

**АО «УНИВЕРСИТЕТ МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ И  
МИРОВЫХ ЯЗЫКОВ ИМЕНИ АБЫЛАЙ ХАНА»**

«Утверждаю»

Председатель Правления-Ректор  
КазУМОиМЯ имени Абылай хана  
д.ф.н. С.Кунанбаева

« 27 » 02 2024 г.



**СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ  
БАКАЛАВРИАТА  
ГРУППЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ  
«СФЕРА ОБСЛУЖИВАНИЯ»  
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
«6В11102 РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»**

АЛМАТЫ 2024

Спецификация образовательной программы «6В11102-РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС» подготовлена и рассмотрена на заседании профессиональной кафедры Менеджмента гостеприимства

Одобрено на заседании академического совета ФММК

Протокол № 2 от 15 02 2024 г.

Председатель АС  Жабаета А.Н.

Протокол № 5 от 19 04 2024 г.

Декан факультета  Жубанова М.Х.

Протокол № 7 Ученого Совета 27 от 02 2024 г.

Согласовано:

Работодатель:

Директор ТОО «QazaqEliTravel»

Абыласан Г.



**АО «УНИВЕРСИТЕТ МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ И  
МИРОВЫХ ЯЗЫКОВ ИМЕНИ АБЫЛАЙ ХАНА»**

**Спецификация образовательной программы-Модель выпускника ОП «6В11102  
Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**

<b>1. КОД И НАИМЕНОВАНИЕ НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ</b>	093- Ресторанное дело и гостиничный бизнес
<b>2. КОД И НАИМЕНОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
<b>3. ПРИСВАИВАЕМАЯ СТЕПЕНЬ</b>	Бакалавр
<b>4. УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ</b>	6 уровень НРК
<b>5. АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММЫ</b>	Бакалавр сферы услуг по ОП "6В11102- <b>Ресторанное дело и гостиничный бизнес "</b>
<b>6. ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ</b>	НААР 2020г.
<b>7. ЯЗЫК ОБУЧЕНИЯ</b>	2024-2028 гг.
<b>8. ФАКУЛЬТЕТ</b>	Казахский, русский, английский
<b>9. КАФЕДРА</b>	Факультет менеджмента и международных коммуникаций
<b>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ</b>	
<p><i>Цель ОП</i></p> <p>Данная программа рассчитана на подготовку квалифицированного специалиста в области гостеприимства, осуществляющего свою профессиональную деятельность в условиях международного взаимодействия (<i>S</i>), готового самостоятельно ставить и решать задачи в сфере гостеприимства, адекватно реагируя на условия динамично развивающегося гостиничного и ресторанного рынка и обладающего практическими навыками работы в сфере услуг, а также сформировать у студентов компетенции и навыки для эффективного использования современных технологий в гостеприимстве, развить у них способности к стратегическому планированию и принятию обоснованных решений, чтобы обеспечить комфортные и инновационные путешествия, соответствующие современным стандартам и требованиям рынка (<i>M</i>). Данная программа предполагает реализацию поставленных задач посредством анализа требований работодателей, профессиональных стандартов в области туризма и гостеприимства и является максимально востребованной на рынке (<i>A</i>), а также на основе анализа запросов рекрутинговых агентств (<i>R</i>). Данная программа рассчитана, как правило, на 4 года (<i>T</i>).</p> <p><i>Задачи программы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечение качественной профессиональной подготовки будущих специалистов сферы услуг со специализацией в соответствии с требованиями социального общества, профессиональных стандартов, Атласа новых профессий, национальной и отраслевой рамок квалификаций и мировыми стандартами образования;</li><li>– формирование системы ключевых компетентностей, а также общенаучных и специальных знаний, умений и навыков у будущих специалистов сферы обслуживания; воспитание высокообразованной молодежи, способной самостоятельно приобретать новые знания и адаптироваться к изменяющимся условиям в гостеприимстве;</li><li>– овладеть знаниями, умениями и навыками в области социально-гуманитарных и естественных наук, необходимых для понимания процессов, происходящих в Республике Казахстан; формирование ответственности за свою профессиональную деятельность в условиях свободного, демократического и правового государства и отличаться конкурентоспособностью на рынке рабочей силы; формирование психологической грамотности, культуры мышления и поведения;</li></ul>	

- улучшение и совершенствование условий для получения полноценного, качественного профессионального образования с учетом современных реалий широкого использования ИТ-технологий и искусственного интеллекта;
- привлечение работодателей в процесс совершенствования ОП, определения профессиональных компетенций выпускника, подготовка учебно-методического обеспечения дисциплин, предложенных работодателями;
- активизация связей с зарубежными партнерами с целью реализации совместных научных исследований и издания учебно-методической литературы, академической мобильности;
- организация консультаций работодателей и ученых при выборе актуальных и практически значимых тем дипломных проектов.

*Перспективы ОП согласно «Атласа новых профессий»:* Навыки, которые охватывают профессиональные знания, предпринимательские и управленческие возможности, могут обеспечить выпускнику долгосрочную карьерную безопасность, высокий потенциал заработка и рабочие места, которые предлагают интересную, разнообразную работу по следующим направлениям: Инновационный менеджер (в гостиничном бизнесе); Аналитик BigData (в сфере туризма); Интернет менеджер по продвижению туристских продуктов.

## **11. СФЕРА ИЗУЧЕНИЯ**

- туристская индустрия - совокупность: гостиниц и иных средств размещения; транспортных средств; объектов общественного питания и средств развлечения; объектов познавательного, делового, оздоровительного, спортивного и иного назначения;
- индустрия гостеприимства - сфера предпринимательства, состоящая из видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства;
- организации культурно-досуговой и рекреационной деятельности;
- экономика гостеприимства - вопросы динамики и конъюнктуры гостиничного и ресторанного рынка, отраслевую статистику, стандарты оказания услуг и т. д., а также программную и финансовую деятельность, в том числе систему управления (менеджмента) в сфере услуг;
- менеджмент и маркетинг в индустрии гостеприимства и туризма;
- туристская инфраструктура - комплекс действующих сооружений и сетей производственного, социального и рекреационного назначения, предназначенный для функционирования сферы туризма, обеспечивающий нормальный доступ туристов к размещению и питанию и их надлежащее использование в целях отдыха, а также обеспечение жизнедеятельности предприятий индустрии гостеприимства;
- правовое обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности;
- другие сферы человеческой деятельности, прямо или косвенно, связанные с гостиничным и ресторанным бизнесом;
- современные цифровые технологии в туризме и гостеприимстве.

## **12. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:**

- менеджер гостиничного и ресторанного бизнеса с уклоном на предпринимательскую и управленческую деятельность (гостиничными хозяйствами, предприятиями питания, авиакомпаниями);
- менеджер гостиничных и ресторанных предприятий различной формы собственности;
- организатор event-мероприятий;
- руководители различных служб гостинично-ресторанного комплекса;
- специалисты республиканских и международных организации регулирующие индустрию гостеприимства (министерства, акиматы, их региональные подразделения и структуры);
- специалисты рекламных агентств, занятые продвижением гостиничных и ресторанных услуг на внутренний и внешний рынок.

## **13. ТРЕБОВАНИЯ К ПОСТУПАЮЩИМ НА ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ**

Прием заявлений на ОП «6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес» проводится приемной комиссией вуза с 20 июня по 25 августа.

Для абитуриентов, поступающих на ОП «6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес» на базе общего среднего образования, профилирующими предметами являются география и иностранный язык.

Для абитуриентов, поступающих на ОП «6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес» на базе технического и профессионального образования, профилирующими дисциплинами являются «География» и «Организация туристской деятельности».

Зачисление в число студентов оформляется приказом ректора университета в период с 10 по 25 августа. На платной основе по ОП бакалавриата зачисляются:

выпускники организаций общего, среднего образования текущего года, прошедшие ЕНТ, набравшие по результатам тестирования не менее 50 баллов;

выпускники предыдущих лет организаций общего, среднего образования и выпускники организаций технического и профессионального образования, прошедшие КТА и набравшие по результатам тестирования не менее 35 баллов.

#### **14. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

##### **14.1ОК –ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

ОК1	Способен оценивать окружающую действительность на основе мировоззренческих позиций, сформированных знанием основ философии, которые обеспечивают научное осмысление и изучение природного и социального мира методами научного и философского познания.
ОК2	Способен аргументировать собственную оценку всему происходящему в социальной и производственной сферах, проявлять гражданскую позицию на основе глубокого понимания и научного анализа основных этапов, закономерностей и своеобразия исторического развития Казахстана.
ОК3	Способен оценивать ситуации в различных сферах межличностной, социальной и профессиональной коммуникации с учетом базового знания социологии, политологии, культурологии и психологии, синтезировать знания данных наук как современного продукта интегративных процессов и владеть навыками количественного и качественного анализа социальных явлений, процессов и проблем.
ОК4	Способен использовать научные методы и приемы исследования конкретной науки, а также всего социально-политического кластера, оперировать общественными, деловыми, культурными, правовыми и этическими нормами казахстанского общества, демонстрировать личностную и профессиональную конкурентоспособность.
ОК5	Способен вступать в коммуникацию в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и производственного (профессионального) общения, осуществлять использование языковых и речевых средств на основе системы грамматического знания, анализировать и оценивать информацию в соответствии с ситуацией общения.
ОК6	Способен использовать в личной деятельности различные виды информационно-коммуникационных технологий: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации.
ОК7	Способен выстраивать личную образовательную траекторию в течение всей жизни для саморазвития и карьерного роста, ориентироваться на здоровый образ

	жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности посредством методов и средств физической культуры.
<b>14.2ПК – ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	
ПК1	Способен владеть инструментами формирования современных процессов функционирования индустрии гостеприимства, разрабатывать основные структурные элементы инфраструктуры гостиничного предприятия, на основе применения современных технологий, прогнозировать тенденции развития сферы гостеприимства, с использованием курортных ресурсов в организации отельного бизнеса
ПК2	Способен использовать закономерности развития предпринимательства в гостинично-ресторанном бизнесе, формы и методы организации бизнеса и обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятий в сфере индустрии гостеприимства
ПК3	Способен применять закономерности воздействия факторов внешней и внутренней среды организации, формы и методы оперативного, стратегического и кадрового менеджмента для эффективного управления предприятиями индустрии гостеприимства, применять основные понятия и категории маркетинга в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса для наиболее полного удовлетворения спроса потребителей различных сегментов рынка.
ПК4	Способен критически оценивать роль и назначения различных мероприятий в индустрии туризма, применять методы и стратегии, необходимые для планирования и организации успешных мероприятий
ПК5	Способен проводить анализ макроэкономических показателей и прогнозирование экономических событий в сфере международного туризма и гостиничного бизнеса, выявлять основные макроэкономические проблемы Республики Казахстан в национальной индустрии туризма и гостиничного бизнеса
ПК6	Способен владеть основами управления маркетингом в сфере международного туризма и гостеприимства, вырабатывать подходы к разработке и принятию стратегических решений по маркетинговой политике гостиничных компаний и предприятий питания.
ПК7	Способен владеть методикой сравнительного анализа и выбирать наиболее эффективные управленческие решения для повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков предприятий индустрии гостеприимства
ПК8	Способен анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных предприятий, владеть навыками проведения рекламных компаний в Интернет для ресторанного, гостиничного бизнеса
ПК9	Способен выявлять и анализировать прогрессивные, конкурентоспособные формы продаж в сфере гостиничного бизнеса, разрабатывать программу внедрения инновации в практику продаж предприятий и продвижения гостиничного и ресторанного сервиса, в соответствии с требованиями потребителя на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.
ПК10	Способен применять финансовые инструменты для принятия эффективных управленческих решений с целью повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков.
ПК11	Способен ориентироваться в иноязычной среде, используя языковые и информационные средства в общекультурной и профессиональной речевой деятельности в рамках изучаемого материала.
ПК12	Способен анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, применять, адаптировать и развивать современные технологии в профессиональной деятельности.

ПК13	Способен анализировать риски и ошибки в организации событий, самостоятельно управлять процессом организации события и работать со специализированными web-приложениями, позволяющими эффективно управлять событием, проектировать событие (уметь составлять концепцию мероприятия, стратегический план мероприятия, а также ряд других планов, в том числе план продвижения).
ПК14	Способен оценивать и применять различные модели и методы системы управления тур- и отельным бизнесом, элементы и принципы маркетинг-менеджмента и маркетинговых исследований в условиях конкурентной среды.
ПК15	Способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовности нести за них ответственность, применять основные положения и инструментарий (методы) в управлении персоналом, анализировать бизнес-процессы и механизмы работы подразделений с точки зрения кадрового менеджмента с учетом социально-психологических и экономических особенностей.
<b>14.3 ЛК - ЛИЧНОСТНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ</b>	
ЛК1	Способен организовать и планировать, эффективно работать с источниками информации и возможностью их модифицировать.
ЛК2	Способен к приобретению новых знаний, используя современные образовательные технологии
ЛК3	Способен заслужить доверие других, иметь лидерские качества в организации деятельности коллектива и осуществлении профессионального руководства, демонстрировать способности применения норм гражданского и уголовного законодательства в сфере экономики, права, безопасности жизнедеятельности и антикоррупционной деятельности и методов исследования.
ЛК4	Способен критически мыслить, эффективно работать как индивидуально, так и в качестве члена команды
ЛК5	Способен проводить системный анализ информации и определять стратегические, тактические и оперативные цели, формулировать и решать профессиональные задачи и устанавливать сотрудничество с партнёрами.
ЛК6	Способен решать нестандартные проблемы, используя оригинальные приёмы и средства, умея выдерживать нагрузку, упорство при выполнении сложных заданий.
ЛК7	Способен определять траектории саморазвития и самообразования, осмысливать собственные профессиональные и личностные возможности.
<b>14.4 МКК – МЕЖКУЛЬТУРНО-КОММУНИКАТИВНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	
МКК1	Способен работать в международном контексте с учетом этических различий и многокультурности.
МКК2	Способен адаптироваться к новым ситуациям и проявлять креативность и творческую созидательность.
МКК3	Способен планировать и проводить необходимые эксперименты, интерпретировать данные и делать выводы
МКК4	Способен применять теоретические знания на практике, навыки проведения исследований, и учиться анализировать полученные результаты.
МКК5	Способен применять типы, принципы и способы управления временным ресурсом для более успешного осуществления профессиональной и образовательной деятельностью.
МКК6	Способен демонстрировать владение навыками логического и грамматического правильного оформления документа оборота на государственном языке и анализировать информацию, содержащуюся в научных текстах по направлению подготовки ведения делового общения на государственном языке.
МКК7	Способен анализировать ситуации на производстве, бизнес-производственных площадках со всеми вытекающими коммуникативными задачами, обосновывать

	доказательной базой по решению различных проблем в профессиональной деятельности.
<b>15. РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ</b>	
PO1	Применяет навыки лидера и способов их развития в организации деятельности коллектива, выработки стратегии персонального развития и личностного роста в профессиональной деятельности, демонстрируя способности применения норм гражданского и уголовного законодательств в сфере экономики, права, безопасности жизнедеятельности, антикоррупционной и научно-исследовательской деятельности
PO2	Владеет инструментами формирования современных процессов функционирования индустрии гостеприимства, разрабатывая основные структурные элементы инфраструктуры гостиничного предприятия на основе применения современных инновационных технологий, прогнозируя тенденции развития сферы гостеприимства, рационального использования курортных ресурсов в организации санаторно-курортного бизнеса
PO3	Использует закономерности развития предпринимательства в гостинично-ресторанном бизнесе, формы и методы организации бизнеса и обосновывает экономическую целесообразность открытия предприятий в сфере индустрии гостеприимства
PO4	Владеет методикой расчета основных технико-экономических показателей и затрат по производству товаров и услуг предприятий индустрии гостеприимства, анализируя экономическую эффективность деятельности гостиниц и ресторанов, для отражения на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности, в составлении форм бухгалтерской, статистической отчетности и налоговых деклараций.
PO5	Применяет методические подходы к изучению современных технологий питания народов мира, технологий обслуживания, внедрения инноваций и изменений в управлении деятельностью сети предприятий
PO6	Прогнозирует внешние и внутренние факторы, воздействующие на деятельность предприятий в индустрии гостеприимства, владея методами проектирования и планирования бизнес-процессов и предоставления услуг, на международном, региональном, локальном рынках
PO7	Анализирует прогрессивные, конкурентоспособные формы продаж в сфере гостиничных и ресторанных услуг, разрабатывая программы внедрения инноваций в практику продаж и продвижения гостинично-ресторанных услуг, в соответствии с требованиями потребителя на основе новейших маркетинговых, информационных и коммуникационных технологий, эффективных рекламных стратегий и методов.
PO8	Применяет региональные туристские ресурсы при разработке туристских продуктов с учетом удовлетворения потребностей туристов, формируя эффективные стратегии внедрения туристского продукта на внутренний и въездной туристский рынок
PO9	Формирует эффективную организацию функционирования служб отелей и ресторанов в регулировании взаимосвязи их производственно-технологических процессов в соответствии со стандартами предоставления услуг и организации системы контроля качества сервиса.
PO10	Демонстрирует способность эффективно общаться на иностранном языке, как устно, так и письменно, на профессиональные темы, анализирует социальные, профессиональные и коммуникативные проблемы в своей профессиональной деятельности
PO11	Использует закономерности воздействия факторов внешней и внутренней среды организации, формы и методы оперативного, стратегического, кадрового и

	инновационного менеджмента для эффективного управления предприятиями индустрии гостеприимства, применяя основные понятия и категории маркетинга в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса для наиболее полного удовлетворения спроса потребителей различных сегментов рынка.
PO12	Критически оценивает роль и значение, эффективность проведения ивент мероприятий в индустрии туризма и гостеприимства, применяя методы и стратегии, необходимые для планирования, организации и управления мероприятиями локального и международного значения анализирует успешный опыт развития ивент-менеджмента в стране и за рубежом
PO13	Владеет инструментами управления маркетингом в сфере международного туризма и гостеприимства для выработки подходов к разработке и принятию стратегических решений по маркетинговой политике предприятий тур-отельного бизнеса
PO14	Проводит анализ макроэкономических показателей и прогнозирование экономических событий в сфере международного туризма и гостиничного бизнеса. Владеет методикой сравнительного анализа и выбора наиболее эффективных управленческих решений для повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков предприятий индустрии гостеприимства
PO15	Использует новейшие информационно-коммуникационные технологии для выявления и анализа прогрессивных форм обслуживания, учета и продвижения в сфере гостиничных и ресторанных услуг, разрабатывает программу внедрения инновационных программных продуктов в практику гостиничного и ресторанного предприятия
PO16	Использует практические навыки в различных видах речевой деятельности, ведения делопроизводства, демонстрируя способность логически и грамматически правильного оформления документации на государственном языке, применяя навыки деловой переписки, делового общения и этикета

## **16. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **16.1 ОБЩАЯ СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ**

Образовательная программа рассчитана, как правило, на четыре академических года обучения. Академический год делится на 2 семестра, продолжительностью по 15 недель. Обучение в рамках программы осуществляется на модульной основе: 1 модуль состоит, как правило, из 10-15 кредитов. В течение одного семестра учебная нагрузка обучающегося не менее 30 кредитов. Итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты профессионально-прикладного проекта для студентов, имеющих GPA-3,5 и комплексных итоговых экзаменов.

### **16.2 МОДУЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **16.2.1 БАЗОВЫЕ МОДУЛИ**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ МОДУЛЯ</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>КОЛИЧЕСТВО КРЕДИТОВ</b>
<b>БЛОК ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ - 59 кр.</b>		
<b>Модуль 1.1. Социально-мировоззренческий модуль</b>	История Казахстана	5
	Философия	5
	Основы персонального развития	6
<b>Модуль 1.2. Физическая культура</b>	Физическая культура	8

<b>Модуль 1.3. Социально-политических знаний</b>	Социология и политология, Психология, Культурология	8
<b>Модуль 1.4. Общеязыковой модуль</b>	Казахский (Русский) язык	10
<b>Модуль 1.5. Цифровизация</b>	Информационно-коммуникационные технологий	5
<b>Модуль 1.6. Иностраный язык</b>	Иностраный язык	12
	<b>Итого</b>	<b>56</b>
<b>БЛОК ПРОФЕССИОНАЛЬНО-БАЗИРУЕМОЙ ПОДГОТОВКИ - 106 кр.</b>		
<b>Модуль 2.1. Основы гостеприимства</b>	Основы индустрии гостеприимства	6
	Инфраструктура в РДиГБ	6
<b>Модуль 2.2. Предпринимательство и проектирование в РДГБ</b>	Предпринимательство в РДГБ / Организация ресторанного и гостиничного бизнеса/ Планирование и организация в индустрии гостеприимства	6
	Основы проектирования и дизайн отелей и ресторанов/ Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства/ Инновации в РДГБ	6
<b>Модуль 2.3 профессионально-ориентированного языка</b>	Профессионально-ориентированный иностранный язык	12
	Профиноязычно-коммуникативно-ситуационный практикум	3
	Делопроизводство и деловое общение на государственном языке	3
<b>Модуль 2.4. Менеджмента и маркетинга в РДГБ</b>	Менеджмент в сфере гостеприимства	5
	Маркетинг в сфере гостеприимства	4
<b>Модуль 2.5. Современные технологии питания и обслуживания в РДГБ</b>	Культура, традиции и современные технологии питания народов мира/ Организация банкетов и приемов/ Технологии организации ресторанного бизнеса	4
	Технологии обслуживания в ресторанах и гостиницах/ Управление производством продуктов питания и напитков/ Предприятия общественного питания в индустрии гостеприимства	4
	<b>Учебная практика</b>	3
<b>Модуль 2.6. Курортная деятельность и стандартизация</b>	Стандартизация и контроль качества гостиничных и ресторанных услуг/ Этикет и культура ресторанного и	4

<b>гостиничных и ресторанных услуг</b>	гостиничного сервиса/ Сервис в сфере обслуживания	
	Организация санаторно-курортного бизнеса/ Основы курортологии/ Курортное дело	4
	<b>Производственная практика</b>	3
<b>Модуль 2.7. Профессионально-коммуникативно-языковой модуль</b>	Профессиональный иностранный язык	12
	Профессиональный коммуникативно-ситуационный практикум	6
<b>Модуль 2.8. Маркетинговые инструменты в индустрии гостеприимства</b>	Стратегический маркетинг в управлении международным тур-и отельным бизнесом/ Мировая индустрия гостеприимства/ Организация международного туризма	4
	Маркетинговые исследования в РДГБ/ Методы исследования/ Маркетинговые коммуникации в РДГБ	5
	Управление продажами гостинично-ресторанных услуг и реклама / Реклама в РДГБ/ PR в РДГБ	6
<b>ИТОГО:</b>		<b>106</b>
<b>БЛОК ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ИДЕНТИФИЦИРУЮЩИХ МОДУЛЕЙ - 64 кр.</b>		
<b>Модуль 3.1. Экономика, учет и бизнес-планирование в РДГБ</b>	Экономика предприятий гостеприимства / Экономический анализ предприятий/ Экономика предприятия питания	5
	Бухгалтерский учет и аудит в РДГБ/ Управление доходами в РДГБ / Учет и управление затратами в гостиничной деятельности	5
	Бизнес-планирование в гос/тинично-ресторанном деле/ Бизнес-экономические основы туристической и отельного бизнеса в международной практике/ Стартап проекты в РДГБ	5
<b>МАЙНОР (по выбору)</b>	Организация и управление туризмом (майно́р) (Технология организации внутреннего туризма, Разработка туристского продукта, анализ и калькуляция тура)	9

	Ивент менеджмент (майно́р) (Планирование и технология организаций ивент мероприятий, Продвижение событийного туризма и ивент мероприятий)	
	Международный туризм (майно́р) (Устойчивый туризм, Управление дестинациями, Правовые аспекты туризма)	
<b>Модуль 3.2. Процессный менеджмент в ресторанах и отелях</b>	Управление номерным фондом/ Гостиничный менеджмент/ Фронт-офис менеджмент	5
	Управление предприятиями питания/ Практические и деловые умения организаторов культурного досуга/ Ресторанный менеджмент	5
	Цифровизация профессиональной деятельности	3
<b>Модуль 3.3. Межкультурный коммуникативно-языковой модуль</b>	Специализированный иностранный язык	6
	Межкультурный коммуникативно-ситуационный практикум	3
<b>Модуль 3.4. Специализированный менеджмент в отельном бизнесе</b>	Инновационный менеджмент в РДГБ/ Имидж-менеджмент гостиничного сервиса/ Практически-деловые умения менеджеров в гостиничном бизнесе	5
	Кадровый менеджмент в тур-отельном бизнесе / Управление персоналом в гостиничной сфере/ Управление конфликтами	5
	Финансовый менеджмент в РДГБ/ Современный финансово-правовой менеджмент в обеспечении эффективного тур-и-отельного бизнеса/ Международные финансы и торговля	6
	Преддипломная/производственная практика	6
	<b>Итого</b>	<b>64</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	Итоговая аттестация: Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена	8
	<b>ВСЕГО</b>	<b>241</b>





<b>ЛИЧНОСТНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>							
	<b>ЛК1</b>	<b>ЛК2</b>	<b>ЛК3</b>	<b>ЛК4</b>	<b>ЛК5</b>	<b>ЛК6</b>	<b>ЛК7</b>
Модуль 2.1. Основы гостеприимства	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.2. Предпринимательство и проектирование в РДГБ	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.3 профессионально-ориентированного языка	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.4. Менеджмента и маркетинга в РДГБ	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.5. Современные технологии питания и обслуживания в РДГБ	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.6. Курортная деятельность и стандартизация гостиничных и ресторанных услуг	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.7. Профессионально-коммуникативно-языковой модуль	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.8. Маркетинговые инструменты в индустрии гостеприимства	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.1. Экономика, учет и бизнес-планирование в РДГБ	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.2. Процессный менеджмент в ресторанах и отелях	X	X	X	X	X	X	X
Цифровизация профессиональной деятельности	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.3. Межкультурный коммуникативно-языковой модуль	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.4. Специализированный менеджмент в отельном бизнесе	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.5. Ивент-менеджмент (майнор)	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.5. Организация и управление туризмом (майнор)	X	X	X	X	X	X	X

<b>МЕЖКУЛЬТУРНО-КОММУНИКАТИВНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>							
	<b>МКК1</b>	<b>МКК 2</b>	<b>МКК 3</b>	<b>МКК 4</b>	<b>МКК 5</b>	<b>МКК 6</b>	<b>МКК 7</b>
Модуль 2.1. Основы гостеприимства	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.2. Предпринимательство и проектирование в РДГБ		X	X	X	X	X	
Модуль 2.3 профессионально-ориентированного языка	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.4. Менеджмента и маркетинга в РДГБ	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.5. Современные технологии питания и обслуживания в РДГБ	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.6. Курортная деятельность и стандартизация гостиничных и ресторанных услуг	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.7. Профессионально-коммуникативно-языковой модуль	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 2.8. Маркетинговые инструменты в индустрии гостеприимства	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.1. Экономика, учет и бизнес-планирование в РДГБ	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.2. Процессный менеджмент в ресторанах и отелях	X	X	X	X	X	X	X
Цифровизация профессиональной деятельности	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.3. Межкультурный коммуникативно-языковой модуль	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.4. Специализированный менеджмент в отельном бизнесе	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.5. Ивент-менеджмент (майнор)	X	X	X	X	X	X	X
Модуль 3.5. Организация и управление туризмом (майнор)	X	X	X	X	X	X	X

## 18. НАПРАВЛЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (для магистратуры и докторантуры)

## 19.МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЧЕСКАЯ МОБИЛЬНОСТЬ В РАМКАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Inholland University of Applied Science /Нидерланды/
2. Hanze University of Applied Sciences /Нидерланды/
3. Information Systems Management Institute /Латвия/
4. Baltic International Academy /Латвия/
5. Kastamonu University /Турция/
6. Академия Туризма в Анталии /Турция/
7. Management Development Institute of Singapore in Tashkent /Узбекистан/
8. Ankara Hacı Bayram Veli University /Turkey/

**20.**Образовательная программа бакалавриата включает следующие виды практик:

- учебная практика - 3 кредита
- производственная - 3 кредита
- производственная (преддипломная) – 6 кредита

### 20.1 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

#### **Цель практики:**

**Цель проведения учебной практики (2 курс)** состоит в приобретении и закреплении навыков профессиональной деятельности и включает овладение практическими навыками организации активного путешествия, техники и тактики передвижения по сложному рельефу, работа с туристским снаряжением, знакомство с районом путешествия, обеспечения безопасности в туристских походах, а также закрепление знаний, полученными студентами в процессе обучения и приобретение навыков работы на предприятиях индустрии туризма на территории Республики Казахстан.

#### **Задачи практики:**

1. закрепить и углубить теоретические знания, умения и навыки студентов, полученные при обучений;
2. привить умения и навыки организации труда работника туристской отрасли, в том числе организации активных туров и работы с туристской группой на маршруте;
3. изучить систему работы базы практики, специфику менеджмента (особенности организационных и функциональных процессов), содержание деятельности специалиста в сфере туризма;
4. довести качество профессиональных умений и навыков до уровня, позволяющего самостоятельно разрабатывать туристские маршруты;
5. составление оптимальных вариантов программ активных путешествий для реализации их в качестве самостоятельного туристского продукта;
6. приобретение необходимых умений по технике передвижения по основным формам рельефа, способам страховки и самостраховки, организации биваков;
7. соблюдение мер безопасности при проведении пеших, горных туристских походов (первая доврачебная помощь, организация поисково-спасательных работ, транспортировка пострадавшего);
8. умение выбрать тактику преодоления основных видов естественных препятствий при передвижении по маршруту;
9. изучить инфраструктуру туристской отрасли и составные части туристских объектов.

#### **Места проведения практики (перечень Договоров):**

10. ИП Your Gift. Lounge bar Мята
11. ТОО «Viar» company Shera Inn
12. ТОО «Жарат» отель Royal Tulip
13. ТОО «Mildom»

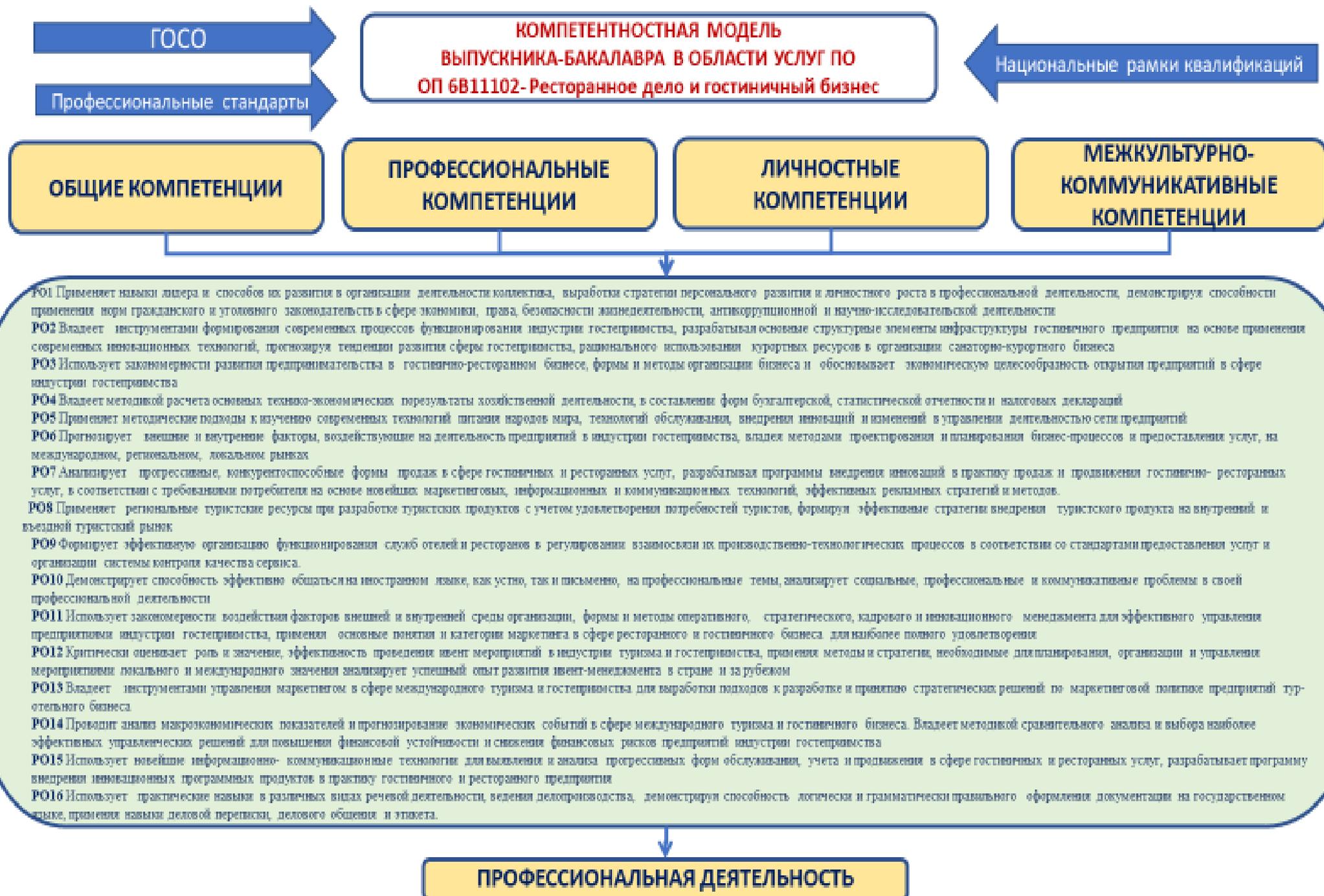
14. ТОО ресторан «Del Para»
15. ТОО «Solis Ltd» «Rixos Almaty» қонақ үйі
16. Отель «Renion Park»
17. ТОО «Ресторан KZ» «Тюбетейка»
18. ТОО «SANDYK WORLD», Ресторан Sandyk
19. ТОО «Central City Properties», гостиница Рахат Палас
20. ТОО "Test of India", ресторан Spice Mantra
21. ТОО «Тлеповы и Компания»
22. Ресторан «Монгое»
23. «Salem Hotel Management»ТОО «Oi-QaragaiLesnayaSkazka»
24. ТОО «Alshaya Kazakhstan»
25. ТОО «Crown Star»

## **20.2 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

1. ТОО «Мерос» Отель “GrandNurPlaza”
2. ИП «Карлыгаш» кафе-ресторан «Qainar» г.Актобе
3. ТОО «Ритейл Групп Казахстан»
4. ТОО “АТС s.a.Kazakhstan”
5. ТОО Kazakhstan Motor City «Park Resort «8 озер»»
6. ТОО “Таврос Иртыш Отельджилик Туризм ЙонетимлериА.Ш”ОтельДедеман
7. АО КТСП «Айт-Отель» Отель «Intercontinental»
8. Управление туризма г.Алматы
9. ТОО Гостиница «Almaty Golden Palace»
10. ТОО Жарат «RoyalTulip»
11. ТОО “Отель Санаторий AltynKargaly”
12. ТОО «Ресторан «Хан Тенгри»»
13. ТОО «BisamCentralAsia»
14. ТОО “Rixos Water World Aktau”
15. ТОО «Гостиница «Бастау»»
16. ТОО«Grande Palace Caspian Riviera»
17. ТОО «Salem Hotel Management»ТОО «Oi-QaragaiLesnayaSkazka»
18. ТОО «Alshaya Kazakhstan»
19. ТОО «Crown Star»
20. ТОО «Solis Ltd» «Rixos Almaty» қонақ үйі

## **19.3 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ/ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

1. Казахстанская ассоциация гостиниц и ресторанов
2. ТОО "Туристский информационный центр города Алматы "(VisitAlmaty)
3. ТОО "Kazakhstan Motor City" резортпарк 8 озер
4. ИП Dolce Vita, базаотдыха
5. ИПГостиница "Prigio"
6. Управление туризма г.Алматы
7. ShymbulakMountainResort
8. Горный курорт «Oi-Qaragai»
9. ТОО Food Supplies Megapolis Hotel Shymkent
10. ИП «Мерзаев А. А.» Ресторан Тархун
11. ГНПП " Колсайколдери "
12. ТОО “Aqnielgroup”
13. KazZhol Park Hotel ТОО “КВЕ-SERVICE”
14. Гостиница "RixosAlmaty"
15. ТОО «Salem Hotel Management»ТОО «Oi-QaragaiLesnayaSkazka»
- 16.** ТОО «Alshaya Kazakhstan»
- 17.** ТОО «Crown Star»
18. ТОО «Solis Ltd» «Rixos Almaty» қонақ үйі





## **Ожидаемые конечные результаты выполнения плана развития ОП**

Ожидаемые конечные результаты образовательной программы предполагают четкую ориентацию на будущее, которая проявляется в возможности построения обучающимся своего образования с учетом успешности в личной и профессиональной деятельности, удовлетворяющей требованиям работодателей. Образовательная программа позволит обучающимся получить глубокие теоретические знания и практические навыки в области профессионального образования.

Заведующий кафедрой МГ



Ракымжанова С.С.