

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**  
код и наименование образовательной программы

Уровень: бакалавриат

Утверждена  
Советом директоров АО «КазУТБ имени  
К.Кулажанова» от «19» 04 20 г. протокол № 2

Рекомендована  
Ученым советом АО «КазУТБ имени  
К.Кулажанова» от «28.03» 2024 г. протокол № 8

Астана - 2024

©Является интеллектуальной собственностью АО «КазУТБ им. К.Кулажанова»  
Перепечатка и/или дальнейшая передача третьим лицам запрещается.

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

### ПРЕДИСЛОВИЕ

Образовательная программа 6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования/послевузовского образования, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессиональных стандартов «Организация отдыха и досуга гостей» от 06.12.2022 г. №224 и «Предоставление услуг менеджера по гостиничному хозяйству» от 15.11.2022г. №210.

Образовательная программа 6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» одобрена на заседании Совета по обеспечению качества от «22» 12 2023 г., протокол № 2

Председатель  Байбеков С.Н.

Образовательная программа 6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» согласована на заседании Комитета по обеспечению качества факультета от «19» 12 2024г., протокол № 3

Председатель  Мустафаев К.С.

Образовательная программа «6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Туризм и сервис» от «15» 12 2024г., протокол № 5

Заведующий кафедрой  Жунусова А.А.

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень/ Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Жунусова Алия Анархановна	PhD	Зав.кафедрой «Туризм и сервис»	АО «КазУТБ» им. К.Кулажанова	
Абеуханова Еркежан Бахытбековна	Магистр экономических наук	Старший преподаватель	АО «КазУТБ» им. К.Кулажанова	
Жаксылыкова Сауле Омиртаевна	-	Зам директора	РГК «Jumbaktas»	
Мадина Молдір Жангелдіқызы	-	Студент группы РДГБ-222	АО «КазУТБ» им. К.Кулажанова	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

### Содержание

1	Паспорт Образовательной программы	4
2	Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	5
3	Структура образовательной программы	6
4	Карта компетенций ОП 6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»	7
5	Результаты обучения образовательной программы и модулей	9
6	Матрица достижимости формируемых результатов обучения ОП и учебных дисциплин	
7	Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля	
8	Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов	
9	Модель выпускника	
10	Типичный учебный план. Образовательная программа 6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

## 1 Паспорт Образовательной программы

Уровень по МСКО	6
Уровень по НРК	6
Уровень по ОРК	6
Код и наименование области образования	6В11 Услуги
Направление подготовки	6В111 Сфера обслуживания
Номер и наименование группы образовательных программ	В093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Код и наименование ОП	6В11126 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Профиль ОП	«Услуги» высшее образование в области услуг
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных и конкурентоспособных специалистов, обладающих профессиональными знаниями теории и практики организации и управления субъектами и объектами индустрии гостеприимства, имеющих принципиальную гражданскую позицию и высокую нравственную ответственность перед обществом
Критерий завершения ОП	Не менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности студента
Язык обучения ОП	казахский, русский, английский
Отличительные особенности ОП	-
Вуз-партнер	-

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022
Образовательная программа	Редакция 1

## 2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11126-Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Область профессиональной деятельности	Формирование, продвижение и реализация туристского продукта, организация комплексного туристского обслуживания в основных секторах туристской индустрии
Виды профессиональной деятельности	организационно-управленческая; - производственно-технологическая; - сервисная; - научно-исследовательская; - образовательная (педагогическая)
Объект профессиональной деятельности	- 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); - гостиницы и отели; - санатории, курорты и пансионаты; - рестораны, кафе, кофейни, бары; - 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
Функции профессиональной деятельности (трудовые функции)	- организовывать высокоэффективное обслуживание потребителей услуг; участвовать в решении организационно-стратегических задач; создавать комфортные условия пребывания в гостиницах и туристских ресторанных комплексах; консультировать потребителей по вопросам оказываемых услуг; осуществлять контроль качества предоставляемых услуг; осуществлять контроль размещения потребителей; управлять конфликтами и стрессами в профессиональной деятельности; рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению; осуществлять контроль работы персонала, обеспечения чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских комплексов, выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; - знать основы Конституции Республики Казахстан, этические и правовые нормы, регулирующие отношения человека с человеком, обществом и природой, уметь учитывать их при решении профессиональных задач; - разрабатывать и реализовывать эффективные программы ресторанного обслуживания социальной и коммерческой направленности, способные удовлетворить потребности клиентов и обеспечить реальную прибыль той структуре, в которой работает менеджер; - знать основы предпринимательской деятельности и особенности предпринимательства в профессиональной сфере; - иметь научное представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022
Образовательная программа	Редакция 1

### 3 Структура образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
<b>Цикл общеобразовательные дисциплины (ООД)</b>	<b>56</b>
Обязательный компонент	51
Вузовский компонент	5
<b>Цикл базовых дисциплин (БД)</b>	<b>86</b>
Вузовский компонент	30
Компонент по выбору	54
Профессиональная практика	2
<b>Цикл профилирующих дисциплин (ПД)</b>	<b>90</b>
Вузовский компонент	10
Компонент по выбору	60
Профессиональная практика	20
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>8</b>
<b>Итого</b>	<b>240</b>

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022
Образовательная программа	Редакция 1

#### 4 Карта компетенций ОП 6В11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	PO <sub>00K1</sub>	Формирует мировоззренческую, гражданскую и нравственную позицию будущего специалиста на основе освоения социально-гуманитарных наук, формирующих личность с широким кругозором, культурой критического мышления и ориентацией здорового образа жизни
	PO <sub>00K2</sub>	Демонстрирует знания в области информационно-коммуникационными технологиями выстраивая программы коммуникации владения на казахском, русском и иностранном языках
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO2	Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела
	PO9	Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организывает речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO1	Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг
	PO3	Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов
	PO4	Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.
	PO5	Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг
	PO6	Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания
	PO7	Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022
Образовательная программа		Редакция 1
	<b>PO8</b>	Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач
	<b>PO10</b>	Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.
	<b>PO11</b>	Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планировании и организации работы отдела приема и размещения

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

### 5 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Ключевые компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	<p>PO<sub>0001</sub> Формирует мировоззренческую, гражданскую и нравственную позицию будущего специалиста на основе освоения социально-гуманитарных наук, формирующих личность с широким кругозором, культурой критического мышления и ориентацией здорового образа жизни</p>	Модуль 1 Самообразования и развития личности	<p>Демонстрирует знания истории современного Казахстана и философии как особой формы познания мира. Демонстрирует понимание роли физической культуры для сохранения здоровья и поддержания оптимальной профессиональной работоспособности</p>	<p>История Казахстана Физическая культура Философия Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)</p>
	<p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>			<p>Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Основы права и антикоррупционной культуры. Экология и безопасность жизнедеятельности. Методика научных исследований)</p>

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
Цифровые Компетенции (Digital skills)	PO <sub>оок2</sub> Демонстрирует знания в области информационно-коммуникационными технологиями выстраивая программы коммуникации владения на казахском, русском и иностранном языках	Модуль 2 Информационно-коммуникативный	Способен классифицировать программное обеспечение, использовать его по назначению, реструктурировать и интерпретировать, по необходимости, а также управлять разработанными собственноручно программными продуктами. Развивает способности к межличностному социальному и профессиональному общению на государственном, русском и иностранном языках	Иностранный язык Казахский (Русский) язык Информационно-коммуникационные технологии

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
Профессиональные навыки (Hardskills)	<p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO9 Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организует речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах.</p>	Модуль 3 Организация ресторанного и гостиничного сервиса	Способен проводить анализ туристских потоков; организовывать и проводить деловую беседу, переговоры, совещания, на практике применять знания по организации производства питания, организации приему посетителей, имеет навыки для организации самого производства, анализировать эффективность производства и обслуживание посетителей	Имидж и деловое общение
	<p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p>			Индустрия развлечения
	<p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p>			Анимации в сфере услуг
	<p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO7 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля</p>			Основы индустрии гостеприимства

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022			
Образовательная программа		Редакция 1			
<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>				Традиции и обычаи народов мира	
				<p>PO7 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>	Безопасность ресторанного бизнеса
					Учебная практика
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p>	Модуль 4 Технология обслуживания в сфере сервиса	Демонстрирует общие знания и понимания фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей в области экономики, права особенностей, знает основные положения по анализу потребностей, возможностей бизнеса и конкуренции в рамках стратегического	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах		

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p> <p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO9 Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организывает речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах.</p>		маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии	Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе	
			Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе	
			Основы финансовой грамотности	
			Этикет и культура в сервиса	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа	Редакция 1		
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>			Культура питания в ресторанах
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p>	Модуль 5 Стандарты обслуживания и сервиса в сфере услуг	Выявлять и называть актуальные проблемы развития системы гостиничного бизнеса и ресторанного дела в РК и за рубежом, разбираться в макроэкономической политике государства. Уметь выполнять математические расчёты для экономического анализа. Определять структуру гостиничного хозяйства, производить оценку соответствия средств размещения установленным категориям.	Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ
<p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO7 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>		Организационные структуры гостиничного и ресторанного бизнеса.	Сертификация и лицензирование в РДГБ

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022			
Образовательная программа		Редакция 1			
	<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>			<p>Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p>	
	<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			<p>Брендинг индустрии гостеприимства</p>	
	<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			<p>Маркетинг туризма</p>	
					<p>Производственная практика 1</p>
	<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p>			<p>Модуль 6 Предпринимательство в сфере сервиса</p>	<p>Применять знания при предоставлении услуг и сервисной деятельности, организации работ по стандартизации и</p>

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа		Редакция 1	
<p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания. PO9 Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организует речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах.</p>		сертификации в сфере услуг. Стандарты и процедуру составления списков прибытия, отъезда бронирования, свободных номеров; соблюдение стандартов обслуживания. Демонстрирует знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов и навыки организации банкетов и приёмов	Гостиничный бизнес
<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследования рынка.</p>			Бастау Бизнес
<p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO7 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>			Инфраструктура в РДГБ

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO7 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля.</p>		Гостиничное хозяйство
<p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>		Основы калькуляции в ресторанном деле
<p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>		1С предприятий в РДГБ

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
	<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>			Организация ресторанного и гостиничного бизнеса
	<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			Эпидемиологические нормы и требования к объектом РДГБ

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	
<p>PO9 Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организует речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследования рынка.</p> <p>PO11 Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планирования и организации работы отдела приема и размещения</p>		Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык, английский)
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO9 Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организует речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах.</p>		Деловой иностранный язык

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p>	<p>Модуль 7 Предпринимательство в сфере сервиса</p>	<p>Демонстрируют знания и представления сертификация сервисной деятельности, основ психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Способен проводить анализ управленческой структуры на предприятии и обработку статистической информации.</p>	Барное дело	
			<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO11 Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планировании и организации работы отдела приема и размещения.</p>	Гастрономический туризм
			<p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO9 Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организует речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах.</p> <p>PO11 Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планировании и организации работы отдела приема и размещения.</p>	Национальные кухни и напитки

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO3 Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе	
<p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO11 Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планировании и организации работы отдела приема и размещения.</p>			Организация международной выставочной деятельности	
			Производственная практика 2	
<p>PO3 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p>	Модуль 8. Менеджмент гостиниц и ресторанов	Имеет практические навыки применения эффективной ценовой стратегии и методов государственного регулирования в условиях, а также рыночной экономики. Знает принципы организации,	Бизнес-планирование в РДГБ	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p>		<p>обслуживания и технологии производства на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса, стандарты и процедуру составления списков прибытия, отъезда, бронирования, соблюдение стандартов обслуживания.</p>	Организация банкетов и приемов	
			<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p>	Менеджмент гостиниц и ресторанов
			<p>PO3 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p>	Ресторанный бизнес

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа	Редакция 1		
<p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе
<p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO9 Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организывает речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах.</p>			HR менеджмент в сфере услуг
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			IT менеджмент в сфере услуг

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO7 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля.</p>			Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	
			<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p>	Страховой менеджмент
			<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>	Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO11 Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планировании и организации работы отдела приема и размещения.</p>				Туристские формальности
<p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>		Модуль 9. Технология и организация ресторанного бизнеса	Имеет практические навыки применения технологии производства продуктов питания в ресторанном деле и организации производства и обслуживания на предприятиях ресторанного бизнеса. Знает принципы организации страхового менеджмента, сервисной деятельности в РДГБ.	Риски в сфере услуг

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа	Редакция 1		
<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO11 Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планировании и организации работы отдела приема и размещения.</p>			Обслуживание официальных и дипломатических приемов
<p>PO2 Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе
<p>PO3 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			Микроэкономика социальной сферы и туризм

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа	Редакция 1		
<p>PO3 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p>			Статистика в сфере услуг
<p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.</p>			Методы анализа в РДГБ

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO6 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания.</p>			Логистика в сфере услуг	
			<p>PO7 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля.</p> <p>PO8 Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач.</p> <p>PO10 Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследования рынка.</p>	Правовые основы в РДГБ
			<p>PO1 Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг.</p> <p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p>	Электронные системы бронирования и резервирования в сервисе

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
<p>PO4 Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.</p> <p>PO5 Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг.</p>				Сервисная деятельность в РК
Подведение итогов обучения		Модуль 10. Итоговая аттестация	Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	Преддипломная практика/Производственная практика Итоговая аттестация











6	Казахский (Русский) язык	<p>Настоящая программа по общеобразовательной дисциплине "Казахский язык" направлена на новый формат изучения языка и на формирование социально-культурных знаний, совершенствование коммуникативной компетентности студента, развитие личностного потенциала.</p> <p>Настоящая программа предназначена для развития языковой личности обучающегося, способного осуществлять когнитивную и коммуникативную деятельность на русском языке в сферах межличностного, социального, профессионального, межкультурного общения в контексте реализации государственных программ трехязычия и духовной модернизации национального сознания.</p>	<b>10</b>		+										
7	Информационно-коммуникационные технологии	Программа направлена на изучение обновленного содержания	<b>5</b>		+										



общеобразовательной дисциплины "Информационно-коммуникационные технологии" (далее – дисциплина), формирование способности критического понимания роли и значения современных информационно-коммуникационных технологий в эпоху цифровой глобализации, формирование нового "цифрового" мышления, приобретение знаний и навыков использования современных информационно-коммуникационных технологий в различных видах деятельности.

**Цикл базовых дисциплин  
Вузовский компонент/Компонент по выбору**

1	Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры. Методы научных исследований)	Модуль изучается с целью формирования навыков в использовании информации в сфере экономики, предпринимательства, экологии, безопасности жизнедеятельности, права и антикоррупционной культуры, и методов научных исследований в практической и профессиональной деятельности. Выявляет проблемы экономического, правового, характера и экологической безопасности при анализе конкретных	5							+			+			
---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	---	--	--	--



		ситуаций. Вырабатывает способности творческого мышления, самостоятельно выполнять научно-исследовательские работы, анализировать и обобщать практические знания															
2	Имидж и деловое общение	<p>Цель дисциплины является дать представление об типах имиджей, компетентности в деловом общении, способах развития компетентности, управления и документировании делового общения.</p> <p>Дисциплина направлена на речевые, логические и психологические основы делового общения, использование невербальных средств в различных формах делового общения в системе межличностных и общественных отношений.</p>	4						+					+	+		
3	Основы индустрии гостеприимства	Цель дисциплины сформулировать у обучающихся основные понятия индустрии	6									+	+				



		<p>гостеприимства, модели гостеприимства. Дисциплина изучает этапы развития индустрии гостеприимства. Законы и нормативные акты. Стандартизация и сертификация предприятий индустрии гостеприимства. Сегментация рынка, определение целевого сектора. Продвижение товаров и услуг в гостиничном бизнесе. Информационное обеспечение менеджмента гостеприимства.</p>													
4	<p>Менеджмент гостиниц и ресторанов</p>	<p>Цель дисциплины является изучение теоретических знаний, умений и навыков, необходимых для профессиональной управленческой деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Освоение дисциплины способствует пониманию особенностей и закономерности развития ресторанного и гостиничного бизнеса, его</p>	5			+			+			+			



		государственного регулирования, формы и методы оперативного и стратегического менеджмента в индустрии гостеприимства.														
5	Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины ознакомление обучающихся с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению ресторанной и гостиничной деятельности в туризме, внимание уделяется составлению меню и подсчёту бюджета. Обучающийся приобретают знания об универсальных кухонных машинах, моечных и очистительных оборудовании, тепловых аппаратах, инженерно-техническом оборудовании ресторанов, баров.	5					+				+				
6	Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель изучения дисциплины организационно-правовые формы предпринимательства в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии	5			+		+					+			



		гостеприимства. Дисциплина позволяет регулирование предпринимательской деятельности в ресторанном деле и индустрии гостеприимства. Управление предпринимательскими структурами. Бизнес планирование предприятия питания и индустрии гостеприимства. Конкурентная предпринимательская среда.													
7	Бастау бизнес	Курс направлен на изучение практических аспектов предпринимательской деятельности, включая выбор и оценку бизнес-идей, исследование рынка, финансы, управление персоналом, этику и социальную ответственность бизнеса. Обучающийся демонстрирует знание конкретных мер господдержки стартапов, составления бизнес-плана. Может использовать цифровые навыки при работе в личном кабинете, регистрируя бизнес, взаимодействуя с госорганами	5		+			+							+



		(www.pki.gov.kz, www.egov.kz, www.goszakup.gov.kz).															
8	Барное дело	Целью дисциплины является формирование теоретических и практических знаний по организации работы барное дело с имеющимися формирование у обучающихся. В данной дисциплине рассматриваются характеристика бара и их специализация, столовая посуда и приборы, порядок изготовления "sideduties" для персонала, работающего в гостевой зоне, должностные инструкции.	5			+		+	+								
9	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	Целью освоение дисциплины является формирование у обучающихся системы знаний основ гостиничного и ресторанного дела. Данная дисциплина изучает теоретические основы индустрии гостеприимства, концепцию ресторанов и гостиниц, технологию работы службы приёма гостей, технологию обслуживания гостиничного	5				+			+							



фонда, технологию дополнительного обслуживания в гостинице, технологию обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Цикл профилирующих дисциплин  
Вузовский компонент/Компонент по выбору**

1	Индустрия развлечения	Цель дисциплины сформулировать у обучающихся теоретические и практические знания о развитии индустрии развлечений, о ее роли и значении в сфере гостеприимства. Освоение дисциплины это умение различать специфику, с многообразием способов, видов и форм развлечений. Обобщить навыки использования основных форм и средств развлекательной индустрии в практической деятельности.	4					+			+						
2	Анимации в сфере услуг	Цель дисциплины изучить теоретические основы в сфере услуг как вида досуговой деятельности, обобщить роль и значение анимации в истории становления культурно-досуговой деятельности.	4						+			+					





	ресторанного бизнеса	безопасности и рисков в ресторанном бизнесе. В дисциплине изучается методы осуществления комплекса защитных мер, которые обеспечивают безопасность ресторанного бизнеса, понятие и сущность коммерческой тайны и способы защиты информации, принципы обеспечения безопасности деловой информации, меры противодействия техническим средствам промышленного шпионажа в ресторанном бизнесе.													
5	Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины: изучение теоретических основ понятия маркетинга в индустрии гостеприимства его сегментация, определение целевого рынка, позиционирование товара и планирования маркетинга. Дисциплина направлена на формирование навыков принятия системы маркетинговых исследований, управление спросом и предложением а также применение мирового и отечественного опыта	5								+		+		+





		сервиса. Дисциплина осваивает этическую культуру гостиничного и ресторанного сервиса, а также культуру гостиничного и ресторанного сервиса, виды этикета, культуру общения. Характеристики делового общения и этикет деловых разговоров, деловых встреч, переговоров.													
8	Культура питания в ресторанах	Цель дисциплины изучение сервиса как вид деятельности, анализ потребностей, социальные услуги в ресторанной и гостиничной индустрии, сервис на транспорте, деятельность хостелов, организация питания, сервисное обслуживание совещаний, конференций, выставок. Данная дисциплина предполагает ознакомление с основами культуры питания в ресторанах и их организация, требования к предприятиям питания.	5				+			+			+		
9	Брэндинг индустрии гостеприимства	Цель дисциплины научить принципам и методам создания, развития и	5				+			+					+



		<p>управления брендами в гостиничной, ресторанной и туристической сферах и стратегию формирования уникального имиджа, основы успешного маркетинга и коммуникации в индустрии гостеприимства.</p> <p>Дисциплина рассматривает понятие брендинга, его роль в привлечении и удержании клиентов, методы формирования и продвижения брендов в индустрии гостеприимства.</p>													
10	Маркетинг туризма	<p>Цель дисциплины является понятия маркетинга туризма и концепции, методология, а также практические приёмы современного маркетинга. В результате изучается мировой опыт маркетинга туризма. Подходы, инструменты, методы, формы практической работы, позволяющие превзойти конкурентов, предугадать будущие тенденции рынка, улучшить рекламу, укрепить лояльность потребителей и увеличить продажи.</p>	5			+					+				+
11	Стандарты	Цель дисциплины изучение	5				+			+					



	обслуживания и сервиса в РДГБ	организационной основы технического регулирования стандартов обслуживания и сервиса в ресторанном и гостиничном бизнесе. Дисциплина изучает нормативную основу государственного стандарта в ресторанном и гостиничном обслуживании, государственное регулирование и управление в области стандартизации, сертификации и лицензировании ресторанного и гостиничного сервиса, государственный контроль в области сертификации.													
12	Сертификация и лицензирование в РДГБ	Цель дисциплины: сертификация, её роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях. В результате обучающиеся определяет качество услуг и защита потребителя в индустрии сервиса. Обязательная и добровольная сертификация в индустрии сервиса.	5							+	+	+			





		сферах и ситуациях общения.													
15	Основы калькуляции в ресторанном деле	Цель изучения дисциплины формирование знаний, навыков и умений в области калькулирования продукции и услуг в ресторанном бизнесе, в целях обеспечения рационального расходования ресурсов. Обучающие анализирует технологические процессы, составляет калькуляционные карты, рассчитывать и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности.	5					+					+		+
16	1С предприятий в РДГБ	Цель изучения дисциплины является освоение концепций и принципов компьютеризированного составления финансовой отчётности. Изучение структуры, содержания системы 1С предприятий и учёта элементов системы 1С предприятия в РДГБ. 1С: Бухгалтерия пакет и принципы структуры. План счетов бухгалтерского	5					+			+				+



		учёта, книг, документов, методов регистрации. Журнал операций. Отчёты. Коэффициенты. Заполнение.													
17	Инфраструктура в РДГБ	Целью дисциплины является освоение теоретических положений и прикладных вопросов развития бизнес-процессов в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Изучаются элементы инфраструктуры ресторана и гостиничного предприятия, материально-техническая база, сущность и структура основных служб ресторанов и гостиниц. Обучающийся различает факторы совершенствования деятельности гостиничного предприятия.	5						+		+	+			
18	Гостиничное хозяйство	Цель дисциплины обобщить исторический обзор становления и развития индустрии гостеприимства, показана эволюция данного направления бизнеса. Описать масштабы современной отрасли туризма, анализируются факторы оказывающие влияние на туризм.	5				+			+		+			



		Обсудить о формах развития гостиничного бизнеса, типах и классификации отелей. Освоить направления международной сферы обслуживания: питанию, размещению, транспорту, отдыху.													
19	Материально-техническая база гостиничных предприятий	Целью дисциплины является формирование теоретических знаний по эксплуатации материально-технической базы гостиничных комплексов. В дисциплине изучаются основные принципы проектирования, технической эксплуатации гостиниц; требования к зданиям, техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиничных предприятий. Обучающиеся умеет применять требования к оформлению помещений гостиничных комплексов и анализировать степень их влияния на привлечение клиентов.	5			+					+				
20	Гостиничный бизнес	Цель дисциплины является организация гостиничного бизнеса и гостиничных	5					+			+			+	



		услуг в структуре туристского обслуживания. Дисциплина изучает классификацию и типологию, отбор и комплектование кадров для предприятий сферы гостеприимства. Организация и предоставление дополнительных услуг. Нормирование рабочего времени служащих гостиничных организации. Международные стандарты обслуживания в сфере гостиничного бизнеса.													
21	Организация ресторанного и гостиничного бизнеса	Цель дисциплины формирование теоретических знаний организации и планировании деятельности на предприятиях РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связать основные бизнес-процессы для организации деятельности на предприятиях РДГБ, проектировать организационные структуры; диагностировать финансовый, экономический, производственный, кадровый	5				+				+		+		



		и другие потенциалы компании для эффективной организации деятельности.													
22	Эпидемиологические нормы и требования к объектам РДГБ	Цель дисциплины изучение особенностей предупредительного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. В дисциплине изучается правила о санитарии и гигиене, работы службы санитарно-эпидемиологического надзора, ознакомить с гигиеническими требованиями к проектированию, реконструкции и строительству гостиниц, санитарно-эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса.	5			+	+		+						+
23	Гастрономический туризм	Цель изучения дисциплины формирование комплекса знаний о понятиях гастрономического туризма, ресурсах и видах в мировой индустрии туризма	5				+						+		+



		и перспективах развития в мире. В результате обучающиеся определяет, применяет клиенториентированные технологии туристского обслуживания, делает выводы об эффективности деятельности процесса обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса туристов.													
24	Национальные кухни и напитки	Дисциплина изучается с целью формирование навыков о культуре и традициях питания славянских народов, населения Европы, Восточной Азии и Кавказа. Дисциплина описывает взаимосвязь национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания. Классифицирует тенденции развития национальной кухни. Оценивает влияние достижений науки и техники на развитие национальной кухни.	5							+			+		+
25	Бизнес-планирование в	Цель изучения дисциплины является сущность и	5					+	+						



	РДГБ	содержание бизнес-планирования и анализ внутренней среды предприятия. Дисциплина предусматривает анализ структуры рынка и выбор потребителей услуг ресторанного и гостиничного бизнесе. Разработка товаров и услуг в ресторанном и гостиничном бизнесе. Система распределения и сбыта. Производственный и организационный планы предприятия.													
26	Организация банкетов и приемов	Целью дисциплины является назначение и виды банкетов. Порядок приёма, оформления и выполнения заказа на обслуживание торжеств на торговых объектах общественного питания. В результате изучения дисциплины способствует пониманию особенностей организации и проведения банкета с полным и частичным обслуживанием официантами. Особенности обслуживания приёмов. Специальные формы обслуживания.	5				+		+						



27	Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины изучение теоретических и практических особенностей налогообложения и ценообразования на предприятиях РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связывать факторы, оказывающее влияние на формирование цен; рассчитывать себестоимость продукции и услуг РДГБ; различать особенности налогообложения в РДГБ, организовывать качественное оформление документации и статистической отчётности для налоговых органов.	5					+					+		+
28	Организация международной выставочной деятельности	Цель изучения дисциплины является изучение теоретических основы корпоративных мероприятий. Видов деловых мероприятий. Формы и методы проведения корпоративных мероприятий. Организация и управление проведением общих мероприятий (фестивалей, выставок, форумов, инфотуров).	5					+		+					+



		Разработка наблюдения делового мероприятия (фестиваля, выставка, форум, инфотура). Управление реализацией делового мероприятия.													
29	HR менеджмент в сфере услуг	Цель дисциплины формировать знаний о сущности HR- менеджмента и эволюции моделей, функции, роли, квалификациях и личностных качествах менеджера, и методах принятия решений в сфере услуг. Изучая дисциплину, обучающийся выявляют виды организационных структур и технологию их оптимизации, определяет вовлеченность персонала и ключевые инструменты оценки потенциала в сфере услуг.	5						+						+
30	IT менеджмент в сфере услуг	Цель дисциплины научить управлять IT с учетом специфики услуг, применять IT для повышения качества услуг, оптимизации бизнес-процессов, улучшения взаимодействия с клиентами и обеспечения	5					+		+					+



		конкурентоспособности компаний. дисциплина дает стратегии, методы и инструменты управления информационными технологиями в предоставлении услуг.													
31	Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	Цель дисциплины рассматривает основные стадии технологического процесса производства продукции в заведениях ресторанного хозяйства. В результате осваивается приём продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также механическая и гидромеханическая сырья, тепловая обработка полуфабрикатов и приготовления готовой пищи. Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	5			+						+			
32	Страховой менеджмент	Цель дисциплины формирование у будущих специалистов теоретических знаний в сфере страхования, практических навыков, связанных с различными	5			+	+			+					



		способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций, а также навыками построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путём их адаптации к конкретным задачам управления.													
33	Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса	Цель дисциплины является классифицировать и показать форматы ресторанного рынка. Объяснить особенности снабжения предприятий общественного питания средствами материально-технического оснащения в современных условиях. В результате обучающийся изучает рекомендации по закупке столовой посуды, приборов, кухонного инвентаря, мебели. Описать разработку и внедрение стандартов обслуживания, документальное сопровождение сервисной	5			+					+				+



		деятельности.													
34	Туристские формальности	Цель изучения дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области туристских формальностей, при организации въездного и выездного туризма. В результате освоения дисциплины, обучающийся определяет типологию туристских формальностей, выявляет и исследует приоритетные виды туризма стран, анализирует и планирует туристскую деятельность с учётом туристских формальностей.	5				+		+						+
35	Риски в сфере услуг	Цель обучить основам риск-менеджмента, предоставить инструменты для анализа и снижения рисков, обеспечивая устойчивость и эффективность бизнеса в сфере услуг. Дисциплина освещает основные аспекты и стратегии управления рисками и изучают методы оценки, анализа и минимизации рисков, связанных с предоставлением услуг,	5							+			+		+



		разрабатывают навыки по разработке и реализации стратегий риск-менеджмент в сфере услуг.															
36	Обслуживание официальных и дипломатических приемов	Целью освоения дисциплины является формирование знаний правил сервировки и оформления столов, различных методов обслуживания, техники работы официантов при организации банкетов и приёмов. Дисциплина предусматривает дипломатический приём, банкет-фуршет, банкет-коктейль, порядок приёма заказов на обслуживание торжеств, распространённой формой международной деятельности является дипломатический приём.	5			+				+						+	
37	Ресторанный бизнес	Цель дисциплины получение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами. Изучаются особенности, методы и принципы организации ресторанного бизнеса, а также определение современных тенденций	5						+								



		развития услуг ресторанного сервиса. умеет оценить объем финансовых вложений, определить план работ ресторанного бизнеса, знает систему оценки деятельности ресторана.													
38	Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе	Целью дисциплины является получения обучающимися знаний, связанных с особенностями управления предприятий ресторанного бизнеса. Изучаются виды и этапы проведения тренингов, ресторанный тренинг-менеджер, тематические упражнения на отработку элементов навыка, групповая дискуссия для отработки элементов в комплексе. Студент моделирует с помощью ролевой игры — воссоздание близкой к реальности ситуации.	5						+	+					+
39	Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе	Цель дисциплины освоение основные направления совершенствования бухгалтерского учёта затрат в гостиницах и организация учёта затрат на предприятиях гостиничного бизнеса. Освоение дисциплины позволит	5					+							+



		изучить особенностей услуг гостиниц и организации управления на построение бухгалтерского учёта затрат. Организация и формирование внутренней отчётности, а также учёта затрат гостиничного бизнеса.													
40	Микроэкономик а социальной сферы и туризма	Цель дисциплины изучение механизма принятия решения экономическими субъектами и индивидуального выбора в социальной сфере, причинно-следственных связей между микроэкономическими переменными в социальной сфере и туризме. В данной дисциплине рассматриваются теории и сущность показатели потребительского поведения и методы микроэкономического анализа, а также исследования социальной сферы.	5					+		+					+
41	Логистика в сфере услуг	Цель дисциплины формирование и развитие организовать эффективное использование	5			+				+		+			



		логистических системах в организациях сферы услуг. Освоение дисциплины позволит планировать и организовывать логистические схемы, анализировать экономические показатели функционирования транспортной, складской системы; оценивать и интерпретировать затраты на транспортировку и логистику; применять методы разработки и осуществления стратегии транспортной логистики.													
42	Правовые основы в РДГБ	Освоение дисциплины позволит классифицировать и систематизировать нормативные и правовые документы организаций РДГБ, обоснованно применяет нормативно-правовую документацию, объяснять нормы международного права в сфере РДГБ, использовать нормативно-правовую документацию в целях защиты прав потребителей и работодателей.	5									+	+		+
43	Статистика в	Цель изучения дисциплины	5					+	+				+		



	сфере услуг	формирование комплекса знаний о методах сбора, обработки, обобщения и анализа статистической информации, процессов в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса. В результате обучающийся определяет, рассчитывает основные показатели развития сфере услуг, применяет статистические методы обработки информации, анализирует количественные индикаторы социально-экономических явлений и процессов.													
44	Методы анализа в РДГБ	Цель изучения дисциплины является базовые методы контроля качества гостиничных и ресторанных услуг. Показать экономический, предварительный и последовательный анализ. В результате обучающийся определяет комплексный и тематический анализ и внутренний контроль. Внутрихозяйственный межхозяйственный анализ ресторанного и гостиничного бизнеса. Анализировать	5							+			+		+



		финансово-экономический анализ ресторана.																
45	Электронные системы бронирования и резервирование в сервисе	Цель изучения дисциплины освоить типы бронирования и резервирования. Способы и технология бронирования и резервирования. Освоение дисциплины позволяет изучить о системах бронирования и резервирования в индустрии туризма. Типологию, характеристику, а также особенности международного системы бронирования Amadeus, Worldspan, Galileo, Sabre и использование международного системы бронирования в Казахстане.	5			+			+									
46	Сервисная деятельность в РК	Цель дисциплины изучение особенностей, принципов, форм и научно-практических методов сервисной деятельности организаций. Дисциплина направлена на способности организации сервисной деятельности, описывать принципы услуг, систематизировать их; анализировать применяемые технологии обслуживания с учётом международных и национальных стандартов и нормативных документов; определять перспективные инновации в совершенствовании сферы	5						+	+								

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»				ОП 17/7-19-2022									
Образовательная программа				Редакция 1									
		сервиса.											

### 7 Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Методы обучения и преподавания	Технологии (методы оценивания) оценивания
PO1	Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг	Интерактивная лекция, дискуссия.	Тест, коллоквиум, презентация, эссе
PO2	Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела	Интерактивная лекция, дискуссия, работа в группах	Тест, коллоквиум, контрольные задания
PO3	Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов	Пассивные методы обучения (лекция, рассказ, беседы, учебная дискуссия, демонстрация, объяснение), активные методы обучения (учебно-лабораторное исследование. разбор и анализ ситуаций, игра, имитация).	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания.
PO4	Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.	Пассивные методы обучения (лекция, рассказ, беседы, учебная дискуссия, демонстрация, объяснение), активные методы обучения (учебно-лабораторное исследование. разбор и анализ ситуаций, игра)	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания.
PO5	Владеет методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства, по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств	Пассивные методы обучения (лекция, рассказ, беседы, учебная дискуссия, демонстрация, объяснение), активные методы обучения (учебно-лабораторное исследование. разбор и анализ ситуаций,	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания.

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
	размещения, распознаванию основных элементов инфраструктуры предприятий индустрии размещения и питания в сфере услуг	проектирование, игра, имитация); Интерактивные методы обучения, направленные на изучение нового.		
PO6	Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания	Пассивные методы обучения (лекция, рассказ, беседы, учебная дискуссия, демонстрация, объяснение), активные методы обучения (учебно-лабораторное исследование. разбор и анализ ситуаций, игра, имитация); Интерактивные методы обучения, направленные на изучение нового, мозговой штурм	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания.	
PO7	Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля	Поисково-творческие методы обучения(наблюдение, опыт, эксперимент); Активные методы обучения (разбор и анализ ситуаций, проектирование, игра, имитация); Интерактивные методы обучения, направленные на изучение нового, мозговой штурм.	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания. Расчетно-графическая работа	
PO8	Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач	Поисково-творческие методы обучения(наблюдение, опыт, эксперимент); Активные методы обучения (разбор и анализ ситуаций, проектирование, игра, имитация); Интерактивные методы обучения, направленные на изучение нового, мозговой штурм.	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания.	
PO9	Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия и организует речевую деятельность на иностранном языке, осуществляет профессиональную деятельность в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативных аспектах	Поисково-творческие методы обучения(наблюдение, опыт, эксперимент); активные методы обучения (учебно-лабораторное исследование. разбор и анализ ситуаций, проектирование, игра, имитация); Интерактивные методы обучения, направленные на изучение нового,	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания. Расчетно-графическая работа	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»		ОП 17/7-19-2022		
Образовательная программа		Редакция 1		
		мозговой штурм		
PO10	Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследование рынка.	Поисково-творческие методы обучения (наблюдение, опыт); Активные методы обучения (разбор и анализ ситуаций, проектирование, игра, имитация); Интерактивные методы обучения, направленные на изучение нового, мозговой штурм.		Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания.
PO11	Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда, традиций населения, использует инструменты риск-менеджмента, планировании и организации работы отдела приема и размещения	Поисково-творческие методы обучения (наблюдение, опыт, эксперимент); активные методы обучения; Интерактивные методы обучения, направленные на изучение нового, мозговой штурм		Устный опрос (экзамен, теоретический зачет). Контрольная работа. Презентация. Кейс-задача. Разноуровневые задачи и задания. Расчетно-графическая работа

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

### 8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 6 уровню ОРК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
<b>«Организация отдыха и досуга гостей» от 06.12.2022г №224</b>	Менеджер по обслуживанию гостей	Трудовая функция 1: Планирование работы оздоровительного центра гостиницы	Подбор персонала на подотчетные должности в отделе. Составление рабочего графика сотрудников отдела. Составление заявок на закуп ТМЦ, необходимых для успешной работы отдела	РО2-Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела
		Трудовая функция 2: Организация работы оздоровительного центра гостиницы	Привлечение новых и удержание старых гостей и корпоративных клиентов. Составление, внедрение, совершенствование стандартов отдела и следование им. Организация работы специалистов оздоровительного	РО4-Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей и внешнего вида персонала отеля, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне.



			центра гостиницы, хостесов, администраторов, тренеров по фитнесу, тренеров по плаванию, массажистов, уборщиков	
		Трудовая функция 3: Координация работы оздоровительного центра гостиницы	Распределение обязанностей между сотрудниками отдела. Обучение и введение в рабочий процесс новых сотрудников отдела.	
		Трудовая функция 4: Мотивация сотрудников оздоровительного центра гостиницы	Организация и проведение тренингов, курсов повышения квалификации	
<b>«Предоставление услуг менеджера по гостиничному хозяйству» 15.11.2022г №210</b>	Инновационный менеджер (гостиничного бизнеса)	Трудовая функция 1: Выявление потребности в новых технологиях и планирование стратегии инновационного развития гостиницы	Разработка планов инновационной деятельности гостиницы. Мониторинг инновационной деятельности гостинице.	PO10-Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей, применяет на практике современные научные принципы, проводит маркетинговые исследования рынка.



		Трудовая функция 2: Планирование мониторинг инновационной деятельности	Разработка планов инновационной деятельности. Мониторинг реализации планов инновационной деятельности. Анализ использования отдельных форм организации инновационной деятельности.	
		Трудовая функция 3: Координация контроль работ по внедрению адаптации инновационных технологий обслуживания	Формализация процедуры реализации инновационных проектов. Сопровождение процедур реализации инновационных проектов.	
		Трудовая функция 4: Организация управления реализацией инновационных проектов	Управление реализацией инновационных проектов в гостинице	
<p><b>Требования к личностным компетенциям:</b> Владеть красноречием, обаянием и харизмой; Организаторскими способностями; Быть высокообразованным, сообразительным, коммуникабельным, терпеливым, старательным, трудолюбивым; Клиентоориентированность; Умение работать в команде; Умение сконцентрироваться, быстро мыслить и принимать решения; Стрессоустойчивость; Знание основ этики и этикета; Мультиязычность и мультикультурность; Управление проектами и процессами.</p>				

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

## 9 Модель выпускника

### Атрибуты выпускника

#### 1. Профессиональные навыки:

- Знание основ гостиничного и ресторанного бизнеса: управление персоналом, бухгалтерия, маркетинг, обслуживание гостей и т.д.
- Навыки работы с программным обеспечением для управления гостиницами и ресторанами.
- Опыт планирования и организации мероприятий и мероприятий обслуживания.

#### 2. Коммуникативные навыки:

- Умение эффективно общаться с клиентами, коллегами и руководством.
- Навыки презентации и публичного выступления.
- Владение несколькими языками, особенно английским, важно для работы в международном гостиничном бизнесе.

#### 3. Лидерские качества:

- Способность к управлению и мотивации персонала.
- Готовность принимать решения и реагировать на переменные условия работы в индустрии гостеприимства.

#### 4. Гостеприимство и клиентоориентированность:

- Умение создавать уютную и гостеприимную атмосферу для клиентов.
- Готовность предоставить клиентам высококачественное обслуживание и решить любые проблемы, с которыми они могут столкнуться.

#### 5. Творческий подход и инновационное мышление:

- Способность придумывать новые идеи для улучшения услуг и привлечения клиентов.
- Готовность к экспериментам с меню, интерьером и маркетинговыми стратегиями.

#### 6. Осведомленность о тенденциях отрасли:

- Понимание последних тенденций в области гостиничного и ресторанного бизнеса, включая новые технологии, тренды в дизайне интерьеров, предпочтения потребителей.

#### 7. Этические принципы:

- Готовность соблюдать профессиональные и этические стандарты отрасли.
- Уважение к разнообразию и культурным различиям клиентов и коллег.

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

Типы компетенций	Описание компетенций
1. Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</li> <li>- Применяет теории и методы социологии, политологии, культурологии и психологии для развития критического мышления и его применения в социально-политической сфере;</li> <li>- Обладает развитой устной и письменной речью;</li> <li>- Демонстрирует умения выражать свои мысли по профессиональным темам на деловом английском языке и втором иностранном языке;</li> <li>- Проявляет понимание основ микро- и макроэкономики, применяет их в практической деятельности;</li> <li>- Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг.</li> </ul>
2. Цифровые компетенции (Digital skills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявляет потребности в новых технологиях и планирует стратегии инновационного развития гостиницы, обладает навыками работы с информационными технологиями в сфере профессиональной деятельности, осуществляет координацию между сотрудниками отдела.</li> </ul>
3. Профессиональные компетенции (Hardskills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организации деятельности гостиниц и ресторанов;</li> <li>- Контролирует соблюдение стандартов обслуживания гостей, координирует выполнение просьб гостей, организует обслуживание потребителей услуг;</li> <li>- Владеет методами принятия оптимальных решений собственного бизнеса в индустрии гостеприимства;</li> <li>- Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания;</li> <li>- Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований, ведет документацию, работает с базой данных клиентов отеля;</li> <li>- Демонстрирует знание экономики, предпринимательства, этикета и культуры, нормативно-правовых актов, законодательство РК, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность;</li> <li>- Применяет навыки коммуникаций для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- Планирует и организует работу отдела бронирования и регистрации гостей;</li> <li>- Организует мероприятий на международном уровне, использует инструменты риск-менеджмента.</li> </ul>

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022	
Образовательная программа	Редакция 1	

**10 Типичный учебный план Образовательная программа код - наименование ОП**

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022
Образовательная программа	Редакция 1

## Бланк отзыва / рецензии на образовательную программу

### ОТЗЫВ / РЕЦЕНЗИЯ

#### на образовательную программу \_\_\_\_\_

*(код и наименование ОП по «Классификатору направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием»)*

#### по направлению подготовки \_\_\_\_\_

*(код и название направления подготовки по «Классификатору направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием»)*

#### Наименование организации образования/предприятия – партнера по разработке образовательной программы

*(полное наименование предприятия / организации партнера - работодателя дальнего или ближнего зарубежья соответствующего профиля, страна, город)*

#### Общая характеристика образовательной программы \_\_\_\_\_

*(разработка в соответствии с Национальной рамкой квалификации, отраслевыми рамками квалификации и профессиональными стандартами; обоснование актуальности образовательной программы, новизны; уникальность образовательной программы; соответствие образовательной программы сформулированным целям, запросам работодателей и обучающихся; актуальность и степень важности компетенций и результатов обучения по образовательной программе; практико-ориентированная направленность образовательной программы; адаптированность для обучения лиц с особыми образовательными потребностями и пр.).*

#### Описание и оценка структуры образовательной программы \_\_\_\_\_

*(оценка базовых и профилирующих дисциплин, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций у выпускника (соответствие содержания рабочих учебных планов и программ дисциплин компетентностной модели выпускника); краткая характеристика профессиональной практики: соответствие содержания практик и заданий видам профессиональной деятельности и пр.).*

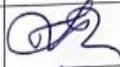
#### Общее заключение \_\_\_\_\_

*(востребованность образовательной программы в соответствии с потребностями регионального (национального) рынка труда; соответствие современному уровню развития образования, науки, техники и производства; вывод о качестве образовательной программы и подготовки специалистов и пр.).*

#### Рекомендации по использованию или усовершенствованию образовательной программы \_\_\_\_\_

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 17/7-19-2022
Образовательная программа	Редакция 1

### ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Должность	Ф.И.О.	Дата	Подпись
Проректор по учебно-методической работе	Жамангарин Д.С.	28.03.24	
Декан экономического факультета	Мустафаев К.С.	28.03.24	
Руководитель учебного отдела	Баядилова Б.М.	28.03.24	