугах, проводимых мероприятиях на территории гостиницы - Ежедневный контроль список приезжающих гостей, выделяя категорию ВИП (особое внимание) и обеспечивает данной информацией заинтересованные службы - Планирование работы отдела бронирования и регистрации гостей - Организация работы отдела бронирования и регистрации - Координация работы отдела бронирования и регистрации гостей

	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивация сотрудников отдела бронирования и регистрации гостей - Контроль работы отдела бронирования и регистрации гостей - Проверка номера, подготовленного для заезда гостей перед заездом - Принятие, координация и выполнение просьб, жалоб и пожеланий гостей - Предоставление гостям полной информацию об отеле, возможностях и услугах отеля - Контроль над соблюдением стандартов обслуживания гостей и соблюдения стандартов ношения униформы и внешнего вида персонала отеля - Управление текущей деятельностью сотрудников телефонной службы - Стратегическое управление развитием телефонной службы
Периодичность пересмотра	1 раз в год
Срок реализации	4 года
Миссия	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.
Цель	<p>В соответствии с основной общенациональной целью образования в РК образовательная программа 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» имеет цель обеспечение качественной подготовки инновационно-ориентированных, конкурентоспособных кадров в области ресторанных дел 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</p>

	личностных предпочтений, специфики вуза, изменяющейся конъюнктуры рынка индустрии гостеприимства.
Задачи	<p>Задачи образовательной программы 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить менеджера к успешной работе в сфере гостиничного и ресторанных бизнеса на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; - создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда; - сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; - повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.
Перечень квалификаций и должностей	<p>Бакалавры в области услуг по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» могут занимать следующие квалификации и должности:</p> <p><i>Управляющий отелем/директор гостиницы.</i> Отвечает за общее управление отелем, планирование, организацию и контроль деятельности всех подразделений.</p> <p><i>Менеджер по продажам и маркетингу.</i> Занимается продвижением отеля, привлечением гостей, разработкой и реализацией маркетинговых стратегий.</p> <p><i>Менеджер по работе с клиентами.</i> Отвечает за обслуживание гостей, обработку запросов, решение конфликтных ситуаций.</p> <p><i>Шеф-повар:</i> Организует работу кухонного персонала, разрабатывает меню, контролирует качество блюд.</p> <p><i>Специалисты:</i></p> <p><i>Администратор гостиницы/ресепшен.</i> Встречает гостей, оформляет их размещение, предоставляет информацию об услугах.</p> <p><i>Горничная.</i> Обеспечивает уборку номеров и общественных зон отеля.</p> <p><i>Официант.</i> Обслуживает гостей в ресторане или баре отеля.</p> <p><i>Консьерж.</i> Предоставляет гостям информацию и помощь в организации их пребывания (заказ билетов, трансфера и т.д.).</p> <p><i>Технический персонал.</i> Обеспечивает техническое обслуживание и ремонт оборудования отеля.</p>
Условия реализации ОП для лиц с инвалидностью и ООП	<p>Обеспечение беспрепятственного доступа в здания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - входные группы учебных корпусов оснащены пандусами; - специальная кнопка вызова помощи персонала; - тактильные знаки на дверях и лестничных площадках; - подъездные пути, автопарковка. <p>На 1 этажах учебных корпусов предусмотрены отдельные места общего пользования, оборудованные поручнями, держателями и тактильными указателями.</p> <p>Организация учебного процесса обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строчные лупы, программы увеличения экрана для слабовидящих, озвученные программы для незрячих; - электронная библиотека, включающая аудиокниги.

	<p>При университете функционируют:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кабинет инклюзии с штатной единицей ассистента – преподавателя по поддержке инклюзии; - служба психологической помощи, оказание психологической поддержки осуществляют психолог университета.
<p>Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы 6B11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»</p>	
<p>Общие компетенции (ОК)</p>	<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>ОК 1 - 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>ОК 2 - интерпретирует содержание и специфические особенности мифологического, религиозного и научного мировоззрения;</p> <p>ОК 3 - аргументирует собственную оценку всему происходящему в социальной и производственной сферах;</p> <p>ОК 4 - проявляет гражданскую позицию на основе глубокого понимания и научного анализа основных этапов, закономерностей и своеобразия исторического и устойчивого развития Казахстана;</p> <p>ОК 5 - использует методы и приемы исторического описания для анализа причин и следствий событий истории Казахстана;</p> <p>ОК 6 - оценивает ситуации в различных сферах межличностной, социальной и профессиональной коммуникации с учетом базового знания социологии, политологии, культурологии и психологии, финансовой грамотности;</p> <p>ОК 7 - синтезирует знания данных наук как современного продукта интегративных процессов;</p> <p>ОК 8 - использует научные методы и приемы исследования конкретной науки, а также всего социально-политического кластера;</p> <p>ОК 9 - вырабатывает собственную нравственную и гражданскую позицию;</p> <p>ОК 10 - оперирует общественными, деловыми, культурными, правовыми и этическими нормами казахстанского общества;</p> <p>ОК 11 - демонстрирует личностную и профессиональную конкурентоспособность;</p> <p>ОК 12 - применяет на практике знания в области общественно-гуманитарных наук, имеющего мировое признание;</p> <p>ОК 13 - осуществляет выбор методологии и анализа;</p> <p>ОК 14 - обобщает результаты исследования;</p> <p>ОК 15 - синтезирует новое знание и презентовать его в виде гуманитарной общественно значимой продукции;</p> <p>ОК 16 - 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>ОК 17 - осуществляет использование языковых и речевых средств на основе системы грамматического знания; анализировать</p>

	<p>информацию в соответствии с ситуацией общения;</p> <p>ОК 18 - оценивает действия и поступки участников коммуникации.</p> <p>ОК 19 - использует в личной деятельности различные виды информационно-коммуникационных технологий: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации, искусственный интеллект;</p> <p>ОК 20 - 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>ОК 21 - 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>ОК 22 - применяет освоенные знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социокультурных условиях;</p> <p>ОК 23 - владеет навыками количественного и качественного анализа социальных явлений, процессов и проблем.</p>
Ключевые компетенции (КК)	<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>КК 1 – демонстрировать базовые знания по курортологии и 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>КК 2 – уметь ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике;</p> <p>КК 3 – демонстрировать знания в области фундаментальных разделов математики, и уметь их применять в профессиональной деятельности;</p> <p>КК 4 – обладать основами экономических знаний, способность использовать знания в области менеджмента, маркетинга, финансов для выполнения профессиональных задач в сфере индустрии гостеприимства;</p> <p>КК 5 – знает основы предпринимательской деятельности, управления производством и бизнесом для получения ожидаемых результатов в сфере индустрии гостеприимства;</p> <p>КК 6 – быть способным работать в команде, уметь находить компромиссы, соотносить свое мнение с мнением коллектива и стремиться к профессиональному и личностному росту.</p> <p>КК 7 – знать традиции и культуру народов Казахстана и быть толерантным к традициям, культуре других народов мира.</p>
Специальные компетенции (СК)	<p><i>По завершении образовательной программы бакалавры должны владеть следующими специальными компетенциями, которые</i></p>

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:

СК 1 – знать основные понятия и определение, характеристику и сегменты индустрии гостеприимства как сферы деятельности, организационные структуры гостиничного и ресторанного бизнеса; историческое развитие индустрии гостеприимства;

СК 2 – способность организовать деятельность гостиничного предприятия и ресторана комплекса в индустрии гостеприимства, планирования его деятельности;

СК 3 – знать процесс организации обслуживания в гостиницах и процесс организации производства ресторанный продукции;

СК 4 – способность проведения исследований рынка с целью принятия оптимальных решений в области управления гостинично-ресторанным бизнесом;

СК 5 – знать современное состояние и перспективу развития индустрии гостеприимства Республики Казахстан;

СК 6 – способность ведения финансовой документации и бухгалтерской отчетности гостиничного предприятия и ресторанных комплексов;

СК 7 – применять знания при предоставлении услуг и сервисной деятельности, организации работ по стандартизации и сертификации в сфере услуг;

СК 8 – применять психологические техники и приемы эффективного общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения, аргументирования в профессиональной деятельности в сфере услуг;

СК 9 – предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности сферы услуг, работать в контактной зоне;

СК 10 – планировать и проектировать заведения ресторанных и гостиничного бизнеса, на основе применения современной техники и технологий;

СК 11 – знать требования к средствам размещения гостиниц, структуру гостиниц, принципы функционирования предприятий питания в гостиничных комплексах;

СК 12 – организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, применять прогрессивные формы и методы обслуживания;

СК 13 – выявлять и называть актуальные проблемы развития системы гостиничного бизнеса и ресторанных дел в РК и за рубежом;

СК 14 – способность производить оценку и анализ существующей системы менеджмента качества на предприятии, проводить улучшение системы менеджмента качества, соблюдения стандартов качества обслуживания;

СК 15 – вести телефонные переговоры, входящие и исходящие звонки их переадресация в режиме ожидания, приема и отправки телефонограмм, использование телефонных справочников, точность

	<p>приема и передачи информации, проверка ее получения адресатом;</p> <p>СК 16 – уметь распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам, определять качество сырья и готовой продукции, осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</p> <p>СК 17 – подготовить и организовать банкетные мероприятия и уметь обслуживать в ходе банкетных мероприятий;</p> <p>СК 18 - 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>СК 19 - способность управлять производственным циклом на предприятиях общественного питания, проведения экспертизы продуктов питания, использовать полученные знания при организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции;</p> <p>СК 20 - 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>СК 21 - 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».

Результаты обучения по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Результаты обучения (РО)	<p>По результатам обучения с учетом Дублинских дескрипторов бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» должен:</p> <p>РО 1 – 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 ресторанных дела и гостиничного бизнеса.</p> <p>РО 2 – Осуществлять опираясь на навыки использования правильных грамматических форм и синтаксического построения высказывания в соответствии с нормами изучаемого языка, выбор способа выражения, планировать речевое поведение и сообщать информацию, идеи, проблемы и решения ситуаций каждого дня и профессионального общения (на казахском, русском и иностранном языках) как специалистам, так и неспециалистам в изучаемой области.</p> <p>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.</p> <p>РО 4 – Демонстрировать знания и понимания теоретических основ ресторанных дела и гостиничного бизнеса для формирования общечеловеческих и социально-личностных, духовных и</p>
--------------------------	--

культурных ценностей, воспитания в духе патриотизма и дружбы народов Республики Казахстан, уважения к различным культурам, традициям и обычаям.

РО 5 – Оценивать, обобщать и осуществлять выбор способа выражения, планировать речевое поведение, сообщать информацию, идеи, проблемы и решения ситуаций каждого дня 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 6 – 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 7 – 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 также организации процессов на рынке труда на мировом и национальном уровне.

РО 8 – Демонстрировать методы научных исследований и 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.

РО 9 – Применять знания и понимания 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.

РО 10 – Производить сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: о планировании и проектировании заведений ресторанных и гостиничного бизнеса, на основе применения современной техники и технологий; об актуальных проблемах развития системы гостиничного бизнеса и ресторанных дел в РК и за рубежом.

РО 11 – Ориентироваться в конъюнктуре и динамике международного и отечественного туристского и гостиничного рынков, в области основ организации туристской и гостиничной деятельности.

Формы подведения итогов реализации	Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена
---	--

2. Содержание образовательной программы

Название модуля	Результаты обучения	Объем	Семестр	Компоненты модуля						
				Код дисциплины	Наименование дисциплины / проф.практик и т.п.	Цикл Дисциплины (ООД, БД, ПД)	OK/BK/ KB	Количество кредитов	Форма контроля	Формируемые компетенции (коды) переставить !
Общие модули										
общеобразовательный	<p>- демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: 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>- применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: уметь анализировать основные закономерности исторического развития Казахстана, применять исторические и философские знания в осмыслиении 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>- осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений с помощью знаний и понимания 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 творческой и профессиональной активности;</p>	28	2гос	IK 1101	История Казахстана	ООД	OK	5	экз	OK1 OK 2 OK 4 OK5 OK8 OK9 OK 10 OK 12 OK 13 OK 14 OK 15 OK20 OK21 KK 5
			3	Fil 2102	Философия	ООД	OK	5	экз	
			1,2,3, 4	FK 1(2)112	Физическая культура	ООД	OK	8	экз	
			1	OEPFG 1113	Основы экономики, предпринимательства и финансовой грамотности	ООД	KB	5	экз	
			1	OPAK 1114	Основы права и антикоррупционной культуры	ООД	KB	5	экз	
			1	EURBZh 1115	Экология, устойчивое развитие и безопасность	ООД	KB	5	экз	

	<ul style="list-style-type: none"> сообщать информацию, идеи, проблемы и решения, как специалистам, так и неспециалистам путем установления контакта, поддержание разговора, навыков синхронного общения, умения договариваться и настаивать на своих законных правах; <i>о взаимодействии игроков в команде, поддержания разговора, навыков синхронного общения и ведения диалога;</i> навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области: 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; знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: всеобщие (философские) методы, общенаучные методы, исторический метод. применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними при изучении основ философии и истории Казахстана, а также основ антикоррупционной культуры. понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля. 				жизнедеятельности					
	1	OMI 1116	Общенаучные методы исследований	ООД	КВ	5	экз			
Модуль социально-политических знаний	4	MNI 2204	Методика научных исследований	БД	ВК	6	экз			
	8	1	Soc 1108	Социология	ООД	ОК	2	экз	OK3 OK6 OK7 OK8 OK12 OK14 OK15 OK22 OK23	
	1	Pol 1109	Политология	ООД	ОК	2	экз			
	2	Kul 1110	Культурология	ООД	ОК	2	экз			
	2	Psi 1111	Психология	ООД	ОК	2	экз			

2.Модули образовательной программы

<p>Теоретический</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знание теоретических основ индустрии гостеприимства, базовых понятий микроэкономики, фундаментальных математических знаний, основ формирования индустрии гостеприимства и курортологии, основ техники и организации ресторанных дел и обслуживания в различных категориях предприятий общественного питания, национальной кухни разных народов; - применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: применять базовые знания по математике, микроэкономике, основам индустрии гостеприимства, курортологии, санитарии и гигиене, основам техники ресторанных дел в практической деятельности; - осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: 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 своеобразия 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; - применять теоретические и практические знания для решения учебно- 	<p>23</p>	1	МЕ 1205	Математика в экономике	БД	ВК	3	экз	КК 1
		1	OIG 1206	Основы индустрии гостеприимства	БД	ВК	5	экз	КК 3
		2	UP 1212	Учебная практика	БД	ВК	2	отчет	КК 4
		6	Kur 3216	Курортология	БД	КВ	5	экз	СК 1
			SG 3217	Санитария и гигиена	БД	КВ		экз	СК 5
		6	OTRD 3316	Основы техники ресторанных дел	БД	КВ	5	экз	СК 17
			NKN 3317	Национальные кухни и напитки	БД	КВ		экз	СК 18

Планово-организационный	<p>практических и профессиональных задач: 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>- 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 общенаучных дисциплин индустрии гостеприимства.</p> <p>- понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.</p>																				
		24	6	RGH 3208	Ресторанное и гостиничное хозяйство	БД	ВК	5	экз	КК 5	СК 2	СК 4	СК 10	СК 11	СК 12						
4	PP 2213	Производственная практика	БД	ВК	2	экз															
6	Log 3226	Логистика	БД	КВ	5	экз															
PDP 3227		Планирование деятельности предприятия	БД	КВ																	
6	BPDPS 3304	Бизнес-планирование деятельности предприятий сервиса	ПД	КВ	5	экз															
PM 3305		Практический маркетинг	ПД	КВ																	
7	AURD	Антикризисное управление в	ПД	КВ	7	экз															

	<ul style="list-style-type: none"> - применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач: применить на практике знания по планированию, антикризисному управлению в ресторанном и гостиничном хозяйстве, применение практического маркетинга при разработке стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства; - 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; - знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы. - применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области планирования и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства. - понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля. 			4308	ресторанном деле						экз
Маркетинговый	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знание о сущности, принципах и функциях маркетинга сферы ресторально-гостиничного бизнеса, стратегии и тактики продвижения товаров на рынок, роли брендинга и PR в индустрии гостеприимства, мерчандайзинг в сфере гостиничных и ресторанных услуг; - применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: 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; - осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: умение собирать и интерпретировать информацию о ресторально-гостиничном рынке для составления бизнес-плана предприятия индустрии гостеприимства; - применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач: применять знания по ресторанному и гостиничному маркетингу для продвижения оказываемых услуг предприятий индустрии гостеприимства; - навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения 	17	4 5 7	RGM 2301	Ресторанный и гостиничный маркетинг	ПД	ВК	5	экз	КК 4 СК 2 СК 3 СК 4	
				GB 3312	Гостиничный бизнес	ПД	ВК	5	экз		
				Mer 3313	Мерчандайзинг	ПД	ВК		экз		
				ITSD 4314	Иновационные технологии сервисной деятельности	ПД	ВК	7	экз		

	<p> 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 маркетинга ресторана и гостиниц.</p> <p>- понимать значение принципов и культуры академической честности: 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>- демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знание основ технологии обслуживания и сервис в ресторанном и гостиничном деле, базовых знаний индустрии досуга и развлечений, PR ресторально-гостиничного бизнеса, бизнес-коммуникации, этике сервиса;</p> <p>- применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: уметь применять знания и понимания технологии обслуживания и сервиса, PR ресторально-гостиничного бизнеса, бизнес-коммуникации, этики и эстетики сервиса, современных технологий ведения бизнеса в сфере сервиса на практической деятельности;</p> <p>- осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: сбор и интерпретация информации о технологии обслуживания и сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства, информацию о деятельности развлекательных заведений Казахстана и мира;</p> <p>- применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач: 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>- 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</p>	25	5	TOS 3209	Технология обслуживания и сервис	БД	ВК	5	экз	СК 3
			5	PRRGB 3214	PR ресторально-гостиничного бизнеса	БД	КВ	5	экз	СК 4
				ESBR 3215	Электронные системы бронирования и резервирования	БД	КВ		экз	СК 7
			7	BK 4218	Бизнес-коммуникации	БД	КВ	5	экз	СК 8
				EES 4219	Этика и эстетика сервиса	БД	КВ		экз	СК 9
			7	SSIG 4224	Стандартизация и сертификация в индустрии гостеприимства	БД	КВ	5	экз	СК 12
				SD 4225	Сервисная деятельность	БД	КВ		экз	СК 14
			7	IDR 4310	Индустрия досуга и развлечений	ПД	КВ	5	экз	СК 20
				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> <ul style="list-style-type: none"> - знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: общенаучные методы, экономические методы, эмпирические методы. - применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области организационно-сервисных услуг индустрии гостеприимства. - понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля. 																																								
Учетно-аналитический	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знание основ бухгалтерского учета и финансовой отчетности на предприятиях индустрии гостеприимства, основ проектирования ресторанных и гостиничных комплексов и практических схемах его организации; - применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: использовать систему знаний о принципах бухгалтерского учета для управления бизнесом в индустрии гостеприимства; написание дипломного исследования; - осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: сбор и интерпретация бухгалтерских отчетностей предприятий ресторанных и гостиничного бизнеса, сбор информации для проектирования ресторанных и гостиничных комплексов; - применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач: 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; - 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; - знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: общенаучные методы, экономические и статистические методы. 	<p>23</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">4</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">BUARG B 2207</td> <td style="width: 60%; text-align: center; padding: 5px;">Бухгалтерский учет в ресторанном и гостиничном бизнесе</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">БД</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">ВК</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">6</td> <td style="width: 10%; text-align: center; padding: 5px;">экз</td> <td rowspan="2" style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle; padding: 5px;">КК 4 СК 6 СК 10 ОК 8 ОК 13 ОК 14</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">3</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ММ 2232</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Микро-макроэкономика</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">БД</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">КВ</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">экз</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">6</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ESiE 2233</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Экономическая статистика и эконометрика</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">БД</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">КВ</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">экз</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle; padding: 5px;">экз</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">8</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">OPRGK 3306</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Основы проектирования ресторанных и гостиничных комплексов</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ПД</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">КВ</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">5</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">экз</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle; padding: 5px;">экз</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">UORDG B 3307</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">Учет и отчетность в РД и ГБ</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ПД</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">КВ</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">8</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ДР/ КЭ</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle; padding: 5px;"></td> </tr> </table>	4	BUARG B 2207	Бухгалтерский учет в ресторанном и гостиничном бизнесе	БД	ВК	6	экз	КК 4 СК 6 СК 10 ОК 8 ОК 13 ОК 14	3	ММ 2232	Микро-макроэкономика	БД	КВ	5	экз	6	ESiE 2233	Экономическая статистика и эконометрика	БД	КВ	5	экз	экз	8	OPRGK 3306	Основы проектирования ресторанных и гостиничных комплексов	ПД	КВ	5	экз	экз		UORDG B 3307	Учет и отчетность в РД и ГБ	ПД	КВ	8	ДР/ КЭ	
4	BUARG B 2207	Бухгалтерский учет в ресторанном и гостиничном бизнесе	БД	ВК	6	экз	КК 4 СК 6 СК 10 ОК 8 ОК 13 ОК 14																																		
3	ММ 2232	Микро-макроэкономика	БД	КВ	5	экз																																			
6	ESiE 2233	Экономическая статистика и эконометрика	БД	КВ	5	экз	экз																																		
8	OPRGK 3306	Основы проектирования ресторанных и гостиничных комплексов	ПД	КВ	5	экз	экз																																		
	UORDG B 3307	Учет и отчетность в РД и ГБ	ПД	КВ	8	ДР/ КЭ																																			

	<ul style="list-style-type: none"> - применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области учета и анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства. - понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля. 										
Организационно-трудовой	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знание теоретических основ менеджмента ресторанных и гостиничного бизнеса, специфики организационного поведения, особенностей управления персоналом ресторанов и гостиниц, культуру ресторанных и гостиничного сервиса; - применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: умение применять функции и методы менеджмента на практической деятельности, применение знания методов управления персоналом в ресторанах и гостиницах и культуре сервиса на профессиональном уровне; - осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: 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 ресторанных и гостиничного бизнеса; - применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач: применять теоретические знания по управлению персоналом в разрешении конфликтов в коллективе, мотивировании персонала при выполнении работ на предприятиях ресторанных и гостиничного бизнеса, внедрение культуры ресторанных и гостиничного сервиса; - 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; - знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы. - применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области управления индустрии гостеприимства. - понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании научных статей и 	10	3	MRGB 2211	Менеджмент ресторанных дела и гостиничного бизнеса	БД	ВК	6	экз	KK 4 СК 8 СК 9 СК 21	

	аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля.										
Финансово-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знание финансовых основ функционирования, закономерностей и развития ресторанных и гостиничного дела, возможностей повышения финансовой прибыли ресторана/гостиниц и основ грамотного управления денежными потоками, ценовой политикой гостиницы или ресторана; - применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: применение знаний при формировании финансовой политики предприятий индустрии гостеприимства, рассчитывать цены на услуги и компоненты продукта гостинично-ресторанного комплекса; - осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: сбор и интерпретация информации об основных финансовых показателях деятельности предприятий гостеприимства; - применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач в области финансово-экономических процессов ресторанных-гостиничных комплексов; - 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; - знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы. - применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области экономики и финансов предприятий гостеприимства. - понимать значение принципов и культуры академической честности: при выполнении практических заданий, написании научных статей и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля. 	10	5	EPG 3210	Экономика предприятий гостеприимства	БД	ВК	5	экз	КК 4 СК 6	

Производственно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: основных понятий, терминов и определений в области ресторанных и гостиничного бизнеса; - применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области: умение анализировать производственно-экономическую деятельность предприятия, формулировать ассортиментную политику; - осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: сбор и интерпретация информации о качестве оказанных услуг; - применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач в области ресторально-гостиничного бизнеса; - 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; - знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: общенаучные методы, теоретические и эмпирические методы. - применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области гостеприимства; - 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. 	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	

3.Дополнительные модули

Коммуникативный	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области: знать грамматику, орфографию, лексику и фразеологию изучаемого языка; понимать состояние и перспективы развития аппаратного и программного обеспечения, включая решения на основе искусственного интеллекта; владеть основами алгоритмизации задач и построения эффективных алгоритмов с применением ИИ в лингвистической и междисциплинарной практике. применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области использовать современные цифровые и ИИ-инструменты для расширения языковой практики в различных сферах общения; грамотно применять языковые средства в устной и письменной речи; 	52	1	K(R) Ya 1103	Казахский (русский) язык	ООД	OK	5	экз	OK16 OK17 OK18 OK19 KK 2 СК 8 СК 9
			2	K(R) Ya 1104	Казахский (русский) язык	ООД	OK	5	экз	
			1	Iya 1105	Иностранный язык	ООД	OK	5	экз	
			2	Iya 1106	Иностранный язык	ООД	OK	5	экз	
			1	IKT 1107	Информационно-коммуникационные технологии	ООД	OK	5	экз	

	<p>создавать диалоги, монологи, полилоги и профессиональные коммуникационные сценарии с использованием технологий искусственного интеллекта, в том числе генеративных моделей.</p> <p>осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений: формировать осмысленные выводы на основе анализа данных, включая данные, полученные с помощью систем ИИ; использовать ИИ-платформы и прикладные программные пакеты в обработке информации; программировать и интерпретировать результаты на современных языках программирования с применением ИИ-инструментов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач: умение принимать решения на основе закономерностей развития науки и общества с учетом достижения максимального эффекта; – навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области: 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; – знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области: чтение и анализ литературы, наблюдение, анкетирование, эксперимент, беседа, тестирование, статистические методы; – применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в изучаемой области: на иностранном языке с учетом основных законов разговорного языка и письма на научные темы. – понимать значение принципов и культуры академической честности при выполнении практических заданий, написания научных исследований и аналитических записок, а также эссе и других письменных работ по изучаемым дисциплинам модуля. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">3</td><td style="width: 15%;">POIYa 2201</td><td>Профессионально-ориентированный иностранный язык</td><td>БД</td><td>ВК</td><td>5</td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td>3</td><td>PK(R)Y a 2202</td><td>Профессиональны й казахский (русский) язык</td><td>БД</td><td>ВК</td><td>3</td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td>2</td><td>OII 1203</td><td>Основы искусственного интеллекта</td><td>БД</td><td>ВК</td><td>3</td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td rowspan="2">3</td><td>VIYa(T) 2220</td><td>Второй иностранный язык (турецкий) (A1-A2)</td><td>БД</td><td>КВ</td><td>6</td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td>VIYa(K) 2221</td><td>Второй иностранный язык (китайский) (A1-A2)</td><td>БД</td><td>КВ</td><td></td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td rowspan="2">4</td><td>VIYa(T) 2222</td><td>Второй иностранный язык (турецкий) (A2-B1)</td><td>БД</td><td>КВ</td><td>7</td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td>VIYa(K) 2223</td><td>Второй иностранный язык (китайский) (A2-B1)</td><td>БД</td><td>КВ</td><td></td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td rowspan="2">5</td><td>VIYa(T) 3228</td><td>Второй иностранный язык (турецкий) (B1-B2)</td><td>БД</td><td>КВ</td><td>3</td><td>экз</td><td></td></tr> <tr> <td>VIYa(K) 3229</td><td>Второй иностранный язык (китайский) (B1-B2)</td><td>БД</td><td>КВ</td><td></td><td>экз</td><td></td></tr> </table>	3	POIYa 2201	Профессионально-ориентированный иностранный язык	БД	ВК	5	экз		3	PK(R)Y a 2202	Профессиональны й казахский (русский) язык	БД	ВК	3	экз		2	OII 1203	Основы искусственного интеллекта	БД	ВК	3	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	
3	POIYa 2201	Профессионально-ориентированный иностранный язык	БД	ВК	5	экз																																																																	
3	PK(R)Y a 2202	Профессиональны й казахский (русский) язык	БД	ВК	3	экз																																																																	
2	OII 1203	Основы искусственного интеллекта	БД	ВК	3	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																																																																	
	Итого за весь курс обучения	240																																																																					

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»)
Общие компетенции				
1. Демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области	OK 1 OK 3 OK 4 OK 5 OK 6 OK 7 OK 21	PO 1	Рекомендуемые методы оценивания находятся в Положении по разработке и утверждению ОП	K 1.2 K 1.3 K 1.4 K 1.5 K 9.4
2. Применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области	OK 9 OK 10 OK 15 OK 22	PO 1		K 2.1 K 2.2 K 2.3
3. Осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений	OK 2 OK 17	PO 1 PO 2		K 3.1 K 3.5
4. Применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач	OK 12 OK 16 OK 18	PO 1 PO 6		K 4.1 K 4.2 K 4.3 K 9.1 K 9.2
5. Навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области	OK 11 OK 19	PO 4		K 5.1 K 5.2 K 5.3
6. Знать методы научных исследований и академического письма	OK 8 OK 13 OK 14 OK 23	PO 9		K 6.1 K 6.3 K 6.6 K 6.7

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

				K 7.3
8. Понимать значение принципов и культуры академической честности	KK 6	PO 11		K 6.11 K 8.1 K 8.2 K 8.5 K 8.8 K 8.10
Специальные компетенции				
1. Демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области	CK 1 CK 13 CK 16	PO 6 PO 8 PO 11	Рекомендуемые методы оценивания находятся в Положении по разработке и утверждению ОП	K 1.8 K 1.9 K 1.10
2. Применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области	CK 3 CK 5 CK 8 CK 12 CK 17	PO 7 PO 11 PO 6		K 2.8 K 2.9 K 2.10
3. Осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений	CK 7 CK 20	PO 5		K 3.6 K 3.7 K 3.8
4. Применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач	CK 2 CK 6 CK 14 CK 18	PO 6 PO 4		K 4.7 K 4.8 K 4.9 K 4.10 K 9.6 K 9.7
5. Навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области	CK 4 CK 10 CK 19	PO 9 PO 11		K 5.6 K 5.7 K 5.8
6. Знать методы научных исследований и академического письма	CK 9	PO 8 PO 10		K 6.9 K 6.10 K 6.12
7. Применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними	CK 11 CK 21	PO 8		K 7.2 K 7.3 K 7.4

8. Понимать значение принципов и культуры академической честности	СК 15	РО 6	K 6.11 K 8.8 K 8.10 K 8.11 K 8.12
---	-------	------	---

4.Матрица достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе с помощью учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)										
				РО1	РО2	РО3	РО4	РО5	РО6	РО7	РО8	РО9	РО10	РО11
Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору														
1	Экономика, кәсіпкерлік және қаржылық сауаттылық негіздері Основы экономики, предпринимательства и финансовой грамотности Fundamentals of Economics, Entrepreneurship and Financial literacy	Дисциплина формирует всестороннее понимание принципов и концепций экономики, предпринимательства и финансовой грамотности. Она охватывает основные теории, инструменты и структуры, которые лежат в основе функционирования рынков, бизнеса и экономики, а также управления личными финансами. Цель дисциплины - помочь обучающимся понять фундаментальные принципы экономики и предпринимательства, вопросы управления личными финансами, включая составление бюджета, стратегию сбережений, инвестиции, кредитование и страхование. Это дает им прочную основу для продолжения карьеры в бизнесе, финансах, экономике и других смежных областях, они получают практические навыки по расчету доходов и расходов, формированию финансовой подушки безопасности, а также понимание налоговой системы и основ защиты от финансовых рисков, а также помогает развивать навыки критического мышления, навыки решения проблем и аналитические способности, которые необходимы для успеха в любой области.	5			V				V		V		

2	Күккүк және сыйбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері Основы права и антикоррупционной культуры Fundamentals of law and anti-corruption culture	Дисциплина посвящена изучению понятия, источников, субъектов, методов права. Даётся характеристика института ответственности в праве Республики Казахстан. А также изучению понятия, сущности и причин происхождения коррупции, мер морально-нравственной и правовой ответственности за коррупционные правонарушения, действующего законодательства в области противодействия коррупции.	5			V	V			V	
3	Экология, тұрақты даму және тіршілік қауіпсіздігі Экология, устойчивое развитие и безопасность жизнедеятельности Ecology, sustainable development and life safety	Целью изучения дисциплины является формирование у студентов комплексных знаний и умений в области экологии, принципов устойчивого развития и обеспечения безопасности жизнедеятельности в образовательных организациях в контексте целей устойчивого развития. Дисциплина охватывает вопросы взаимодействия человека и окружающей среды, устойчивого природопользования, а также современных экологических проблем и методов их предотвращения. Особое внимание уделяется вопросам экологического воспитания и формирования экологической культуры у подрастающего поколения, мерам защиты здоровья и безопасности детей в условиях образовательных учреждений и в чрезвычайных ситуациях, а также обеспечению санитарно-гигиенических условий и рациональному использованию ресурсов.	5			V				V	
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	5	V					V		

		обучающих навыков создания академических текстов и письменного представления результатов исследования.												
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент														
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.	5	V			V							
6	Кәсіби қазақ (орыс) тілі Профессиональный казахский (русский) язык Kazakh (Russian) Language for Professional Purposes	Дисциплина осуществляет 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.	3	V			V							
7	Фылыми зерттеу әдістемесі Методика научных исследований The methodology of scientific	Дисциплина формирует у обучающихся навыки научно-исследовательской деятельности, приобщает обучающихся к научным знаниям, готовности и	6	V						V				

	research	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.										
8	Жасанды интеллект негіздері Основы искусственного интеллекта The basics of artificial intelligence	Дисциплина формирует и закрепляет базовые знания и навыки в области искусственного интеллекта (ИИ) и его применения в различных сферах. В процессе изучения студенты познакомятся с основными концепциями и методами ИИ, включая машинное обучение, нейронные сети, обработку естественного языка. Студенты смогут применять различные инструменты и программное обеспечение для работы с ИИ, разрабатывать простейшие модели, а также получат возможность опробовать современные онлайн-платформы, реализующие технологии искусственного интеллекта.	3		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.	3		V					V		
10	Конақжайлыштық индустриясының негіздері Основы индустрии гостеприимства	Дисциплина предполагает последовательное изучение принципов и особенностей функционирования разных типов предприятий индустрии	5					V			V	

	Hospitality Fundamentals	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.										
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.	6						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 развитие предприятий этой отрасли, возникающие проблемы и пути их разрешения. Кроме того, раскрываются сервисные аспекты функционирования ресторанов и гостиниц, а также современные технологии ресторанно-гостиничного сервиса.	5						V	V		
13	Қызмет көрсету технологиясы және сервис Технология обслуживания и сервис Maintenance technology and service	Дисциплина направлена на приобретение комплекса знаний в области гостиничного сервиса, а также изучение особенностей технологии обслуживания в сфере индустрии гостеприимства; приобретение комплекса знаний о принципах	5						V	V		

		организации работы службы ресторанных и гостиничного предприятия; овладение навыками анализа технологического процесса гостиничного и ресторанных обслуживания.											
14	Қонақжайлық кәсіпорындарының экономикасы Экономика предприятий гостеприимства Economics of hospitality enterprises	Дисциплина изучает основные экономические понятия, концепции, функции, методы организации производства и предоставления услуг, вопросы планирования и анализа хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Анализируются факторы, влияющие на эффективное развитие предприятий гостеприимства, возникающие проблемы и пути их разрешения.	5		V			V		V			
15	Мейрамхана ісінің және қонақ үй бизнесінің менеджменті Менеджмент ресторанных дела и гостиничного бизнеса Restaurant and hospitality management	Дисциплина дает знания, позволяющие внедрять в управленческую практику рыночные аспекты, базирующиеся на принципах и методах управления гостиниц и ресторанов; учит анализировать функционирование подразделений и служб систем управления гостиницами и ресторанами различных форм собственности. Важная роль при изучении выделяется принятию управленческих решений, проведению переговоров, эффективному управлению персоналом.	6					V		V			
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	2	V				V		V			

		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.											
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			V

Цикл базовых дисциплин

Компонент по выбору

19	Брондау және резервтеудін электрондық жүйелері Электронные системы бронирования и резервирования Electronic booking and reservation systems	Дисциплина формирует систему знаний о современных информационных технологиях, используемых в области ресторанных 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		
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 комплексов.	5						V		V		
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					
23	Сервистің этикасы мен эстетикасы	Дисциплина изучает основные этические и эстетические понятия и	5			V			V				

	Этика и эстетика сервиса	категории сервиса, этапы становления этики сервиса, рассматривает проблемы формирования этики и эстетики сервиса.											
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, pragматической 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 адаптированными для начинающего уровня текстами. Целью дисциплины является формирование базовых основ коммуникативной, лингвистической, социокультурной, pragматической компетенций в китайском 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						
26	Екінші шетел тілі (түрік) A2-B1	Дисциплина предусматривает изучение	7	V			V						

	Второй иностранный язык (турецкий) (A2-B1) Second Foreign Language (Turkish) A2-B1	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, pragматической компетенций в освоении турецкого 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.											
27	Екінші шетел тілі (қытай тілі) A2-B1 Второй иностранный язык (китайский) (A2-B1) Second Foreign Language (Chinese) A2-B1	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, pragматической компетенций в освоении китайского языка с учетом всех видов речевой деятельности (говорение, письмо, аудирование, чтение), закрепление и совершенствование навыков владения	7	V		V							

		основными композиционно-речевыми формами высказывания (описание, повествование, монолог, диалог, рассуждение) на уровне А2-В1.										
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
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	
30	Логистика Logistics	Дисциплина изучает сложные динамические производственно-коммерческие комплексы, осуществляющие организационно-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.	5					V			V	
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;	5					V	V		V	

		планирования себестоимости продукции; научной организации труда; внедрения новой техники и рационального его использования на предприятии в условиях рынка, необходимых для практической организации работы.										
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, pragматической компетенций в освоении турецкого 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						
33	Екінші шетел тілі (кытай 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	3	V		V						

		темы, навыков работы с аутентичными текстами. Целью изучения дисциплины является совершенствование коммуникативной, лингвистической, социокультурной, pragматической 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.											
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			
35	Мейрамхана және қонақ үй сервисінің мәдениеті Культура ресторанных и гостиничного сервиса The culture of restaurant and hotel service	Дисциплина рассматривает вопросы истории, теории, современной практики сервиса разных стран. В дисциплине отражена специфика социально-культурного сервиса, связанного с интегративной природой мировой практики сервиса, с ростом ее значения в экономике и социальном развитии мира.	5		V			V					
36	Микро-макроэкономика Микро – макроэкономика Micro - macroeconomics	Современная микроэкономическая теория сосредотачивается именно на исследовании процессов принятия решения. Рассматривает раздел экономической теории, изучающий закономерности функционирования экономической системы как единого целого.	5		V			V					

		Макроэкономическая теория - раздел экономической науки, который касается определения агрегатных и средних показателей, характеризующих состояние экономики страны. Основными проблемами, которые изучает макроэкономика, являются: экономический рост и его темпы; экономический цикл и его причины; уровень занятости и проблема безработицы и т.д.										
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 Prices and price formation	Дисциплина поможет получить необходимые знания в вопросах механизма ценообразования, определения ценовой политики и ценовой стратегии развития предприятия. Изложены общееэкономические подходы, представлен анализ прикладных аспектов, обобщена национальная практика ценообразования, учтен прогрессивный мировой опыт, раскрыта успешная ценовая политика ведущих фирм мира.	5						V	V		
39	Қаржы Финансы Finance	Дисциплина рассматривает вопросы в области финансов, основ организации и функционирования финансовой	5						V	V		

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.

Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору

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
41	Өндірістік практикасы Производственная практика Production practice	Практика предусматривает производственную стажировку на предприятиях индустрии гостеприимства, где знакомятся со структурой и особенностями организации работы. Практика 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 практиканты приобретают специальные	2	V						V		V

		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
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	
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	5			V						V	

		ведения маркетинговой стратегии и управление маркетингом в отрасли гостеприимства.									
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
46	МІ мен КБ 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 ресторанных 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		
47	Мейрамхана ісіндегі дағдарысқа қарсы басқару Антикризисное управление в ресторанном деле Crisis management in the restaurant business	Дисциплина систематизирует основные причины, вынуждающие предприятия применять меры антикризисного управления. В ходе изучения предлагаются основные мероприятия для преодоления кризисной ситуации в организации. Также к изучению предлагается опыт преодоления кризисных ситуаций на различных предприятиях ресторанныго профиля.	7						V		V
48	Қонақжайлышық индустриясы кәсіпорындарының даму стратегиясы Стратегия развития предприятий индустрии гостеприимства Development Strategy for	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	7						V	V	

	Hospitality Industry Enterprises	собственной стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства.											
49	Бос уақыт және көңіл көтеру индустриясы Индустрія досуга и развлечений Leisure and entertainment industry	Дисциплина изучает технологию организаций 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 бизнесі жүргізуін 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	
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 служб для обеспечения качественного обслуживания потребителей.	5	V				V			V		
52	Мерчандайзинг Merchandising	Дисциплина охватывает понятийный аппарат системы сбыта в местах продаж на разных уровнях продвижения товара, роль стимулирующих факторов на процесс покупки. Подробно рассматриваются вопросы поведения потребителя в торговом зале и особенности воздействия на него по средствам мерчандайзинга. При оформлении торгового зала рассматриваются особенности планировки торгового зала. При	5		V						V		

		создании атмосферы в торговом зала формируется восприятие товаров потребителями. Изучение методов продаж товаров импульсивной покупки, применение метода ABC, анализ привлекательности отделов и товаров и выбор оптимального варианта размещения.										
53	Сервистік қызметтің инновациялық технологиялары Инновационные технологии сервисной деятельности Innovative technologies of service activity	Дисциплина изучает теории и практики инновационной деятельности предприятий сервисной сферы. Курс отдельно рассматривает подготовку к инновационной деятельности специалистов, способных оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по внедрению инноваций в практику работы организаций и предприятий сферы сервиса и туризма.	7					V	V	V	V	
54	Қонақжайлылық индустриясы сферасындағы бизнесің жүргізудің қазіргі технологиялары Современные технологии ведения бизнеса в сфере индустрии гостеприимства Modern technologies of doing business in the hospitality industry	Дисциплина знакомит с правовыми, экономическими и техническими аспектами организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства, технологии ведения бизнеса; гостиничные продукты на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.	7							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	
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	5				V					V

		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.											
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ОДОБРЕНО:

Рассмотрено на заседании УиНМС университета, протокол № 5
от 25.04.2025 г.

Председатель УиНМС университета Байкенов Ж.Е. Байкенов
Директор ДАП Мукажанова А.М. Мукажанова

РАЗРАБОТАНО:

Академическим комитетом (приказ № 29-п от 02.09. 2024 г.)

Рассмотрено на заседании кафедры, протокол № 9 от 15.04.2025 г.
Зав.кафедрой Бордияну И.В. Бордияну