

ҚАЗТУТЫНУОДАҒЫ  
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



УТВЕРЖДАЮ»

Ректор Карагандинского  
университета, д.э.н., профессор  
Аймагамбетов Е.Б.

Утверждено на заседании  
Ученого совета КарУК  
Протокол № 8 «29» 04 2025 г..

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**6B11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**

Уровень: бакалавриат (ВА)

КАРАГАНДА 2025



Образовательная программа 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 04.03.2025г.) и профессионального стандарта профессиональных стандартов «Гостиничное хозяйство», (Приложение № 2) приказ Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 17.01.2017г. №3; «Индустрия питания», (Приложение № 1) приказ Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 22.10.2018г. №284; «Обслуживание банкетов и конференций», (Приложение № 42) к приказу Заместителя утвержденного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 26.12.2019г. №263.

Разработчики (академический комитет):

Блялова Айнагуль Каримовна – Председатель Академического комитета, магистр, старший преподаватель кафедры «Туризма и ресторанного дела»

1. Кенжебеков Нуржан Досович – к.э.н., доцент кафедры «Туризма и ресторанного дела»

2. Жуспекова Айман Кабиденевна - к.э.н., доцент кафедры «Туризма и ресторанного дела»

3. Алексеенко Татьяна Николаевна – доцент кафедры «Туризма и ресторанного дела»

4. Вавринюк Галина Васильевна – Главный менеджер по банкетам и конференциям в ТОО «Гостиница Космонавт»

5. Елемесов Дастан Канатович - Управляющий ресторанным комплексом «Рубин» ТОО «Gold Way K»

6. Бектурсынов Руслан Русланович – магистр, старший преподаватель кафедры «Туризма и ресторанного дела»

7. Бауыржанова Аружан – студентка группы РД-23-2

Рецензент (эксперт):

Вавринюк Галина Васильевна, Главный менеджер по банкетам и конференциям в ТОО «Гостиница Космонавт»

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета «23» декабря 2024 г., протокол №1

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована на заседании учебно-методического совета университета протокол №4 от 27 марта 2025 года

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Паспорт образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....</b>	<b>6</b>
2.1 Присуждаемая степень.....	6
2.2 Перечень должностей специалиста.....	6
<b>3. Содержание образовательной программы.....</b>	<b>7</b>
3.1 Учебный план образовательной программы.....	7
3.2 Сведения о дисциплинах.....	11
<b>4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....</b>	<b>22</b>
4.1 Перечень компетенций и результатов обучения.....	22
4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	22
4.3 Карта формирования компетенций.....	24
<b>5. План развития образовательной программы.....</b>	<b>26</b>
<b>6. Лист согласования программы.....</b>	<b>29</b>

## 1. Паспорт образовательной программы

1	Регистрационный номер	6B11100086
2	Код ОП	6B11102
3	Код и классификация области образования	6B11 Услуги
4	Код и классификация направлений подготовки	6B111 Сфера обслуживания
5	Группа образовательных программ	B093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
6	Наименование образовательной программы	6B11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
7	Вид ОП	Действующая ОП
8	Цель ОП	Обеспечение качественной подготовки инновационно - ориентированных, конкурентоспособных кадров в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса, отвечающих современным требованиям рынка труда, как основы для их профессионального роста и личностного развития
9	Уровень по МСКО	6
10	Уровень по НРК	6
11	Уровень по ОРК	6
12	Отличительные особенности ОП	а) Нет
	ВУЗ-партнер (СОП)	
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	
13	Перечень компетенций	Формируется матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями (таблица 4.1, 4.2, 4.3)
14	Результаты обучения	
15	Результаты обучения	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями
16	Форма обучения	очная
17	Язык обучения	Казахский/русский
18	Объем кредитов	240
19	Присуждаемая степень	Бакалавриат в области услуг по ОП 6B11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
20	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Есть № KZ34LAA00021414 (005) от 02 февраля 2021г., выданной Комитетом по контролю в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан
21	Наличие аккредитации ОП	Есть, Независимое агентство по обеспечению качества в образовании (НАОКО) SA-A №0318/3 от 23 декабря 2019 года
	Наименование аккредитационного органа	Независимое агентство по обеспечению качества в образовании (НАОКО) SA №0175/1 от 21 декабря 2024 года
	Срок действия аккредитации	21.12.2024– 20.12.2029
22	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах по циклам и ОП



23	Уникальность программы	ОП нацелена на подготовку бакалавров по ресторанному и гостиничному бизнесу с углубленным знанием сферы индустрии гостеприимства и широким выбором майнерских программ
24	Профессиональные стандарты	1. Организация питания - 06.12.2022 2. Индустрия питания - 06.12.2022 3. Обслуживание банкетов и конференций - 06.12.2022
25	«Условия реализации ОП для лиц с инвалидностью и ООП»	<p>Для обеспечения доступности образовательной программы предусмотрены следующие условия:</p> <p><b>Архитектурная доступность</b> Доступ к адаптированной среде: пандусы, специальные аудитории и санитарные помещения.</p> <p><b>Учебно-методическое обеспечение</b> Учебные материалы в альтернативных форматах (аудио, шрифт Брайля).</p> <p><b>Адаптированные методы оценки знаний</b> (устные экзамены, продленное время, ассистенты).</p> <p><b>Организация образовательного процесса</b> Индивидуальные учебные планы, дистанционные технологии, гибкий график занятий.</p> <p><b>Психолого-педагогическая поддержка</b> Консультации специалистов (тьюторы, психологи), адаптационные мероприятия Повышение квалификации ППС по инклюзивному образованию.</p>



## **2.Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы**

2.1 Присуждаемая степень: бакалавр в области услуг по специальности 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"

2.2 Перечень должностей специалиста:

Объектами профессиональной деятельности бакалавра по специальности 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"

являются:

- органы государственного управления, связанные с организацией гостиничного бизнеса (министерства, акиматы, их региональные подразделения и структуры);
- государственные и частные компании, занимающиеся ресторанным и гостиничным бизнесом;
- сфера обслуживания, предприятия связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры);
- имущество, имущественные комплексы (предприятия, учреждения, организации) и иные объекты гостиничной индустрии;
- научно-исследовательские организации, занимающиеся изучением проблем развития питания, маркетинга в организациях питания;
- учебные заведения, готовящие специалистов среднего звена по гостиничному хозяйству;
- рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и их технологий и т.п.;
- другие организации и компании, деятельность которых связана со специализациями, установленными советами вузов.



### 3.1 Учебный план образовательной программы



## Учебный план

модульной образовательной программы БВ1102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"

**Присуждаемая степень: бакалавр в области образования: 6В11 "Услуги"**

**Срок обучения: 4 года**

Очная форма обучения

Набор 2025 года

[illegible]



[illegible]











### 3.2 Сведения о дисциплинах

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

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Результаты обучения
<b>Обязательный компонент</b> <b>Цикл общеобразовательных дисциплин</b>				
1.	Модуль социально-политических знаний (Социология, Политология, Культурология, Психология)	Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы), закономерности их функционирования и развития, процессы социальной адаптации в том числе в условиях культуры инклюзии. Политология изучает политическую сферу общества: политическую власть, политические институты, отношения, процессы и закономерности их функционирования. Культурология изучает культуру как особую и целостную систему человеческой жизни и деятельности, закономерности её возникновения, развития и постижения, а также рассматривает общие вопросы культуры безопасности человека в особенностях познания и воспроизводства отношений безопасного бытия. В содержание учебной дисциплины «Психология» включены актуальные вопросы психологии общения, психологии личности, психологической и экологической безопасности, дана общая характеристика инклюзии, психических процессов, состояний и явлений.	8	PO1
2.	История Казахстана	История Казахстана формирует объективные исторические знания об основных этапах современного Казахстана, направляет внимание студента на реализации программы «Рухани жаңғыру», на становление и развитие историко-культурных процессов и государственности. Курс освещает проблемы этногенеза казахского народа, эволюцию форм государственности и цивилизации на территории Великой степи, раскрывает наиболее значимые исторические факты и события, наполняет реальным научно-историческим знанием содержание казахстанской модели развития в период ускоренной модернизации.	5	PO1
3.	Философия	Философия направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной модернизации, конструктивно-критического мышления, культ знания и образования. Курс ориентирован на освоение обучающимися философской культуры в контексте модернизации общественного	5	PO1



		сознания и решения глобальных проблем современности, на формирование у студентов рефлексии, на развитие и укрепление толерантности, межкультурного диалога и культуры мышления.		
4.	Физическая культура	Дисциплина формирует понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте.	8	PO3
5.	Иностранный язык (английский язык, немецкий язык)	Дисциплина совершенствует языковые способности студентов, развивает умения и навыки в четырех видах речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо). Языковая подготовка имеет интерактивный характер, центрирована на студентов и ориентирована на результат. Большое значение уделяется самостоятельной работе студентов, организованной в виде СРСП, включающей написание абзаца/краткое изложение текста и проектную работу, а также СРС, включающей выполнение грамматических и лексических упражнений.	10	PO2
6.	Казахский (Русский) язык	Содержание курса Казахского языка включает лексические и грамматические темы, направленные на развитие всех видов речевой деятельности и словарной работы, на освоение бытовой беседы в различных ситуациях и терминологию языка. Содержание курса Русского языка направлено на активизацию и систематизацию знаний русского языка применительно к общественно-политической, социально-культурной и профессиональной сферам, на совершенствование коммуникативной компетенции, развитие ораторских навыков	10	PO2
7.	Информационно-коммуникационные технологии	Целью дисциплины является подготовка высококвалифицированных специалистов с навыками применения современных информационных технологий в профессиональной сфере в условиях реализации государственной программы Цифровой Казахстан. Данная дисциплина формирует способности критически оценивать и анализировать процессы, сбора, обработки, методы поиска и хранения, способы передачи информации с помощью цифровых технологий.	5	PO4



<b>Компонент по выбору</b>				
8.	Финансовая грамотность	Повышение уровня финансовой грамотности позволят обучающимся принимать рациональные финансовые решения, решать возникающие финансовые проблемы и своевременно распознавать финансовые мошенничества. Курс направлен на получение знаний и навыков в области управления личными финансами. В рамках курса обучающиеся научатся использовать на практике всевозможные инструменты в области финансов, сохранять и приумножать накопления, грамотно планировать бюджет, получают практические навыки по исчислению и уплате налогов и правильному заполнению налоговой отчетности, научатся анализировать финансовую информацию и ориентироваться в финансовых продуктах для выбора адекватной инвестиционной стратегии.	5	PO1
9.	Экономическая теория	В рамках модулей дисциплины «Экономическая теория» изучаются темы предпринимательства, издержек и дохода фирмы, рыночных отношений, собственности и экономических систем. Рассматриваются организационно-правовые формы, размеры бизнеса, формирование капитала и дохода, а также функционирование предпринимательства в рыночной среде с учётом конкуренции и структуры рынка.	5	PO1
10.	Основы противодействия коррупции	Данная дисциплина «Основы противодействия коррупции» направлена на изучение теоретических и методологических проблем борьбы с коррупцией; нормативно-правовых актов по противодействию коррупции; формирование антикоррупционной культуры. Освоение курса позволит сформировать у студентов практические умения и навыки применения полученных знаний в своей будущей профессиональной деятельности.	5	PO1
<b>Цикл базовых дисциплин</b>				
<b>Вузовский компонент</b>				
11.	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" 1	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" направлен на развитие у студентов владения языками (казахский, русский, английский, немецкий) в профессиональной сфере, соответствующей образовательной программе ИТ. Курс ориентирован на формирование лексических и коммуникативных компетенций. В рамках дисциплины студенты изучают специализированную терминологию, осваивают языковые конструкции, характерные для ИТ-документации, а также развивают навыки устной и письменной коммуникации по профессиональной тематике: программирование, базы данных, кибербезопасность, сетевые технологии, проектная работа, цифровой дизайн и т.д.	3	PO2
12.	Междисциплинарный курс	Целью курса является практическое овладение профессиональным казахским языком. Это позволяет	3	PO2



	"Профессионально-ориентированный язык" 2	будущему специалисту в сфере цифрового дизайна и мультимедиа осуществлять письменный и устный информационный обмен, систематически расширять активную профессиональную лексику, вести делопроизводство на государственном языке. В процессе изучения курса студенты развивают все виды речевой деятельности, постепенно переходят к изучению сложной синтаксической структуры казахского языка. В результате изучения курса обучающийся осваивает коммуникативные навыки и знания, необходимые для понимания профессиональных текстов и научной терминологии, четко и свободно излагает свои мысли по интересующим его профессиональным и социальным темам в ходе диалога, осознает значение государственного языка во всех сферах жизнедеятельности и проявляет уважение к духовному наследию казахского народа.		
13.	Математика в экономике	Курс нацелен на освоение студентами математического аппарата, помогающего моделировать, анализировать и решать экономические задачи; усвоение студентами математических методов, дающих возможность изучать и прогнозировать процессы и явления в области государственного управления социально-экономическими процессами; формировать умения и навыки самостоятельных исследований, развивать стремление к научному поиску путей совершенствования своей работы.	4	PO1
14.	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	это сфера предпринимательства, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризуются дружелюбием по отношению к гостям	5	PO6
15.	Микроэкономика	Курс позволяет проводить исследование функционирования хозяйственного механизма на уровне деятельности отдельных экономических субъектов, закрепить теоретические знания, приобретенные в процессе изучения экономической теории, приобрести навыки рационального экономического мышления в условиях ограниченности ресурсов, а также оценки на этой основе проводимой в данной области государственной политики.	4	PO1
16.	Основы индустрии гостеприимства	Целью дисциплины является формирование у студентов базовых теоретических и практических знаний о структуре и функционировании индустрии гостеприимства, а также ознакомление с современным рынком гостиничных и ресторанных услуг. Особое внимание уделяется развитию профессиональных компетенций в организации обслуживания, пониманию стандартов качества и принципов работы предприятий сферы гостеприимства.	4	PO5



17.	Ресторанное и гостиничное хозяйство	Целью дисциплины является формирование у студентов целостного представления о принципах ведения ресторанного и гостиничного хозяйства, функциях и видах ресторанов и гостиниц, основных типах помещений, инженерно-техническом оборудовании ресторанного и гостиничного хозяйства. В данной дисциплине рассматриваются виды средств размещения и предприятий общественного питания, особенности архитектурной планировки и инженерного оснащения гостиниц, организация предметно-пространственной среды, внутренняя инфраструктура, зонирование ресторанов, выбор мебели, технологические процессы, складское и тарное хозяйство, а также функции буфетов, баров, сервисной и бельевой.	5	PO6
18.	Учебная практика	Целью учебной практики является приобретение первичных профессиональных компетенций, включающих закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, получение навыков исследовательской деятельности, приобретение практических умений и навыков работы в соответствии со специальностью обучения.	1	PO1
<b>Цикл базовых дисциплин</b> <b>Компонент по выбору</b>				
19.	Системы бронирования	Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков работы с современными системами бронирования в туристской отрасли. Дисциплина направлена на освоение технологий онлайн-бронирования, управление туристскими продуктами через GDS и специализированные платформы, а также развитие компетенций по эффективному использованию цифровых инструментов в туроператорской и турагентской деятельности.	5	PO6
20.	Инфографика и коммуникации	Целью изучения дисциплины является визуализация данных через представление сложной информации до аудитории быстрым и понятным образом. Средства инфографики включают в себя изображения, графики, диаграммы, блок-схемы, таблицы, карты, списки, что позволяет создавать медийные продукты для любой отрасли экономики. Инфографика эффективна для упрощения внешней и внутренней коммуникации компании.	5	PO4
21.	Налоги и налогообложение (Taxes and taxion)	Целью курса является формирование у студентов целостного представления о налоговой системе страны, систематизация знаний в области налогообложения, обучение методике исчисления отдельных налогов, получение навыков по использованию и анализу налоговой информации для целей управления на микро- и макро-уровне. Содержание курса включает в себя важнейшие вопросы возникновения и необходимости налогов, развитие налоговых теорий, а также этапов	5	PO7



		становления и реформирования налоговой системы Казахстана. Рассматриваются особенности функционирования специальных налоговых режимов в отечественной налоговой системе.		
22.	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	Изучение дисциплины позволит рассмотреть систему организации бухгалтерского учета на предприятиях туристской отрасли, овладеть практическими навыками продвижения туристских и гостиничных услуг, а также изучить учет затрат, доходов туристского и гостиничного бизнеса.	5	PO10
23.	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	Цель освоения дисциплины - ознакомление студентов с основами психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, а также со спецификой корпоративной культуры гостиничных и ресторанных предприятий.	5	PO5
24.	Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"	Целью дисциплины студенты познакомятся с основными теоретическими проблемами современной психологии этики в той мере, в какой они связаны со спецификой будущей профессиональной деятельности. По окончании курса студент должен понимать актуальные этические проблемы, которые влияют на эффективность деятельности руководителя, обеспечение мотивации деятельности людей в организации.	5	PO5
25.	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	Цель освоения дисциплины - освоение студентами знаний организации и управления процессами рекламной деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе, создание рекламного продукта, анализ планирования, организации, управления и финансирования рекламной деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса, оценка эффективности рекламных мероприятий.	5	PO8
26.	Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства	В процессе изучения курса студенты познакомятся с современными направлениями исследований в сфере гостеприимства и туризма. Рассматриваются вопросы значимости социальных медиа в индустрии гостеприимства и туризма, значении и роли исследований в современном бизнесе, виды исследований, правила и алгоритм определения проблемы для исследований, методы психологии применяемые в исследованиях деятельности индустрии гостеприимства.	5	PO9
27.	Управление качеством в индустрии туризма	Целью дисциплины является формирование знаний о необходимых стандартах и правил сертификации услуг в сфере туризма и гостеприимства, также подходов к управлению и оценки качества предоставляемых услуг, навыков самостоятельной работы по изучению содержания отечественных и международных нормативных документов, устанавливающих требования к услугам и системам менеджмента качества на предприятиях индустрии туризма	5	PO5



28.	Экспертиза качества товаров и услуг	Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Цифровые технологии в анализе результатов экспертизы. Квалификационная характеристика эксперта. Методы оценки качества товаров. Особенности экспертизы качества услуг	5	PO5
29.	Безопасность сырья и пищевых продуктов	научная дисциплина, описывающая обработку, приготовление и хранение пищевых продуктов способами, предотвращающими заражение болезнями пищевого происхождения. Возникновение двух или более случаев схожих заболеваний в результате приема обычной пищи известно как вспышка болезней пищевого происхождения	5	PO3, PO4
30.	Товароведение продовольственных продуктов	Формирование знаний в области товароведения продовольственных продуктов: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	5	PO9
31.	Кейтеринг и банкетное обслуживание	отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющие обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.	6	PO6
32.	Организация производства на предприятиях общественного питания	Целью дисциплины является формирование у студентов системы знаний о принципах, методах и технологиях организации производственного процесса на предприятиях общественного питания. В рамках курса студенты осваивают основы проектирования и рационального функционирования производственных структур, знакомятся с нормативно-правовыми аспектами, санитарно-гигиеническими требованиями, современным оборудованием, а также методами повышения эффективности и качества производственной деятельности. Особое внимание уделяется развитию профессиональных компетенций в области планирования, организации труда, ресурсного обеспечения и контроля качества продукции и услуг.	6	PO8
33.	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	Целью дисциплины является формирование у студентов базовых знаний и практических навыков, необходимых для эффективной организации и ведения технологических процессов в ресторанах и других предприятиях питания. В рамках курса изучаются принципы технического оснащения, виды и назначение технологического оборудования, стандарты санитарно-	5	PO6



		гигиенических требований, а также особенности эксплуатации инвентаря и механизмов. Особое внимание уделяется обеспечению безопасных условий труда, рациональному использованию ресурсов и повышению эффективности производственного процесса в ресторанном бизнесе.		
34.	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	Особенности национальной кухни различных народов мира: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы.	5	PO6
35.	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	Целью дисциплины является формирование у студентов профессиональных компетенций в сфере проектирования и реализации досуговых программ в туристской и гостиничной индустрии, освоение методов организации и проведения развлекательных и анимационных мероприятий, направленных на повышение качества туристских услуг, удовлетворённости потребителей и конкурентоспособности туристских дестинаций.	5	PO8
36.	Гостиничный и ресторанный дизайн	Целью дисциплины является формирование у студентов представлений о принципах и тенденциях проектирования интерьеров и пространственной организации объектов гостиничного и ресторанного бизнеса. Курс направлен на развитие знаний в области эстетики, функциональности, эргономики, брендинга и создания комфортной среды, способствующей повышению качества обслуживания и удовлетворенности клиентов. Особое внимание уделяется взаимодействию дизайна с корпоративной концепцией, стандартами сервиса, маркетинговыми задачами и опытом потребителя.	5	PO8
37.	Междисциплинарный курс Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма	Цель изучения дисциплины «Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма» - освоение студентами знаний и умений в области маркетинга и компетенций, необходимых менеджеру услуг. В данной дисциплине рассматриваются теоретические и прикладные методы анализ конъюнктуры рынка гостеприимства, умение сегментировать и позиционировать услуги данной индустрии, проводить оценку внешней и внутренней маркетинговой среды, формировать программу маркетинга микс для предприятий индустрии гостеприимства, маркетинговую стратегию и разрабатывать план маркетинга.	5	PO8

38.	Планирование и организация туристского бизнеса	Целью дисциплины является формирование у студентов комплекса знаний о принципах, инструментах и механизмах управления туристской деятельностью в условиях рыночной экономики, направленные на освоение теоретических основ и практических подходов к планированию, созданию и функционированию туристских предприятий; развитие умений разрабатывать бизнес-модели, управлять ресурсами и принимать управленческие решения в сфере туризма.	5	PO8
39.	Майнор «правовые основы бизнеса» Гражданское право РК	Осуществление и защита гражданских прав. Юридические лица. Сделки. Представительство. Доверенность Понятие и виды вещных прав и их защита Общие положения об обязательствах Понятие и условия договора Заключение, изменение и расторжение договора. Имущественный наем (аренда) Комплексная предпринимательская лицензия (франчайзинг). Обязательства по производству работ и оказанию услуг Конкурсные обязательства	5	PO10
40.	Майнор «правовые основы бизнеса» Трудовое право РК	Субъекты трудового права Правовое регулирование занятости и трудоустройства граждан Трудовой договор Правовое регулирование трудовых отношений отдельных категорий работников Рабочее время и время отдыха Заработная плата. Гарантийные и компенсационные выплаты Охрана труда и защита трудовых прав	5	PO7
41.	Майнор «правовые основы бизнеса» Международное правовое Сопровождение бизнеса	Ознакомление студентов с теоретическими представлениями о проектной работе в сфере международного бизнеса; приобретение студентами прикладных знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной юридической деятельности по сопровождению международных коммерческих проектов; расширение у студентов профессионального юридического кругозора.	5	PO5
42.	Майнор «правовые основы бизнеса» предпринимательское право РК	Предпринимательская деятельность (понятие, виды и формы). Субъекты предпринимательской деятельности. Правовой статус предпринимателя. Государственное регулирование и поддержка частного предпринимательства Ответственность за нарушение законодательства Республики Казахстан в сфере предпринимательства Правовое регулирование биржевой деятельности. Правовое регулирование инвестиционной деятельности	5	PO5
<b>Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент</b>				
43.	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Целью дисциплины является формирование у студентов базовых знаний и практических навыков в области организации и планирования деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса. Курс направлен на освоение принципов управления, планирования ресурсов, повышения эффективности и качества обслуживания в индустрии гостеприимства.	5	PO8



44.	Менеджмент гостиниц и ресторанов	Целью дисциплины «Менеджмент гостиниц и ресторанов» является формирование у студентов системного представления о принципах и функциях управления в индустрии гостеприимства, развитие умений применять современные методы менеджмента для эффективной организации деятельности гостиничных и ресторанных предприятий в условиях конкурентной среды.	5	PO5
45	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	Цель изучения дисциплины - «Маркетинговые исследования в сфере услуг» - освоение студентами знаний в области маркетинговых исследований сферы услуг и компетенций, необходимых менеджеру услуг. В данной дисциплине рассматриваются теоретические и прикладные методы сбора, анализа информации, необходимой для принятия решений, связанных с деятельностью предприятий туризма на рынке, выбора рынка, определения объемов продаж, прогнозированием и планированием деятельности.	5	PO8
46.	Технология обслуживания на предприятиях питания	Цель дисциплины является ознакомление с особенностями применения различных технологий обслуживания в ресторанном и гостиничном бизнесе, в частности, изучение основ гостиничного и ресторанного сервиса, работы службы приема и размещения, эксплуатации номерного фонда, организации процессов питания и др. В данной дисциплине рассматриваются концепции и технологии организации гостиничного и ресторанного сервиса, включая работу службы приема и размещения, обслуживание номерного фонда и питания, предоставление дополнительных и специальных услуг, процесс производства и реализации ресторанной продукции, а также формы обслуживания клиентов и проведение банкетов.	5	PO5, PO6
47.	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	Целью дисциплины является формирование у студентов целостного представления о структуре, функциях и особенностях функционирования ресторанного и гостиничного бизнеса, а также развитие практических навыков управления предприятиями индустрии гостеприимства в условиях конкурентной среды и современных требований к качеству обслуживания.	5	PO8, PO10
48.	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	Целью дисциплины является формирование у студентов знаний о структуре, элементах и функционировании инфраструктуры ресторанного и гостиничного хозяйства, а также развитие умений по анализу, проектированию и оценке эффективности инфраструктурных решений в индустрии гостеприимства.	5	PO9
49.	Производственная практика	В процессе производственной практики осуществляется непосредственная подготовка студента к профессиональной деятельности по всем направлениям в реальных производственных условиях. Базами практики по специальности «РДиГБ» выступают:	15	PO10

		органы государственного управления, связанные с организацией гостиничного бизнеса; государственные и частные компании, занимающиеся ресторанным и гостиничным бизнесом; сфера обслуживания, предприятия связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры); рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок и другие организации и компании, деятельность которых связана со специализацией.		
50	Преддипломная практика	Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают необходимый материал о деятельности предприятия (учреждения, организации), выполняемых исследовательских работах, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке выпускной квалификационной работы. Целью преддипломной практики является завершение написания дипломной работы (проекта).	9	PO10
<b>Цикл профилирующих дисциплин</b> <b>Компонент по выбору</b>				
51.	Ресторанный и гостиничный маркетинг	В программу курса включена характеристика основных составляющих элементов организации маркетинга на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса. Студенты изучают организацию и управление маркетинговой деятельностью ресторанно-гостиничного предприятия, особенности проектирования и формирование продуктовой стратегии, анализируют роль маркетинговых коммуникаций в данном бизнесе.	5	PO8
52.	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	Целью дисциплины является формирование у обучающихся системного представления о логистических процессах в индустрии туризма, включая организацию туристических потоков, управление материальными, информационными и сервисными потоками, а также оптимизацию ресурсов при оказании туристских услуг.	5	PO8
53.	Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства	Целью дисциплины является формирование у студентов комплексных знаний и практических навыков по проектированию, организации и управлению гостиничными и туристскими предприятиями с учетом современных требований к безопасности, санитарии, инвестиционной привлекательности и эффективным технологиям продвижения и продаж услуг. В данной дисциплине рассматриваются основы проектирования гостиничных и туристских объектов, включая планировочные решения жилых и общественных зон, организацию функциональных служб, требования безопасности и санитарии, а также управление инвестициями, маркетинг и технологии продаж в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса.	6	PO10
54.	Технология взаимодействия	Целью дисциплины «Технология обслуживания на предприятиях питания» является формирование у	6	PO5



	ия гостиниц на рынке туруслуг	студентов профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для организации и осуществления процесса обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с современными стандартами качества, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями потребителей.		
55.	Организация санаторно-курортного бизнеса	Целью дисциплины является формирование системного представления о социально-экономическом развитии регионов мира, выявление глобальных и региональных тенденций, структурных особенностей, потенциала и проблем развития мирового хозяйства. Особое внимание уделяется анализу региональных различий, факторов конкурентоспособности и экономической интеграции, что позволяет сформировать у студентов аналитические и прогностические навыки в оценке мировых экономических процессов.	6	PO8, PO10
56.	Технология лечебного питания	Формирование знаний в области технологии продуктов лечебного питания: Принципы диетотерапии. Виды лечебного питания. Особенности и технологии диетических блюд. Питание при беременности и кормления грудью. Геронтологическое питание.	6	PO10

#### 4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

##### 4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
КК 1	Способность работать в команде на основе выстраивания конструктивных коммуникаций, проявления гибкости и адаптивности к меняющимся условиям, эмпатии, управления эмоциями и временем, а также критического анализа жизненных ситуаций и принятия решений возникающих проблем.	PO 1	Демонстрирует знание и понимание основных закономерностей развития Казахстана, Целей устойчивого развития, условий сохранения здоровья и экологичности жизни человека в техносфере и в инклюзивном обществе, дает оценку происходящему в социально-политической и экономической сферах; проявляет правовое самосознание, финансовую грамотность, коррупционную нетерпимость и культуру академической честности.
		PO 2	Демонстрирует языковую грамотность, осуществляет коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках, умеет критически осмысливать окружающую действительность, владеет навыками академического письма.
		PO 3	Применяет методы и средства физической культуры, обеспечения безопасности и защиты в чрезвычайных ситуациях
КК 2	Способность	PO4	Демонстрирует теоретические знания при решении

	эффективно использовать операционные системы, цифровые технологии, программное обеспечение, облачные сервисы и хранилища, социальные медиа, платформы, мобильные приложения, аналитические инструменты для выполнения задач и решения проблем с соблюдением правил кибербезопасности, поиска информации в интернет пространстве.		практических задач в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса, используя возможности программного обеспечения, математические методы, применяет знания в области ИКТ, владеет различными видами ИКТ, прогнозирует актуальные направления развития ИКТ и применяет методы и техники искусственного интеллекта для решения конкретных задач в различных областях
		PO 5	Участствует в разработке стратегии предприятия индустрии гостеприимства и введения бизнеса, используя инструментарий менеджмента и маркетинга; владеет основными составляющими культурами сервиса
		PO 6	Владеет практическими знаниями, связанных с организацией и управлением ресторанно - гостиничного комплекса и навыками разработки, предоставления и продвижения продукта сферы гостеприимства
КК3	Способность применять на практике полученные знания в специализированной области на основе проблемного мышления, научно-исследовательских и производственных навыков, понимания профессиональных обязанностей и трудовых функций.	PO 7	Знает и готов применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиничных и ресторанных предприятий.
		PO 8	Владеет навыками планирования и организации производственной, хозяйственной, логистической и иной деятельности в системе ресторанно-гостиничного обслуживания
		PO 9	Демонстрирует знания и навыки в управлениях инфраструктурой ресторанного и гостиничного бизнеса, а также разрабатывает и реализовывает эффективные программы обслуживания в сфере гостеприимства
		PO 10	Демонстрирует понимание природы экономических процессов, навыки предпринимательства, лидерства, восприимчивости инноваций, использовать их для достижения эффективных результатов, умение создавать и развивать бизнес в профессиональной области, развивать условия для его успешного функционирования

#### 4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10
КК1	*	*	*							
КК2				*	*	*				
КК3							*	*	*	+



### 4.3 Карта формирования компетенций

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК /ВК /КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
КК 1	SPCP2022	Социология, Политология, Культурология, Психология	ОК	8	240	экзамен в форме тестирования
	IK2022	История Казахстана	ОК	5	150	устный гос.экзамен
	Fil2022	Философия	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	FG2022 /ET2022/ ОРК2022	Финансовая грамотность/Экономическая теория/Основы противодействия коррупции	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 3	UP2022	Учебная практика	ВК	1		отчет
КК 1	FK2022	Физическая культура	ОК	8	240	диф. зач.
КК 2	IYa 2022	Иностранный язык	ОК	10	300	устный экзамен
	K(R)Ya 2022	Казахский (Русский) язык	ОК	10	300	устный экзамен
	МК РОYa2022	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	ВК	6	180	устный экзамен
КК2	IKT2022	Информационно-коммуникационные технологии	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	ME2022	Математика в экономике	ВК	4	120	экзамен в форме тестирования
	SB 2022	Системы бронирования	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	IKom2022	Инфографика и коммуникации	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mik 2022	Микроэкономика	ВК	4	120	экзамен в форме тестирования
	МК EPG2022	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
КК3	NN(TT) 2022	Налоги и налогообложение (Taxes and taxation)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	BUTGB2022	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 3	PP2022	Производственная практика	ВК	5	150	отчет
КК2	OIG 2022	Основы индустрии гостеприимства	ВК	4	120	экзамен в форме тестирования
	RGH 2022	Ресторанное и гостиничное хозяйство	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
КК3	RGM 2022	Ресторанный и гостиничный маркетинг	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК LT2022	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OPRDGB2022	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	ВК	5	150	Защита проекта, к/р
КК2	KRGS2022	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК PEIG2022	Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MGR2022	Менеджмент гостиниц и ресторанов	ВК	5	150	Защита проекта, к/р
	UKIT (TISB)2022	Управление качеством в индустрии туризма (на гос.языке)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	EKTU 2022	Экспертиза качества товаров и услуг	КВ	5	150	экзамен в форме

						тестирования
	TORG 2022	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	БК	5	150	экзамен в форме тестирования
КК3	МК MISU2022	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	БК	5	150	экзамен в форме тестирования
	RIDTIG2022	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ИТИГ 2022	Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК1, КК2	BSPP2022	Безопасность сырья и пищевых продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК3	TPP2022	Товароведение продовольственных продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК2	KBO 2022	Кейтеринг и банкетное обслуживание	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК3	OPPOP2022	Организация производства на предприятиях общественного питания	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК2	МК OTRD2022	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	КВ	5	150	письменный экзамен
	OTNZK 2022	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPUITG2022	Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
КК3	TVGRT 2022	Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	OSKB 2022	Организация санаторно-курортного бизнеса	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	TLP 2022	Технология лечебного питания	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	МК MIGT 2022	Междисциплинарный курс "Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	POTB2022	Планирования организация туристского бизнеса	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP2022	Производственная практика	БК	5	150	отчет
КК 2, КК3	MP2022	MINORS Programs (Предпринимательские проекты, Экономические основы предпринимательства, Базовая правовая, Правовые основы бизнеса, Финансы, Бизнес-информатика, Язык и профессиональная коммуникация, Тренды человеческого развития, Экономико-правовое регулирование сферы услуг, Тренды устойчивого развития, ВІ-аналитика, Спортивная психология)	КВ	20		Защита проекта
КК3	ORDSTG (OELTHI)2022	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	GRD2022	Гостиничный и ресторанный дизайн	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGB (RHB)2022	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business )	КВ	5	150	экзамен в форме тестир/я
	IRDGH 2022	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP2022	Производственная практика	БК	10	300	отчет
	PreP2022	Преддипломная практика	БК	9	270	отчет



## 5. Концепция развития образовательной программы

Задачи	Целевые индикаторы	Показатели			
		Ед. изм.	2025-2026	2026-2027	2027-2028
ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ					
Задача 1.1 Развитие программ бакалавриата и повышение доступности высшего образования	Численность обучающихся по ОП	чел	80	85	90
	Средний балл ЕНТ	%	55	60	65
	Количество обладателей «Алтын белгі»	чел.	1	1	1
	Количество выпускников с дипломом «с отличием»	чел.	2	3	4
	Уровень трудоустройства выпускников	%	70	85	87
Задача 1.2 Развитие послевузовского образования	Количество выпускников за последний учебный год, продолживших обучение в магистратуре	чел.	-	-	-
Задача 1.3 Развитие непрерывного образования	Количество массовых открытых онлайн-курсов (МООК), разработанных вузом и представленных в открытом доступе в национальных и зарубежных образовательных платформах, таких, как moocs.kz, openu.kz, coursera.org и т.д.	шт.	2	2	3
Задача 1.4 Трансформация методов преподавания и развитие новых форм обучения	Количество ППС, прошедших повышение квалификации по профилю читаемых дисциплин в рамках ОП	чел.	8	9	10
	Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	2	3	4
	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных по заказу предприятий	шт.	5	7	11
ПРИОРИТЕТ 2. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УНИВЕРСИТЕТА					
Задача 2.1 Повышение научно-исследовательского потенциала и инновационной активности университета	Доля преподавателей с ученой степенью	%	70	75	86
	Количество преподавателей, имеющих звание «Лучший преподаватель», государственных наград, стипендий, грантов	чел.	1	1	1
	Общее число публикаций	ед	18	20	23
	Количество публикаций в	ед	2	3	4


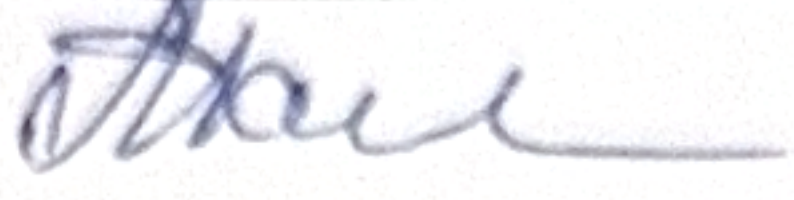
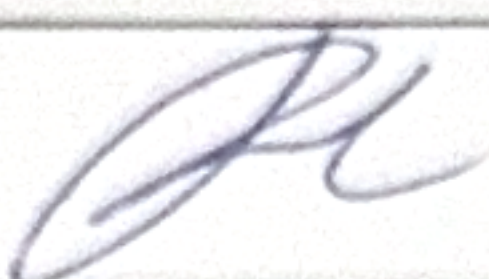
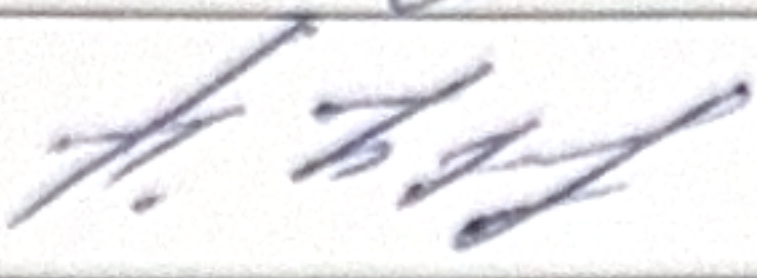
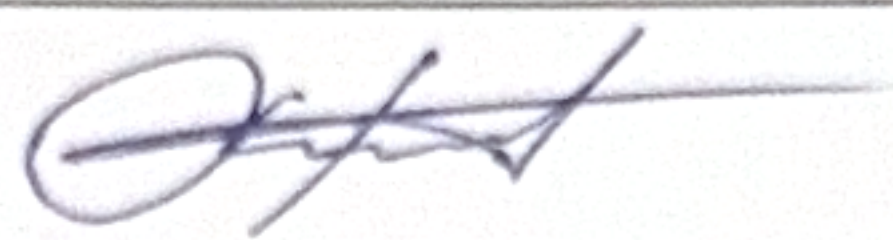
	журналах Web of science / Scopus				
	Число публикаций в перечне КОКШНО	ед	3	4	5
	Количество цитирований публикаций	ед	4	5	6
	Индекс Хирша	%			
	Количество совместных публикаций с научными организациями	ед	1	2	3
	Количество совместных публикаций с промышленными бизнес-партнерами	ед	1	2	3
	Количество публикаций по ЦУР	ед	4	5	6
<b>Задача 2.2</b> Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	Общий объем финансирования НИР (государственное и негосударственное финансирование, международные гранты) (Ф <sub>НИР</sub> )	тыс. тенге	250000	250000	250000
	Количество руководителей научных проектов	чел	3	4	5
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений преподавателей	шт.	2	3	3
<b>Задача 2.3</b> Привлечение обучающихся в науку и производство	Число студентов-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ	чел.	4	5	6
	Число студентов - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	1	3	3
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений студентов	ед.	1	2	2
<b>ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО</b>					
<b>Задача 3.1</b> Соответствие международным стандартам качества в области исследовательских и образовательных программ	Число совместных образовательных программ двудипломного образования с зарубежными вузами с выдачей дипломов или сертификатов (ТОП -700 рейтинга QS)	ед.	-	-	-
	Количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	ед.	2	3	3
	Количество совместных публикаций с представителями зарубежных организаций	ед	1	1	2



<b>Задача 3.2</b> Благоприятная среда для обучения и исследований	Число иностранных студентов	чел.	-	1	1
	Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не менее 2-х недель)	чел	-	-	1
	Число обучающихся по входящей внешней мобильности	чел	1	1	2
	Число обучающихся по исходящей внешней мобильности	чел	1	1	2
	Число выпускников вуза, получивших международные гранты или международные стипендии (кроме стипендии Болашак)	чел.	-	-	1
<b>Задача 3.3</b> Повышение международного имиджа Карагандинского университета Казпотребсоюза	Число международных научных проектов	ед	-	1	2
	Количество стран с представителями которых реализуются научные проекты	ед	-	1	2
	Число ППС, имеющих диплом/ученую степень вузов дальнего зарубежья	чел.	-	-	-
	Количество подписчиков на официальный интернет ресурс кафедры в социальных сетях	чел.	550	770	1100
	Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры	ед.	6	8	10
	Число ППС, имеющих диплом/ученую степень вузов дальнего зарубежья	чел.	-	-	-
<b>ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ У МОЛОДЕЖИ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПАТРИОТИЗМА И ЛИДЕРСКИХ КАЧЕСТВ</b>					
<b>Задача 4.1</b> Реализация комплекса по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	Количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития	шт.	4	5	6
	Число студентов-победителей в спортивных и творческих состязаниях в странах СНГ и в дальнем зарубежье	чел.	-	-	-



# 6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по АВиСР		Накипова Гульмира Ермековна
Директор ДАР ВПО		Даниярова Маржан Тасболатовна
Директор ДСР		Глазунова Светлана Борисовна
Декан ФБПиТ		Рахимгулова Маншук Булатовна
Зав. кафедрой ТиРД		Гарипова Альбина Альбертовна

\* если лицо не сотрудник КарУК - подпись заверяется печатью