



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 (BA)

КАРАГАНДА 2025

Образовательная программа 6B11102 «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; «Индустрія питання», (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 ресторанных дел»

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

2. Жуспекова Айман Кабиденовна - к.э.н., доцент кафедры «Туризма и ресторанных дел»

3. Алексеенко Татьяна Николаевна – доцент кафедры «Туризма и ресторанных дел»

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 ресторанных дел»

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 ресторанныго 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»	Для обеспечения доступности образовательной программы предусмотрены следующие условия: <b>Архитектурная доступность</b> Доступ к адаптированной среде: пандусы, специальные аудитории и санитарные помещения. <b>Учебно-методическое обеспечение</b> Учебные материалы в альтернативных форматах (аудио, шрифт Брайля). <b>Адаптированные методы оценки знаний</b> (устные экзамены, продленное время, ассистенты). <b>Организация образовательного процесса</b> Индивидуальные учебные планы, дистанционные технологии, гибкий график занятий. <b>Психолого-педагогическая поддержка</b> Консультации специалистов (тьюторы, психологи), адаптационные мероприятия Повышение квалификации ППС по инклюзивному образованию.

## **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. Содержание образовательной программы

#### 3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА



"Университету, відкритому 1969 року, 2025 р.



Учебный план  
модульной образовательной программы 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"  
Присуждаемая степень: бакалавр в области услуг по ОП 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"  
Область образования: 6В11 "Услуги"  
Срок обучения: 4 года  
Очная форма обучения

Набор 2025 года

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/КВ/ВК	Наименование дисциплины	Кредиты	Форма контроля	Виды учебной работы /пр/СРО/СРО/Всего	Распределение по семестрам						
							1	2	3	4	5	6	7
			<b>1. МСН3 Модуль социально-политических знаний</b>	<b>9</b>									
ООД	SPCP2022	ОК	Социология, Политология, Культурология, Психология	8	ЭКЗ	30/30/60/120/240	4	4					
БД	УР 2022	ВК	Учебная практика	1	отчет				1				
			<b>2.СТМ Социально - гуманитарный модуль</b>	<b>15</b>									
ООД	FG2022	КВ	Финансовая грамотность	5	ЭКЗ	30/15/15/90/150	5						
	ET2022		Экономическая теория										
ООД	ОРК2022	ОК	Основы противодействия коррупции	5	Гос.ЭКЗ	30/15/15/90/150	5						
ООД	IK 2022	ОК	История Казахстана	5									
ООД	Fil 2022	ОК	Философия	5	ЭКЗ	30/15/15/90/150	5						
			<b>3. МФКС Модуль физической культуры и спорта</b>	<b>8</b>									
ООД	FK2022	ОК	Физическая культура	8	ДИФ. ЗАЧ.				2	2	2		
			<b>4.ЯМ Языковой модуль</b>	<b>26</b>									
ООД	IYa 2022	ОК	Иностранный язык	10	ЭКЗ	0/90/30/180/300	5	5					
ООД	KRYa 2022	ОК	Казахский (Русский) язык	10	ЭКЗ	0/90/30/180/300	5	5					
БД	МК РОУа 2022	ВК	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	6	ЭКЗ	0/60/20/90/0/180			3	3			
			<b>5. ИПИГ Цифровые технологии в индустрии гостеприимства</b>	<b>14</b>									

ООД	IKT2022	OK	Информационно-коммуникационные технологии	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	ME2022	ВК	Математика в экономике	4	ЭКЗ	15/30/15/60/120	4				
БД	SB 2022	КВ	Системы бронирования	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	IKom2022		Инфографика и коммуникации								
			<b>6.БФЭМ Базовый финансово-экономический модуль</b>	<b>33</b>							
БД	MK EPG2022	ВК	Междисциплинарный курс "Экономика предпринимательства"	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	Mik2022	ВК	Микроэкономика	4	ЭКЗ	15/30/15/60/120	4				
НН (ТТ) 2022	NN (TT) 2022		Науки и налогообложение (Taxes and taxation)								
БД	BUTGB2022	ВК	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	OIG 2022	ВК	Основы индустрии гостеприимства	4	ЭКЗ	15/30/15/60/120	4				
БД	RGH 2022	ВК	Ресторанное и гостиничное хозяйство	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	RGM 2022	ВК	Ресторанный и гостиничный маркетинг	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
ПД	MKL.T2022	КВ	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	PP2022	ВК	Производственная практика	5	отчет						
			<b>7. ОУМ Организационно - управленческий модуль</b>	<b>30</b>							
ПД	OPRDGB2022	ВК	Организация и планирование ресторанных дел и гостиничного бизнеса	5	ЭКЗ, к/р	15/30/15/90/150	5				
БД	KRGS 2022	КВ	Культура ресторанных и гостиничного сервиса	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	MK PEIG2022	ВК	Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
ПД	MGR 2022	ВК	Менеджмент гостиниц и ресторанов	5	ЭКЗ, к/р	30/15/15/90/150	5				
ПД	MKMISU2022	ВК	Маркетинговые исследования в сфере услуг"	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
БД	RDTIG 2022	КВ	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5				
	JITIG 2022		Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства								
БД	UKIT (TISB)2022	КВ	Управление качеством в индустрии туризма (на гос языке) (Туризм индустриясында сапалы баскару)	5	ЭКЗ	30/15/15/90/150	5				
	EKTU2022		Экспертиза качества товаров и услуг								

			<b>8. ОТМ Организационно-технологический модуль</b>	<b>43</b>								
ПД	TOPP 2022	ВК	Технология обслуживания на предприятиях питания	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150						5
БД	BSPP 2022	КВ	Безопасность сырья и пищевых продуктов	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150						5
БД	TPP 2022	КВ	Товароведение продовольственных продуктов									
БД	KBO 2022	КВ	Кейтеринг и банкетное обслуживание									6
БД	OPROB 2022	КВ	Организация производства на предприятиях общественного питания	6	ЭКЗ	30/30/15/105/180						6
БД	MK OTRD 2022	КВ	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанных дел"	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150						5
БД	OTNZK 2022	КВ	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни									
ПД	TRUITG 2022	КВ	Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства	6	ЭКЗ	30/30/15/105/180						6
ПД	TVGRGU2022		Технология взаимодействия гостиниц на рынке туристских услуг									
ПД	OSKB 2022	КВ	Организация санаторно-курортного бизнеса	6	ЭКЗ	30/30/15/105/180						6
ПД	TLP 2022		Технология лечебного питания									
БД	MK MIGT 2022	КВ	Междисциплинарный курс "Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма"	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150						5
БД	POTB 2022		Планирование и организация туристского бизнеса									
ПД	PR2022	ВК	Производственная практика	5	отчет							5
<b>9. Модуль MINOR Programs (Предприимательские проекты, Экономические основы предпринимательства, Базовая правовая, Правовые основы бизнеса, Финансы, Бизнес-информатика, Язык и профессиональная коммуникация, Тренды человеческого развития, Экономика-правовое регулирование сферы услуг, ТRENды устойчивого развития, BI-аналитика, Спортивная психология)</b>												
БД	Minor2022	КВ	<b>MINOR</b>	20	ЭКЗ							
			<b>10. МСД Модуль специальных дисциплин</b>	<b>34</b>								
ПД	RGB (RHB) 2022	ВК	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business )	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150						5
ПД	IRDGH 2022	ВК	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150						5
БД	ORDSTG (OELTH)2022	КВ	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	5	ЭКЗ	15/30/15/90/150						5
ПД	GRD 2022		Гостиничный и ресторанный дизайн									
ПД	PP2022	ВК	Производственная практика	10	отчет							10
ПД	PreP2022	ВК	Преддипломная практика	9	отчет							9

Учебный план составлен на основе Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 04.03.2025г.) и профессионального стандарта «Гостиничное хозяйство». (Приложение № 2) приказа Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 22.10.2018г. №284, «Образование бланков и конференций», (Приложение №42) к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 26.12.2019г. №263.

Проректор по академическим вопросам

Л-3-Н-2. Практическое

Директор ДАР ВПО, к.т.н.: профессор

Зав. кафедрой туризма и гостиничного дела: К.Э.И.

ШАХНОПОВА Г.Н.

Ланинова М.Т.

Гайдрова А.-А.

✓

### 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)	<p>Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы), закономерности их функционирования и развития, процессы социальной адаптации в том числе в условиях культуры инклюзии.</p> <p>Политология изучает политическую сферу общества: политическую власть, политические институты, отношения, процессы и закономерности их функционирования.</p> <p>Культурология изучает культуру как особую и целостную систему человеческой жизни и деятельности, закономерности её возникновении, развития и постижения, а также рассматривает общие вопросы культуры безопасности человека в особенностях познания и воспроизведения отношений безопасного бытия.</p> <p>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.</p>	8	РО1
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	РО1
3.	Философия	Философия направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной модернизации, конструктивно-критического мышления, культа знания и образования. Курс ориентирован на освоение обучающимися философской культуры в контексте модернизации общественного	5	РО1

		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-ценное 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	РО3
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	РО2
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	РО2
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	РО4

<b>Компонент по выбору</b>				
8.	Финансовая грамотность	Pовышение уровня финансовой грамотности позволяют 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, получат 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	РО1
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	РО1
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	РО1

**Цикл базовых дисциплин  
Вузовский компонент**

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	РО2
12.	Междисциплинарный курс	Целью курса является практическое овладение профессиональным казахским языком. Это позволяет	3	РО2

	"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 результате 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	РО1
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	РО6
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	РО1
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	РО5

17.	Ресторанное и гостиничное хозяйство	Целью дисциплины является формирование у студентов целостного представления о принципах ведения ресторанных и гостиничного хозяйства, функциях и видах ресторанов и гостиниц, основных типах помещений, инженерно-техническом оборудовании ресторанных 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	РО6
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	РО1

**Цикл базовых дисциплин**

**Компонент по выбору**

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	РО6
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 компаний.	5	РО4
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	РО7

		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	РО10
23.	Культура ресторанных и гостиничного сервиса	Цель освоения дисциплины - ознакомление студентов с основами психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанных бизнеса, а также со спецификой корпоративной культуры гостиничных и ресторанных предприятий.	5	РО5
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	РО5
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 ресторанных и гостиничного бизнеса, оценка эффективности рекламных мероприятий.	5	РО8
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, значения и роли исследований в современном бизнесе, виды исследований, правила и алгоритм определения проблемы для исследований, методы психологии применяемые в исследованиях деятельности индустрии гостеприимства.	5	РО9
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	РО5

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	РО5
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	РО3, РО4
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	РО9
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	РО6
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	РО8
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	РО6

		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	РО6
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	РО8
36.	Гостиничный и ресторанный дизайн	Целью дисциплины является формирование у студентов представлений о принципах и тенденциях проектирования интерьеров и пространственной организации объектов гостиничного и ресторанных бизнеса. Курс направлен на развитие знаний в области эстетики, функциональности, эргономики, брендирования 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	РО8
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	РО8

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	РО8
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	РО10
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 Заработка плата. Гарантийные и компенсационные выплаты Охрана труда и защита трудовых прав	5	РО7
41.	Майнор «правовые основы бизнеса» Международно-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	РО5
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	РО5

**Цикл профилирующих дисциплин  
Вузовский компонент**

43.	Организация и планирование ресторанных дела и гостиничного бизнеса	Целью дисциплины является формирование у студентов базовых знаний и практических навыков в области организации и планирования деятельности предприятий ресторанных и гостиничного бизнеса. Курс направлен на освоение принципов управления, планирования ресурсов, повышения эффективности и качества обслуживания в индустрии гостеприимства.	5	РО8
-----	--	--	---	-----

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	РО5
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 информацию, необходимой для принятия решений, связанных, с деятельностью предприятий туризма на рынке, выбора рынка, определения объемов продаж, прогнозированием и планированием деятельности.	5	РО8
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 ресторанных сервиса, работы службы приема и размещения, эксплуатации номерного фонда, организации процессов питания и др. В данной дисциплине рассматриваются концепции и технологии организации гостиничного и ресторанных 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	РО5, РО6
47.	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	Целью дисциплины является формирование у студентов целостного представления о структуре, функциях и особенностях функционирования ресторанных и гостиничного бизнеса, а также развитие практических навыков управления предприятиями индустрии гостеприимства в условиях конкурентной среды и современных требований к качеству обслуживания.	5	РО8, РО10
48.	Инфраструктура ресторанных дела и гостиничного хозяйства	Целью дисциплины является формирование у студентов знаний о структуре, элементах и функционировании инфраструктуры ресторанных и гостиничного хозяйства, а также развитие умений по анализу, проектированию и оценке эффективности инфраструктурных решений в индустрии гостеприимства.	5	РО9
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	РО10

		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	РО10

**Цикл профилирующих дисциплин  
Компонент по выбору**

51.	Ресторанный и гостиничный маркетинг	В программу курса включена характеристика основных составляющих элементов организации маркетинга на предприятиях гостиничного и ресторанных 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	РО8
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	РО8
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 ресторанных бизнеса.	6	РО10
54.	Технология взаимодействия	Целью дисциплины «Технология обслуживания на предприятиях питания» является формирование у	6	РО5

	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	РО8, РО10
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	РО10

#### 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.	РО 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.
		РО 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.
		РО 3	Применяет методы и средства физической культуры, обеспечения безопасности и защиты в чрезвычайных ситуациях
КК 2	Способность	РО4	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 киberбезопасности, поиска информации в интернет пространстве.		практических задач в сфере ресторанных 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	Участвует 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 ресторанных 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

<b>Шифр компетенции</b>	<b>Код дисциплины</b>	<b>Название дисциплин, формирующих компетенции</b>	<b>ОК /ВК /КВ</b>	<b>Объем в кредитах</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Форма оценки достижения результата</b>
KK 1	SPCP2022	Социология, Политология, Культурология, Психология	OK	8	240	экзамен в форме тестирования
	IK2022	История Казахстана	OK	5	150	устный гос.экзамен
	Fil2022	Философия	OK	5	150	экзамен в форме тестирования
	FG2022 /ET2022/ OPK2022	Финансовая грамотность/Экономическая теория/Основы противодействия коррупции	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
KK 3	UP2022	Учебная практика	BK	1		отчет
KK 1	FK2022	Физическая культура	OK	8	240	диф. зач.
KK 2	IYa 2022	Иностранный язык	OK	10	300	устный экзамен
	K(R)Ya 2022	Казахский (Русский) язык	OK	10	300	устный экзамен
	MK POYa2022	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	BK	6	180	устный экзамен
KK2	IKT2022	Информационно-коммуникационные технологии	OK	5	150	экзамен в форме тестирования
	ME2022	Математика в экономике	BK	4	120	экзамен в форме тестирования
	SB 2022	Системы бронирования	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	IKom2022	Инфографика и коммуникации	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mik 2022	Микроэкономика	BK	4	120	экзамен в форме тестирования
	MK EPG2022	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	BK	5	150	экзамен в форме тестирования
KK3	NN(TT) 2022	Налоги и налогообложение (Taxes and taxion)	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	BUTGB2022	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
KK 3	PP2022	Производственная практика	BK	5	150	отчет
KK2	OIG 2022	Основы индустрии гостеприимства	BK	4	120	экзамен в форме тестирования
	RGH 2022	Ресторанное и гостиничное хозяйство	BK	5	150	экзамен в форме тестирования
KK3	RGM 2022	Ресторанный и гостиничный маркетинг	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK LT2022	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	OPRDGB202 2	Организация и планирование ресторанных дел и гостиничного бизнеса	BK	5	150	Защита проекта, к/р
KK2	KRGS2022	Культура ресторанных и гостиничных сервисов	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK PEIG2022	Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MGR2022	Менеджмент гостиниц и ресторанов	BK	5	150	Защита проекта, к/р
	UKIT (TISB)2022	Управление качеством в индустрии туризма (на гос.языке)	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	EKTU 2022	Экспертиза качества товаров и услуг	KB	5	150	экзамен в форме

						тестирования
	TORG 2022	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	BK	5	150	экзамен в форме тестирования
KK3	MK MISU2022	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	BK	5	150	экзамен в форме тестирования
	RIDTIG2022	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	IITIG 2022	Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
KK1, KK2	BSPP2022	Безопасность сырья и пищевых продуктов	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
KK3	TPP2022	Товароведение продовольственных продуктов	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
KK2	KBO 2022	Кейтеринг и банкетное обслуживание	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
KK3	OPPOP2022	Организация производства на предприятиях общественного питания	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
KK2	MK OTRD2022	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанных дела"	KB	5	150	письменный экзамен
	OTNZK 2022	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPUITG2022	Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства	KB	6	180	экзамен в форме тестирования
KK3	TVGRT 2022	Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг	KB	6	180	экзамен в форме тестирования
	OSKB 2022	Организация санаторно-курортного бизнеса	KB	6	180	экзамен в форме тестирования
	TLP 2022	Технология лечебного питания	KB	6	180	экзамен в форме тестирования
	MK MIGT 2022	Междисциплинарный курс "Маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма"	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	POTB2022	Планирования организация туристского бизнеса	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP2022	Производственная практика	BK	5	150	отчет
KK 2, KK3	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, BI-аналитика, Спортивная психология)	KB	20		Защита проекта
KK3	ORDSTG (OELTHI)2022	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	GRD2022	Гостиничный и ресторанный дизайн	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGB (RHB)2022	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business )	KB	5	150	экзамен в форме тестир/я
	IRDGH 2022	Инфраструктура ресторанных дел и гостиничного хозяйства	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP2022	Производственная практика	BK	10	300	отчет
	PreP2022	Преддипломная практика	BK	9	270	отчет

## 5. Концепция развития образовательной программы

Задачи	Целевые индикаторы	Показатели			
		Ед. изм.	2025-2026	2026-2027	2027- 2028
<b>ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ</b>					
<b>Задача 1.1</b> 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
<b>Задача 1.2</b> Развитие послевузовского образования	Количество выпускников за последний учебный год, продолживших обучение в магистратуре	чел.	-	-	-
<b>Задача 1.3</b> 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
<b>Задача 1.4</b> 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
<b>ПРИОРИТЕТ 2. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УНИВЕРСИТЕТА</b>					
<b>Задача 2.1</b> 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 КОКСНВО	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) (ФНИР)	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