

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10.2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6В11126-«Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

код и наименование образовательной программы


Уровень: *бакалавриат*

Утверждена
Советом директоров АО «КазУТБ»
от «18» 05 2023 г. протокол № 17

Рекомендована
Ученым советом АО «КазУТБ»
от «29» 03 2023 г. протокол № 8

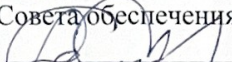
Астана, 2023


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

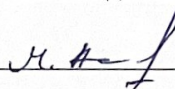
АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

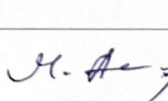



©Является интеллектуальной собственностью АО «КазУТБ»
 Печата и/или дальнейшая передача третьим лицам запрещается.


Образовательная программа 6B11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего и послевузовского образования, утверждённый приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2., «Организация и контроль работы официантов» №224 от 06.12.2022г., №224 «Организация отдыха и досуга гостей» от 06.12.2022г.

Образовательная программа 6B11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» одобрена на заседании Совета обеспечения качества от «28» 03 2023г., протокол № 2-1
 Председатель  С. Байбеков

Образовательная программа 6B11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» одобрена на заседании Комиссии по обеспечению качества факультета от «20» 03 2023г., протокол № 4
 Председатель  А.Нургалиева


Образовательная программа 6B11126 - «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Туризм и сервис» от «14» 03 2023г., протокол № 8
 Заведующий кафедрой  А.Жунусова

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень/ Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Жунусова А.А.	доктор по профилю (PhD)	асс.профессор	АО «КазУТБ»	
Абеуханова Е.Б.	магистр	ст.преподаватель	АО «КазУТБ»	
Султанова А.К		Начальник отдела кадров	ТОО«Президент Отель»	
Зайырлиева Г.		Студент		

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	


Содержание

1 Паспорт Образовательной программы	4
2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы..	5-6
3 Структура образовательной программы.....	7
4 Карта компетенций ОП «6В11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес»...	8-9
5 Результаты обучения образовательной программы и модулей.....	10-18
6 Содержание и результаты обучения дисциплин образовательной программы...	19-39
7 Матрица достижимости формируемых результатов обучения ОП и учебных дисциплин	40-42
8 Рекомендуемые технологии оценивания РО, методы обучения и преподавания	43-44
9 Технологии (средства) оценивания.....	45-46
10 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)	47-50
11 Типичный учебный план.....	51

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	


1 Паспорт образовательной программы

Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО)	6
Уровень по Национальной рамке квалификаций (НРК)	6
Уровень по отраслевой рамке квалификаций (ОРК)	6
Код и наименование области образования	6В11 Услуги
Направления подготовки	6В111 Сфера обслуживания
Номер и наименование группы образовательных программ	В093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Код и наименование группы 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	Аккредитация ОП международным аккредитационным агентством по обеспечению качества образования IAAR- 5 лет
Вуз-партнер	


АО «Казахский университет технологии и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11126-Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Область (сфера) 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

АО «Казахский университет технологии и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	


	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

3 Структура образовательной программы


Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД)	56
Обязательный компонент	51
Вузовский компонент	5
Цикл базовых дисциплин (БД)	86
Вузовский компонент	40
Компонент по выбору	44
Профессиональная практика	2
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	90
Вузовский компонент	-
Профессиональная практика	20
Компонент по выбору	70
Итоговая аттестация	
Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	8
Итого	240

Компоненты	Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах			
		всего	ОК	ВК	КВ
ООД	Общеобразовательные	56	51	5	
БД	Базовые	86		42	44
ПД	Профилирующие	90			90
	Итоговая аттестация Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	8			
	Итого	240	-	-	-

АО «Казахский университет технологии и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

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

Компетенции	Результат обучения (РО)	Дескрипторы в соответствии с ГОС ВО и ПВО
Общеобразовательные (ООК)	РО _{ООК1} Демонстрирует знания в области социально-гуманитарных наук, формирующие личность с широким кругозором и культурой мышления.	1
	РО _{ООК2} Способен применять соответствующие информационные и цифровые технологии, инструменты, базовые методы, теории при решении профессиональных задач	2,4
	РО _{ООК3} Способен к коммуникациям на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	5,8
Базовые (БК)	РО ₁ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг	2,3,5
	РО ₂ Обладает навыками обращения с современной техникой, использует информационные технологии в сфере профессиональной деятельности (сертификация, лицензирование, страхование), различные источники информации по статистике, по продвижению товаров	4,6
	РО ₃ Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организацию деятельности гостиниц и ресторанов	2,7
	РО ₄ Организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне в соответствии с требованиями стандартов	3,4
	РО ₅ Владеет приемами и 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	2,3,6
	РО ₆ Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания	2,3,4
Профильные (ПК)	РО ₇ Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований	1,4,5
	РО ₈ Демонстрирует знание и понимание основ экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства,	1,2,6

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	этикета и культуры, нормативно-правовой базы и технологической документации, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач	
	РО ₉ 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	1,3,8
	РО ₁₀ Способен анализировать финансовую, бухгалтерскую и маркетинговую информацию, использовать современные технические средства и информационные технологии, использовать методы обработки информации и представлять результаты исследований, применять на практике современные научные принципы в профессиональных тренингах	2,3,7
	РО ₁₁ Обладает навыками организации мероприятий на международном уровне, изучает основу гастрономического бренда традиций населения, описывает взаимосвязь между развитием и продвижением культурой питания в туристской индустрии.	1,3, 4

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

5 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин
Общеобразовательные	РО _{ООК1} Демонстрирует знания в области социально-гуманитарных наук, формирующие личность с широким кругозором и культурой мышления.	Модуль 1 Самообразования и развития личности	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	История Казахстана Философия Физическая культура Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры. Методы научных исследований) Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

<p>PO_{00K2} Способен применять соответствующие цифровые технологии, инструменты, базовые методы, теории при решении профессиональных задач</p> <p>PO_{00K3} Способен к коммуникациям на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>	<p>Модуль 2 Информационно-коммуникативный</p>	<p>Способен классифицировать программное обеспечение, использовать его по назначению, реструктурировать и интерпретировать, по необходимости, а также управлять разработанными собственноручно программными продуктами.</p>	<p>Информационно-коммуникационные технологии (на английском языке)</p>
		<p>Развивает способности к межличностному социальному и профессиональному общению на государственном, русском и иностранном языках</p>	<p>Иностранный язык 1, 2</p>
		<p>Казахский/русский язык 1, 2</p>	

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

<p>PO₁ Демонстрирует знание и понимание основ экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовой базы и технологической документации, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач</p> <p>PO₃ Обладает навыками обращения с современной техникой, использует информационные технологии в сфере профессиональной деятельности (сертификация, лицензирование, страхование), различные источники информации по статистике, по продвижению товаров</p> <p>PO₄ Организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне в соответствии с требованиями стандартов</p>	<p>Модуль 3 Организация ресторанного и гостиничного сервиса</p>	<p>Способен проводить анализ туристских потоков; организовывать и проводить деловую беседу, переговоры, совещания, на практике применять знания по организации производства питания, организации приема посетителей, имеет навыки для организации самого производства, анализировать эффективность производства и обслуживание посетителей.</p>	<p>Имидж и деловое общение Индустрия развлечения Анимации в сфере услуг Основы индустрии гостеприимства Традиции и обычаи народов мира Безопасность ресторанного бизнеса Учебная практика</p>
--	---	---	---

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	<p>PO₄ Организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>PO₅ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг</p> <p>P₁₀ Способен анализировать финансовую, бухгалтерскую и маркетинговую информацию, использовать современные технические средства и информационные технологии, использовать методы обработки информации и представлять результаты исследований, применять на практике современные научные принципы в профессиональных тренингах</p>	<p>Модуль 4 Технология обслуживания в сфере сервиса</p>	<p>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 маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии.</p>	<p>Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Маркетинг туризма Эпидемиологические нормы и требования к объектам РДГБ Культура питания в ресторанах</p>
--	--	---	--	---

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

Базовые	<p>РО₆ Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований</p> <p>РО₇ Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учётом требований стандартов обслуживания</p> <p>РО₈ Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организацию деятельности гостиниц и ресторанов</p> <p>РО₉ Владеет приёмами и 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>Модуль 6</p> <p>Стандарты обслуживания и сервиса в сфере услуг</p>	<p>Выявлять и называть актуальные проблемы развития системы гостиничного бизнеса и ресторанного дела в РК и за рубежом, разбираться в макроэкономической политике государства.</p> <p>Уметь выполнять математические расчёты для экономического анализа.</p> <p>Определять структуру гостиничного хозяйства, производить оценку соответствия средств размещения установленным категориям.</p> <p>Организационные структуры гостиничного и ресторанного бизнеса.</p>	<p>Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ</p> <p>Гостиничное хозяйство</p> <p>Материально-техническая база гостиничных предприятий</p> <p>Гостиничный бизнес</p> <p>Производственная практика 1</p>
	<p>РО₁ Демонстрирует знание и понимание основ экономики, предпринимательства, основ теории гостеприимства, этикета и культуры, нормативно-правовой базы и технологической документации,</p>	<p>Модуль 5</p> <p>Предпринимательство в сфере сервиса</p>	<p>Применять знания при предоставлении услуг и сервисной деятельности, организации работ по стандартизации и сертификации в сфере услуг.</p> <p>Стандарты и процедуру составления списков прибытия, отъезда</p>	<p>Бастау Бизнес</p> <p>Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Инфраструктура в РДГБ</p> <p>Основы калькуляции в</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

<p>регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность и использует математические и другие методы анализа для решения профессиональных экономических задач</p> <p>PO₂ 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> <p>PO₆ Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>PO₉ Владеет приёмами и 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</p>		<p>бронирования, свободных номеров; соблюдение стандартов обслуживания. Демонстрирует знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов и навыки организации банкетов и приёмов</p>	<p>ресторанном деле 1С предприятий в РДГБ Ресторанный бизнес Иностраный язык 2 Профессионально-ориентированный иностранный язык</p>
---	--	--	---

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

Профессиональные	<p>PO₂ 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> <p>PO₃ Обладает навыками обращения с современной техникой, использует информационные технологии в сфере профессиональной деятельности (сертификация, лицензирование, страхование), различные источники информации по статистике, по продвижению товаров</p> <p>PO₆ Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований</p> <p>PO₇ Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учётом требований стандартов обслуживания</p>	<p>Модуль 7 Функциональная деятельность 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>	<p>Барное дело</p> <p>Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе</p> <p>Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Сертификация и лицензирование в РДГБ</p> <p>Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Гастрономический туризм</p> <p>Национальные кухни и напитки</p> <p>Производственная практика 2</p>
	<p>PO₃ Обладает навыками обращения с современной техникой, использует</p>	<p>Модуль 8 Менеджмент</p>	<p>Имеет практические навыки применения эффективной ценовой</p>	<p>Менеджмент гостиниц и ресторанов</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

<p>информационные технологии в сфере профессиональной деятельности (сертификация, лицензирование, страхование), различные источники информации по статистике, по продвижению товаров</p> <p>РО₅ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг</p> <p>Р₁₀ Способен анализировать финансовую, бухгалтерскую и маркетинговую информацию, использовать современные технические средства и информационные технологии, использовать методы обработки информации и представлять результаты исследований, применять на практике современные научные принципы в профессиональных тренингах</p>	<p>гостиниц и ресторанов</p>	<p>стратегии и методов государственного регулирования в условиях, а также рыночной экономики.</p> <p>Знает принципы организации, обслуживания и технологии производства на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса, стандарты и процедуру составления списков прибытии, отъезда, бронирования, соблюдение стандартов обслуживания.</p>	<p>Организация банкетов и приемов</p> <p>HR менеджмент</p> <p>IT менеджмент</p> <p>Технология производства продуктов питания в ресторанном деле</p> <p>Страховой менеджмент</p> <p>Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса</p> <p>Туристские формальности</p> <p>Логистика в сфере услуг</p> <p>Правовые основы в РДГБ</p>
<p>РО₄ Организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>РО₅ Осуществляет контроль качества</p>	<p>Модуль 9</p> <p>Технология и организация ресторанного бизнеса</p>	<p>Имеет практические навыки применения технологии производства продуктов питания в ресторанном деле и организации производства и обслуживания на предприятиях</p>	<p>Статистика в сфере услуг</p> <p>Методы анализа в РДГБ</p> <p>Электронные системы бронирования и резервирование в сервисе</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

<p>предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг</p> <p>РО₆ Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и эпидемиологических норм и требований</p> <p>РО₇ Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учётом требований стандартов обслуживания</p>		<p>ресторанного бизнеса.</p> <p>Знает принципы организации страхового менеджмента, сервисной деятельности в РДГБ.</p>	<p>Сервисная деятельность в РК</p> <p>Преддипломная практика</p>
<p>РО₈ Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организацию деятельности гостиниц и ресторанов</p> <p>Р₁₀ Способен анализировать финансовую, бухгалтерскую и маркетинговую информацию, использовать современные технические средства и информационные технологии, использовать методы обработки информации и представлять результаты исследований, применять на практике современные научные принципы в профессиональных тренингах.</p> <p>РО₁₁ Обладает навыками организации мероприятий на международном</p>	<p>Модуль 10</p> <p>Организация мероприятий международного туризма</p>	<p>Знает принципы и методы организации мероприятий международного уровня, управления процессами разработки деловых мероприятий. Имеет практические навыки в применении менеджмента в области проектирования проведения и организации мероприятий и событий.</p>	<p>Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Организация международного выставочной деятельности</p> <p>Организация ресторанного и гостиничного бизнеса</p> <p>Event туризм</p> <p>Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Mise - туризм</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	уровне, изучает основу гастрономического бренда традиций населения, описывает взаимосвязь между развитием и продвижением культурой питания в туристской индустрии.			
		Итоговая аттестация		Написание и защита дипломной работы или подготовка и сдача комплексного экзамена

6 Содержание и результаты обучения дисциплин образовательной программы

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

Наименование дисциплин	Содержание дисциплины	РО по дисциплинам
История Казахстана	Дисциплина изучается с целью формирования объективных знаний об основных этапах развития истории Казахстана с древнейших времён по настоящее время. Курс освещает проблемы этногенеза казахского народа, эволюцию форм государственности и цивилизации на территории Великой степи, раскрывает наиболее значимые исторические факты и события, наполняет реальным научно-историческим знанием содержание казахстанской модели становления государственности.	<ol style="list-style-type: none"> 1) демонстрирует знание и понимание основных этапов развития истории Казахстана; 2) умеет соотносить явления и события исторического прошлого с общей парадигмой всемирно-исторического развития человеческого общества посредством критического анализа; 3) владеет навыками аналитического и аксиологического анализа при изучении исторических процессов и явлений современного Казахстана; 4) умеет объективно и всесторонне осмысливать имманентные особенности современной казахстанской модели развития; 5) систематизирует и дает критическую оценку историческим явлениям и процессам истории Казахстана.
Философия	Философия направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной модернизации, конструктивно критического мышления, культа знания и образования. Курс ориентирован на освоение обучающимися философской культуры в контексте модернизации общественного сознания и решения глобальных проблем современности, формирование современной культуры мышления и методологической стратегии научного исследования, навыков критического мышления и устойчивой мировоззренческой позиции.	<ol style="list-style-type: none"> 1) описывает основное содержание онтологии и метафизики в контексте исторического развития философии; 2) объясняет специфику философского осмысления действительности; 3) обосновывает мировоззрение как продукт философского осмысления и изучения природного и социального мира; 4) классифицирует методы научного и философского познания мира; 5) интерпретирует содержание и специфические особенности мифологического, религиозного и научного мировоззрения; 6) обосновывает роль и значение ключевых мировоззренческих понятий как ценностей социального и личностного бытия человека в современном мире 7) анализирует философский аспект медиатекстов, социально-культурных и личностных ситуаций для обоснования и принятия этических решений; 8) формулирует и грамотно аргументировать собственную нравственную позицию по отношению к актуальным проблемам современного глобального общества; 9) проводит исследование, актуальное для выявления философского содержание проблем в профессиональной области и презентовать результаты

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

		для обсуждения.
Физическая культура 1,2,3,4	Целью учебной дисциплины «Физическая культура» является формирование социально-личностных компетенций студентов, обеспечивающих целевое использование соответствующих средств физической культуры и спорта для сохранения, укрепления здоровья и подготовки к профессиональной деятельности. Формирует физическую культуру личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование.	<ol style="list-style-type: none"> 1) проявляет готовность и способность к саморазвитию и личностному самоопределению; 2) умеет самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; 3) использует меж предметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; 4) формирует навыки участия в различных видах соревновательной деятельности; 5) умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга.
Иностранный языки	Дисциплина изучается с целью освоения обучающимися лексики и языковых особенностей иностранного языка и формирование коммуникативно-функциональной компетенции. Фонетические, орфографические, лексические, грамматические нормы изучаемого иностранного языка. Фонетика: произносительные и ритмико-интонационные особенности иностранного языка, рецепция и репродукция звуковой системы речи. Орфография: звукобуквенная система языка, основные орфографические правила. Лексика. Грамматика: основные части речи. Обучение видам речевой деятельности.	<ol style="list-style-type: none"> 1) систематизирует концептуальные основы понимания коммуникативных намерений партнера, авторов текстов на данном уровне; 2) сопоставляет и выбирать соответствующие коммуникативному намерению формы и типы речи/коммуникации с адекватным типу речи логическим построением; 3) выражает собственные коммуникативные намерения с правильным отбором и уместным использованием соответствующих языковых средств с учетом их соответствия социально-культурным нормам изучаемого языка; 4) классифицирует уровни использования реальных фактов, ссылок на авторитетное мнение; речевое поведение коммуникативно и когнитивно оправдано; 5) выявляет закономерности развития иностранного языка, уделяя внимание изучению стилистического своеобразия; 6) владеет приёмами лингвистического описания и анализа причин и следствий событий в текстах научного и социального характера; 7) умеет высказывать на иностранном языке возможные решения современных проблем на основе использования аргументированной информации;

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

		8) использует языковой материал с достаточными для данного уровнем аргументированными языковыми средствами, своевременно и самостоятельно исправляет допускаемые ошибки при 75% безошибочных высказываний; 9) владеет стратегией и тактикой построения коммуникативного акта, правильно интонационно оформляет речь, опираясь на лексическую достаточность в рамках речевой тематики и грамматическую корректность.
Казахский (русский) язык	Формирование навыков продуцирования устной и письменной речи в соответствии с коммуникативной целью и профессиональной сферой общения. Обучающийся сможет: осуществлять коммуникацию на казахском(русском) языке в объеме, необходимом для общения в социальнобытовой, социально-культурной, учебной сферах; понимать учебную информацию текстов и уметь перерабатывать ее; строить монологическое высказывание в рамках заданной темы; иметь представление о программах речевого поведения в сфере профессионального общения; подтверждать свои умения в составлении официально-деловых текстов.	1) выбирает и использовать языковые и речеведческие средства на основе полного понимания лексики, грамматической системы знаний и прагматического содержания интенций; 2) умеет передавать точное содержание текста, уметь формулировать выводы, характеризовать заключительную часть всего текста и его отдельных структурных частей; 3) объясняет текстовую информацию, раскрывать стилевые и жанровые особенности социально-бытовых, социально-культурологических, общественно-политических, учебно-профессиональных текстов; 4) умеет запрашивать и сообщать информацию в соответствии с ситуацией общения, оценивать действия участников речевого общения, использовать информацию для воздействия на знакомого или незнакомого собеседника; 5) проявляет личностную, социальную и профессиональную компетенции в соответствии с особенностями языкового и культурологического общения; 6) обсуждает на дискуссиях этические, культурологические и социально значимые проблемы, уметь выражать свою точку зрения, обосновывать ее, критически оценивать мнение участников; 7) реализовывает личные потребности (бытовые, учебные, социальные, культурные, профессиональные), быть способным участвовать в различных ситуациях общения с целью выражения этически правильной, с содержательной точки зрения полной, на должном лексико-грамматическом и прагматическом уровне своей позиции.
Информационно -	Дисциплина изучается с целью формирования способностей критически оценивать и анализировать	1) объясняет назначение, содержание и тенденции развития информационно-коммуникационных технологий, обосновывать выбор наиболее приемлемой

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

коммуникационные технологии (на английском языке)	<p>процессы, методы поиска, хранения и обработки информации, способы сбора и передачи информации посредством цифровых технологий. Формирует навыки использования современных информационно-коммуникационных технологий в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе.</p> <p>Применяет офисные программные средства в повседневной работе, работает в качестве пользователя персонального компьютера</p>	<p>технологии для решения конкретных задач;</p> <p>2) объясняет методы сбора, хранения и обработки информации, способы реализации информационных и коммуникационных процессов;</p> <p>3) описывает архитектуру компьютерных систем и сетей, назначение и функции основных компонентов;</p> <p>4) умеет пользоваться информационными Интернет ресурсами, облачными и мобильными сервисами для поиска, хранения, обработки и распространения информации;</p> <p>5) применяет программное и аппаратное обеспечение компьютерных систем и сетей для сбора, передачи, обработки и хранения данных;</p> <p>6) анализирует и обосновывает выбор методов и средств защиты информации;</p> <p>7) разрабатывает с помощью цифровых технологий инструменты анализа и управления данными для различных видов деятельности;</p> <p>8) осуществляет проектную деятельность по специальности с применением современных информационно-коммуникационных технологий.</p>
Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	<p>Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы) и закономерности их функционирования и развития. Цель политологии является формирование социально-политического мировоззрения обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, освоения политических понятий, теорий и подходов. Культурология направлена на формирование социогуманитарного мировоззрения, усвоения культурологической информации, объяснения и интерпретации понятий, идей и теорий культурологии. Психология изучает основные психологические процессы, состояния, свойства, внутренний мир личности в процессе отражения этого мира.</p>	<p>1) объясняет и интерпретирует предметное знание (понятия, идеи, теории) во всех областях наук, формирующих учебные дисциплины модуля (социологии, политологии, культурологии, психологии);</p> <p>2) объясняет социально-этические ценности общества как продукт интеграционных процессов в системах базового знания дисциплин социально-политического модуля;</p> <p>3) представляет алгоритмизировано использование научных методов и приемов исследования в контексте конкретной учебной дисциплины и в процедурах взаимодействия дисциплин модуля;</p> <p>4) объясняет природу ситуаций в различных сферах социальной коммуникации на основе содержания теорий и идей научных сфер изучаемых дисциплин;</p> <p>5) представляет аргументированно и обоснованно информацию о различных этапах развития казахского общества, политических программ, культуры, языка, социальных и межличностных отношений;</p> <p>6) анализирует особенности социальных, политических, культурных,</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

		<p>психологических институтов в контексте их роли в модернизации казахстанского общества;</p> <p>7) анализирует различные ситуации в разных сферах коммуникации с позиций соотнесенности с системой ценностей, общественными, деловыми, культурными, правовыми и этическими нормами казахстанского общества;</p> <p>8) различает стратегии разных типов исследований общества и обосновывать выбор методологии для анализа конкретных проблем;</p> <p>9) оценивает конкретную ситуацию отношений в обществе с позиций той или иной науки социально-гуманитарного типа, проектировать перспективы её развития с учетом возможных рисков;</p> <p>10) разрабатывает программы решения конфликтных ситуаций в обществе, в том числе в профессиональном социуме;</p> <p>11) осуществляет исследовательскую проектную деятельность в разных сферах коммуникации, генерировать общественно ценное знание, презентовать его;</p> <p>12) выражает и отстаивает корректно и аргументированно собственное мнение по вопросам, имеющим социальную значимость.</p>
<p>Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры.</p>	<p>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 ситуаций. Выработывает способности творческого мышления, самостоятельно выполнять научно-исследовательские работы, анализировать и обобщать практические знания.</p>	<p>1) представляет аргументированную и обоснованную информацию в сфере экономики, предпринимательства, экологии, безопасности жизнедеятельности, права и антикоррупционной культуры;</p> <p>2) анализирует различные ситуации в сфере экономики, предпринимательства, экологии, безопасности жизнедеятельности, права и антикоррупционной культуры;</p> <p>3) выявляет проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций; анализировать многообразие экономических процессов в современном мире;</p> <p>4) знает методы и средства, используемые в научных изысканиях;</p> <p>5) выработывает способности творческого мышления, самостоятельно выполнять научно-исследовательские работы, анализировать и обобщать практические знания.</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

Методы научных исследований)		
Имидж и деловое общение	<p>Цель дисциплины является дать представление об типах имиджей, компетентности в деловом общении, способах развития компетентности, управления и документирования 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>	<p>Знает: знания о технологиях эффективного взаимодействия в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: умение организовывать и проводить деловую беседу, переговоры, совещания.</p> <p>Владеет: практические навыки эффективного делового общения; практические навыки публичного выступления; практические навыки эффективного слушания.</p>
Индустрия развлечения	<p>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.</p>	<p>Знает: знает современное состояние индустрии предприятий досуга, массовые виды индустрии досуга, формы досуга в туристских учреждениях; методику деятельности на туристских предприятиях; деятельности на туристском и гостиничном предприятии, а также роль рекреационной анимации; основные определения, терминологию в сфере анимационных услуг, технологические принципы и этапы разработки, формирования и реализации анимационных программ; организационные основы анимационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства на внутреннем и международном рынках, разнообразие функций туристской анимации, разновидности рекреационной анимации.</p> <p>Умеет: умеет выделять сильные и слабые стороны объектов развлечений; анализировать современное состояние ориентироваться во всем. многообразии самостоятельно разрабатывать и осуществлять анимационные программы;</p> <p>Владеет: владеет основными формами проведения анимационных занятий; собирать, систематизировать, и анализировать информацию о мировой индустрии досуга и анимационной деятельности на турпредприятиях из широкого круга источников.</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

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. Освоение дисциплины - изучать основные понятия, виды анимации. Классифицировать особенности, виды и значение технологического процесса анимационных программ, сформулировать понимание досуга и его организационных форм.	<p>Знает: знать историю и теорию культуры (профессиональной и народной), структуру организации досуга и формирование анимационного интереса; анимационную методiku; организацию управления анимационными мероприятиями.</p> <p>Умеет: уметь оперировать основными понятиями (категориями); на практике применять полученные знания; грамотно планировать и организовывать анимационные мероприятия; учитывать психологические и национальные особенности потребителей.</p> <p>Владеет: владеть методикой анимационной деятельности: самостоятельно изучать отдельные вопросы курса, пользуясь справочной и специальной литературой, фиксировать основное их содержание (составлять конспект, тезисы).</p>
Основы индустрии гостеприимства	Цель дисциплины сформулировать у обучающихся основные понятия индустрии 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>Знает: Знает современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.</p> <p>Умеет: Умеет использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Владеет: Имеет навыки организовывать работу гостиничных предприятий, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц.</p>
Традиции и обычаи народов мира	Цель дисциплины сформулировать у обучающихся представление о многообразии, художественной самобытности и взаимосвязи традиций художественных культур народов мира. Анализировать место традиции в культурно-историческом развитии народов мира. Освоение дисциплины - преобразовывать расширение кругозора обучающегося необходимый для понимания основ межкультурных отношений,	<p>Знает: Знает основные достижения мировой культуры; нравы, традиции и обычаи стран и народов регионов туризма, специфику их культурно-исторического потенциала и эстетического уровня и соотношение таковых с универсальными базовыми ценностями и стандартами общекультурного развития</p> <p>Умеет: анализировать своеобразие нравов, традиций и обычаев стран и народов регионов туризма, проводить комплексный анализ культурно-этнографической среды; проводить культурологические и социальные исследования; осуществлять исследование и мониторинг рынка туристских услуг;</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	толерантное отношение к культурным, конфессиональным и этническим различиям.	Владеет: прикладными методами и методиками анализа традиций и обычаев, навыками проведения индивидуальных и коллективных проектов по организации туристской деятельности.
Безопасность ресторанного бизнеса	Цель дисциплины - изучение безопасности и рисков в ресторанном бизнесе. В дисциплине изучаются 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.	Знает: знать основы безопасности и рисков в ресторанном бизнесе. Умеет: уметь применять на практике комплекс защитных мер, обеспечивающих безопасность ресторанного бизнеса. Владеет: владеть современными методами защитных мер, обеспечивающих безопасность ресторанного бизнеса.
Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	Целью освоения 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 фонда, технологию дополнительного обслуживания в гостинице, технологию обслуживания на предприятиях общественного питания.	Знает: знать организационную структуру менеджмента гостиничного хозяйства и функции персонала гостиничного комплекса. Умеет: уметь применять на практике требования Европейского стандарта в сфере гостиничного обслуживания; ознакомить с основными теоретическими работами в области технологии обслуживания в гостиничном хозяйстве. Владеет: владеть современными методами обслуживания в гостиничном хозяйстве.
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 приобретает знания об универсальных кухонных машинах, моечных и очистительных оборудовании, тепловых аппаратах, инженерно-	Знает: знает технические характеристики и правила эксплуатации технологического оборудования ресторанов, гостиниц. Умеет: умеет использовать технологическое оборудование ресторанов и гостиниц в практической деятельности. Владеет: обладает практическими навыками по эксплуатации, техническому обслуживанию оборудования предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса.

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	техническом оборудовании ресторанов, баров.	
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 маркетинга в индустрии гостеприимства.	Знает: основные положения по анализу потребностей, возможностей бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга; особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии. Умеет: оценивать рыночную ситуацию; проводить маркетинговые исследования; оценивать конкурентоспособность предприятия и пути повышения. Владеет: практические навыки творческого обобщения полученных знаний и маркетинговых исследований.
Маркетинг туризма	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.	Знает: основные положения по анализу потребностей, возможностей бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга ;особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии. Умеет: оценивать рыночную ситуацию; проводить маркетинговые исследования; оценивать конкурентоспособность предприятия и пути повышения. Владеет: практические навыки творческого обобщения полученных знаний и маркетинговых исследований.
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.	Знает: основ эпидемиологических норм и требований к объектам РДГБ. Умеет: умение организовать и внедрить эпидемиологические нормы и требования к объектам РДГБ. Владеет: иметь навыки обслуживания в различных барах.

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

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.	<p>Знает эстетических требований к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания; основные требования к подготовке обслуживания.</p> <p>Умеет: профессиональное использование требований к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания.</p> <p>Владеет: соответствие правилам приёма и обслуживания иностранных туристов.</p>
Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ	Цель дисциплины – изучение 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.	<p>Знает: знать построения систем менеджмента качества по МС ИСО 9000, технологию разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии.</p> <p>Умеет: уметь использовать принципы систем менеджмента качества по МС ИСО 9000 на предприятии.</p> <p>Владеет: иметь навыки осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других нормативных документов.</p>
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 туризма. Обсудить о формах развития гостиничного бизнеса, типах и классификации отелей. Освоить направления международной сферы обслуживания: питания, размещению, транспорту, отдыху.	<p>Знает знать основные сегменты индустрии гостеприимства, основные виды предприятий, относящихся к современной отрасли индустрии гостеприимства.</p> <p>Умеет: уметь правильно использовать современную гостиничную терминологию.</p> <p>Владеет: Приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц.</p>
Материально-техническая	Целью дисциплины является формирование теоретических знаний по эксплуатации материально-	Знает: знает требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; системы- жизнеобеспечения и инженерно-техническое оборудование гостиниц

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

база гостиничных предприятий	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.	и туристских комплексов, правила их эксплуатации. Умеет: уметь использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих. Владеет: показывает владение навыками сбора, обработки и анализа информации и обеспечение материально-технического обеспечения деятельности гостиничного предприятия.
Гостиничный бизнес	Цель дисциплины является организация гостиничного бизнеса и гостиничных 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.	Знает: знать основные сегменты индустрии гостеприимства, основные виды предприятий, относящихся к современной отрасли индустрии гостеприимства. Умеет: уметь правильно использовать современную гостиничную терминологию. Владеет: Приобретение навыков работы администратора гостиницы в службах гостиниц.
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 (www.pki.gov.kz , www.egov.kz ,	Знает: - различные аспекты предпринимательства, включая формы предпринимательства, исследование рынка, маркетинг, финансы, управление персоналом; - конкретные меры государственной поддержки стартапов, малого и среднего бизнеса, в т.ч. агробизнеса. Умеет: - разрабатывать бизнес-планы; - проводить маркетинговые исследования и осуществлять электронную коммерцию; - анализировать финансовые показатели, - управлять персоналом.

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	www.goszakup.gov.kz).	Владеет: -необходимые для успешного предпринимательства, такие как коммуникации, презентация и лидерство. - работы в команде; - управлять своим временем и ресурсами; - адаптироваться к изменяющимся условиям рынка и развивать свой бизнес.
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 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.	Знает знать теоретические основы планирования деятельности предпринимателя, расширить знания о ценовой политики, минимизации издержек производства. раскрыть принципы и методы осуществления предпринимательской деятельности на профессиональном уровне. Умеет: уметь работать со всеми нормативными актами, видеть их взаимосвязь, критически подходить к их содержанию, высказывать своё мнение по спорным положениям. Владеет: иметь навыки по практическим вопросам реализации предпринимательских идей, планирования деятельности предпринимателя, выработке ценовой политики, снижению издержек производства.
Инфраструктура в РДГБ	Целью дисциплины является освоение теоретических положений и прикладных вопросов развития бизнес-процессов в ресторанном деле и гостиничном бизнесе. Изучаются элементы инфраструктуры ресторанного и гостиничного предприятия, материально-техническая база, сущность и структура основных служб ресторанов и гостиниц. Обучающийся различает факторах совершенствования деятельности гостиничного предприятия.	Знает: знает требования к инфраструктуре ресторанного и гостиничного хозяйства. Умеет: умеет использовать инфраструктуру ресторанного и гостиничного хозяйства. Владеет: показывает знание инфраструктуры ресторанного и гостиничного хозяйства. Компетенции: уметь грамотно и обоснованно разрабатывать инфраструктуру ресторанного и гостиничного хозяйства.
Этикет и культура сервиса	Цель изучения: формирование понятие о культуре сервиса и этикета, культуры общения. Психологическая культура гостиничного и ресторанного сервиса. Дисциплина осваивает этическую культуру гостиничного и ресторанного	Знает: в результате изучения модуля студенты должны продемонстрировать знания и представления основ психологической, этической, эстетической, организационной культуры сервиса в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса Умеет: уметь применять в профессиональной деятельности навыки работы с

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	сервиса, а также культуру гостиничного и ресторанного сервиса, виды этикета, культуру общения. Характеристики делового общения и этикет деловых разговоров, деловых встреч, переговоров.	различными психологическими типами гостей. Владеет: владеть навыками и формировать корпоративную культуру гостиничных и ресторанных предприятий.
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, рассчитывает и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности	Знает: основы рационального питания, теорию сбалансированного питания, виды кулинарной обработки и запрещаемые продукты для различных диет. Правила составления специального меню. Учёт и производить калькуляцию сырья для лечебного меню. Умеет: составлять технологические карты на блюда. Рассчитывать пищевые отходы, нормы закладки сырья. Оценивать качество готовой продукции. Пользоваться нормативно-технической документацией. Составлять технологические карты, алгоритмы приготовления блюд. Владеет: квалифицированно включать блюда в меню. Правильно принять сырье. Представлять нормативно – технической документации на изучаемые блюда и изделия.
1С предприятий в РДГБ	Цель изучения дисциплины является освоение концепций и принципов компьютеризированного составления финансовой отчетности. Изучение структуры, содержания системы 1 С предприятий и учёта элементов системы 1С предприятия в РДГБ. 1С: Бухгалтерия пакет и принципы структуры. План счетов бухгалтерского учёта, книг, документов, методов регистрации. Журнал операций. Отчёты. Коэффициенты. Заполнение.	Знает: систему компьютеризированного ведения учёта. Знания в настраивании конфигурации в системе 1 С. Умеет: выполнять административные и конфигурирование системы 1С предприятия в РДГБ. Работать с основными типами данных системы 1С. Работать со служебными типами данных и объектами бухгалтерского учёта. Владеет: навыками по созданию новых документов, форм, отчётов и обработки в системе 1С: Предприятие 8.3
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 развития услуг ресторанного сервиса. умеет оценить объем	Знает: Результатом исследования данной дисциплины является приобретение студентами знаний относительно организации и планирования ресторанного бизнеса. Умеет: виды организаторско-управленческих работ в ресторанном бизнесе Владеет: навыки работы ресторанного предприятия, сервировки стола, корпоративной культуры, классификации посуды и инвентаря в ресторанном

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	финансовых вложений, определить план работ ресторанного бизнеса, знает систему оценки деятельности ресторана.	бизнесе.
Иностранный язык 2	Целью изучение дисциплины позволит обучающимся достичь международно-стандартного общенаучного и научно-профессионального уровня обеспеченности. В результате дисциплина позволяет изучить основные направления дальнейшего совершенствование коммуникативных, деловых полемических умений; развитие умений творческого владения устной и письменной речью в различных коммуникативных и бизнес сферах и ситуациях общения.	Знает: Знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов Умеет: уметь продить градацию между туристскими объектами, представляющими основные виды услуг. Владеет: навыками практической деятельности в сфере гостеприимства и оказания туристских услуг.
Профессиональн о-ориентированный иностранный язык	Целью дисциплины является повышение уровня владения иностранным языком и владение профессиональной терминологией на иностранном языке. Изучаются лексический и грамматический минимум иноязычного общения профессионального характера, терминология на иностранном языке в области профессионального обучения. Обучающиеся умеет переводить тексты по специальности; анализировать литературы по специальности; составлять и оформлять деловые бумаги профессионального характера.	Знает: Знание иностранного языка при качественном обслуживании иностранных туристов. Умеет: уметь проводить градацию между туристскими объектами, представляющими основные виды услуг. Владеет: навыками практической деятельности в сфере гостеприимства и оказания туристских услуг.
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"	Знает: основных приёмов и методов управления рестораном, формирования концепции развития ресторана, приёмов и методов обслуживания, особенностях менеджмента и маркетинга в ресторанном бизнесе, основ взаимодействия предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства. Умеет: умение организовать рабочее место бармена, оснащать оборудованием,

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	для персонала, работающего в гостевой зоне, должностные инструкции.	инвентарём, посудой, инструментами, различать вкусовые достоинства вин, главным образом отечественных. Знать виды коктейлей, а также способы их приготовления и подачи. Владеет: иметь навыки обслуживания в различных барах.
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.	Знает: основ профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе. Умеет: умение организовать профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе. Владеет: иметь навыки применения профессиональных тренингов в ресторанном бизнесе.
Обслуживание официальных и дипломатических приёмов	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.	Знает: основы сервисной деятельности; правила и методы организации обслуживания потребителей услуг; экономику отрасли; сущность и принципы менеджмента; принципы организации труда и управление персоналом; этику делового общения; управленческую психологию; документационное обеспечение управления. Умеет: осуществлять контроль качества предоставляемых услуг; осуществлять контроль за размещением потребителей; рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению; осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских, ресторанных комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены Владеет: иметь навыки организации банкетов и приёмов.
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	Знает: основы сертификации и лицензирования в РДГБ. Умеет: применять основы сертификации и лицензирования в РДГБ. Владеет: иметь навыки организации и использования основ сертификации и лицензирования в РДГБ. Компетенции: понимать сущность и социальную значимость основ

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	сервиса. Обязательная и добровольная сертификация в индустрии сервиса. Понятие лицензирования. Лицензирование услуг.	сертификации и лицензирования в РДГБ.
Бизнес-планирование в РДГБ	Цель изучения дисциплины является сущность и 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.	Знает: знать принципы организации производства. Умеет: уметь на практике применять знания по организации производства питания, организации деятельности административного и обслуживающего персонала. Владеет: иметь практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере организации производства.
Гастрономический туризм	Цель изучения дисциплины - формирование комплекса знаний о понятиях гастрономического туризма, ресурсах и видах в мировой индустрии туризма 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 .	Знает: понятие и виды гастрономического туризма. Основные факторы, формирующие основу национальной культуры. Традиции питания народов мира с учётом национальных, социальных, религиозных, медицинских, исторических, природно-климатических, географических, информационных и иных аспектов. Основные принципы рационального питания и положения нетрадиционных систем питания; Умеет: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания. Составлять различные виды рационов с учётом особенностей национальной кухни, религиозных традиций. Разработать гастротуры и организовать обслуживание туристов. Владеет: способностью использования национальной кухни для разработки гастрономических туров и программ. Способностью использования национальной кухни для разработки гастрономических туров и программ. Организации обслуживания туристов в гастрономических турах.
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	Знает: историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры. Факторы, влияющие на технологию и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных национальных блюд народов стран СНГ, Европы. Особенности

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	<p>национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания. Классифицирует тенденции развития национальной кухни. Оценивает влияние достижений науки и техники на развитие национальной кухни.</p>	<p>технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни. Умеет: использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности. Технологию приготовления традиционных блюд разных народов. Использовать виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Владеет: навыками составления технологических карт национальных блюд народов стран СНГ, Европы и Азии.</p>
<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 государственного регулирования, формы и методы оперативного и стратегического менеджмента в индустрии гостеприимства.</p>	<p>Знает: теоретические конструкции управленческой науки. Умеет: анализ управленческой структуры на предприятии. Владеет: оптимизация управленческой функции в секторах экономики.</p>
<p>Организация банкетов и приемов</p>	<p>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.</p>	<p>Знает: основы сервисной деятельности; правила и методы организации обслуживания потребителей услуг; экономику отрасли; сущность и принципы менеджмента; принципы организации труда и управление персоналом; этику делового общения; управленческую психологию; документационное обеспечение управления. Умеет: осуществлять контроль качества предоставляемых услуг; осуществлять контроль за размещением потребителей; рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению; осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских, ресторанных комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены. Владеет: иметь навыки организации банкетов и приёмов.</p>
<p>HR менеджмент</p>	<p>Цель изучения дисциплины - формирование знаний о</p>	<p>Знает: знать концепцию управления персоналом, принципы, функции, методы</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	<p>сущности HR- менеджмента и эволюции моделей, функции, роли, квалификациях и личностных качествах менеджера и методах принятия решений. В результате освоение дисциплины, обучающийся выявляет виды организационных структур и технологию их оптимизации, определяет вовлеченность персонала и ключевые инструменты оценки потенциал.</p>	<p>управления персоналом, факторы и субъекты управления персоналом, нормативно-методическое обеспечение управления персоналом организации или учреждения</p> <p>Умеет: работать со специальной литературой фундаментального и прикладного характера; разрабатывать типовые документы, используемые службами управления персоналом, систематизировать, обобщать, анализировать фактический материал по проблемам управления персоналом.</p> <p>Владеет: иметь навыки методики расчёта потребности в персонале, определения уровня эффективности управления персоналом, расчёта основных показателей состояния и динамики персонала организации и эффективности его использования.</p>
IT менеджмент	<p>Цель дисциплины является организация планирования ИС и стратегическое планирование на предприятии-потребителе ИС. Планирование способа приобретения и направления развития ИС. В результате обучающийся изучает задачи IT-менеджера, функции менеджмента, цена и качество ИС для предприятия-потребителя ИС. Деятельность менеджмента и IT-менеджмента по организации внедрения ИС.</p>	<p>Знать: современные информационные системы и технологии для обеспечения эффективного использования корпоративных информационных систем, для обеспечения конкурентного преимущества организации за счёт внедрения новых информационных технологий.</p> <p>Уметь: эффективно использовать корпоративные информационные системы для решения управленческих задач, анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности за счёт новых информационных технологий.</p> <p>Владеть: методами и программными средствами обработки деловой информации, навыками деловых коммуникаций с использованием современных информационных технологий..</p>
Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	<p>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</p>	<p>Знает: знать классификацию блюд и кулинарных изделий; технологию и ассортимент блюд и кулинарных изделий по группам; требования к качеству и условиям реализации блюд.</p> <p>Умеет: уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья</p> <p>Владеет: овладеть основными профессиональными навыками технологии приготовления блюд.</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	
Страховой менеджмент	Цель дисциплины - формирование у будущих специалистов теоретических знаний в сфере страхования, практических навыков, связанных с различными 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.	Знает: знать основы и принципы страхового менеджмента. Умеет: уметь на практике применять знания по страховому менеджменту. Владеет: иметь практические навыки владения основами страхового менеджмента.
Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса	Цель дисциплины является классифицировать и показать предприятий 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 деятельности.	Знает: знать принципы организации производства и обслуживания. Умеет: уметь на практике применять Знает по организации производства питания, организации деятельности административного и обслуживающего персонала. Владеет: иметь практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере организации производства и обслуживания.
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.	Знает: знает принципы организации туристской деятельности. Умеет: уметь на практике применять организации туристской деятельности, организации деятельности административного и обслуживающего персонала. Владеет: имеет практические навыки владения коммуникативными технологиями в сфере туристской деятельности.

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

Логистика в сфере услуг	Цель дисциплины формирование и развитие организовать эффективное использование 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.	<p>Знает: знает теоретические основы, логистической деятельности в сфере услуг, развитие и пути совершенствования логистики в сфере услуг в Казахстане</p> <p>Умеет: умеет проводить анализ логистических потоков; умеет составлять планы и графики логистической деятельности, обеспечивать работу с рекламными агентствами и средствами массовой информации.</p> <p>Владеет: имеет практические навыки логистической деятельности в сфере услуг, планирования и прогнозирования.</p>
Правовые основы в РДГБ	Цель дисциплины получение теоретических знаний и практических навыков в области IT-менеджмента. 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.	<p>Знает: знать нормативные акты РК в сфере услуг.</p> <p>Умеет: принимать оперативные управленческие решения в ресторанном деле и гостиничном бизнесе.</p> <p>Владеет: иметь навыки использования нормативные правовых актов РК в сфере услуг.</p>
Статистика в сфере услуг	Цель изучения дисциплины - 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	<p>Знает: Источники информации - периодические и годовые формы государственного статистического наблюдения, первичная учётная медицинская и другая учётная документация, единовременные учётные, выборочные обследования.</p> <p>Умеет: собирает и обобщает статистические данные об учреждениях здравоохранения, состоянии здоровья населения, учреждениях социального обслуживания, состоянии инвалидности, травматизме на производстве.</p> <p>Владеет: обработка статистической информации.</p>

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	процессов.	
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 финансово-экономический анализ ресторана.	Знает: знать основы методы анализа в РДГБ. Умеет: применить методы анализа в РДГБ. Владеет: овладеть методами анализа в РДГБ.
Электронные системы бронирование 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.	Знает: основные категории и понятия об электронных системах; специфические требования основ электронных систем бронирования и резервирования в ресторанном и гостиничном бизнесе. Умеет: правила пользования электронными системами бронирования и резервирования в сервисе. Владеет: пользования электронными системами. бронирования и резервирования в сервисе.
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 сервиса.	Знает: ознакомление с понятиями сервисная деятельность, направления сервисной деятельности, видов обслуживания преимущественно в туристских и ресторанно-гостиничных комплексах. Умеет: применение изученных видов обслуживания в сервисных предприятиях. Владеет: приобретение навыков работы обслуживания и предоставления сервиса в ресторанно-гостиничных предприятиях
Организация	Цель изучения дисциплины является изучение	Знает: теоретические основы выставочной деятельности.

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

международного выставочной деятельности	теоретических основы корпоративных мероприятий. Видов деловых мероприятий. Формы и методы проведения корпоративных мероприятий. Организация и управление проведением общих мероприятий (фестивалей, выставок, форумов, инфотуров). Разработка наблюдения делового мероприятия (фестиваля, выставка, форум, инфотура). Управление реализацией делового мероприятия.	Умеет: демонстрирует знания и профессиональной ориентация студента в сфере международных отношений в туризме. Владеет: навыка работы с туристской документацией и правилами и въезда-выезда нерезидентов и резидентов в РК.
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 изучить особенностей услуг гостиниц и организации управления на построение бухгалтерского учёта затрат. Организация и формирование внутренней отчётности, а также учёта затрат гостиничного бизнеса.	Знает: теоретические основы естественнонаучных (социальных, гуманитарных, экономических) дисциплин, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления; теоретические основы экономики, менеджмента, маркетинга, финансов и т. п.; цели и методы государственного регулирования экономики, роль государственного сектора в экономике; социально-этические ценности, основанные на общественном мнении, традициях, обычаях, общественных нормах, основы правовой системы и законодательства РК. Умеет: ориентироваться на общепринятые социально-этические ценности в своей профессиональной деятельности; быть гибким и мобильным в различных условиях и ситуациях, связанных с профессиональной деятельностью; Владеет: ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике; использовать информационные технологии в сфере профессиональной деятельности.
Mise - туризм	Целью изучения дисциплины является посредством решения следующих основных задач: освоение методологии организационной деятельности в туристской индустрии; освоение основных категорий и принципов организации MICE-туризма; приобретение навыков управления процессами	Знает: основные задачи и направления организации туризма Умеет: определять путешествия с деловыми целями включают: встречи и конференции, торговые выставки и ярмарки, а также инсентив-путешествия, которые признаны наиболее эффективными средствами для ведения бизнеса. Владеет: освоение выхода на новые рынки, а также для обмена мнениями и новыми идеями между коллегами и клиентами.

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

	разработки, выбора и реализации деловых мероприятий и оценки их эффективности; освоение методов и инструментов управления MICE-туризмом.	
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.	Знает: общих тенденции в развитии налоговой системы . Знание функций и системы цен в условиях формирования рыночных отношений; Умеет: ориентирование в основных принципах и особенностях ценообразовании, показать особенности построения и принципы организации налоговой системы услуг ресторанно-гостиничного бизнеса. Владеет: практических навыков по исчислению и уплате налогов, практические навыки применения эффективной ценовой стратегии и методов государственного регулирования в условиях, а также рыночной экономики.
Event туризм	Цель изучения дисциплины является формирование представления о теории и практики событийного туризма, рассматривает вопросы развития практических навыков и умений в области разработки туров в рамках проведения международного или республиканского события на территории страны, практическое применение менеджмента в области проектирования проведения и организации мероприятий и событий.	Знает: теоретические основы планирования деятельности предпринимателя, расширить знания о ценовой политики, минимизации издержек производства. Умеет: раскрыть принципы и методы осуществления предпринимательской деятельности на профессиональном уровне. Владеет: работать со всеми нормативными актами, видеть их взаимосвязь, критически подходить к их содержанию, высказывать своё мнение по спорным положениям.
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,	Знает: знать характеристики и особенности гостиниц и ресторанов как объекта управления. Умеет: осуществлять аналитико-синтетическую деятельность через маркетинговый анализ рынка гостиничных и ресторанных услуг. Владеет: обладать навыками подбора, оценки и обучения персонала; обладать способностью разрабатывать бизнес-планы и программы развития гостиничного и ресторанного бизнеса, заниматься продвижением гостиничных

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

кадровый и другие потенциалы компании для эффективной организации деятельности.	и туристских услуг; обладать навыками планирования, организации, мотивации и контроля работы в индустрии гостеприимства.
---	--

7 Матрица достижимости формируемых результатов обучения ОП и учебных дисциплин (Макет оформления – альбомный)

№	Наименование дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)													
			PO OOK1	PO OOK2	PO OOK3	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11
1	Казахский (русский) язык	10			+											
2	История Казахстана	5	+													
3	Иностранный язык	10			+											
4	Физическая культура	8	+													
5	Информационно-коммуникационные технологии	5		+												
6	Философия	5	+													
7	Модуль социально-политических знаний (Культурология, Социология, Психология, Политология)	8	+													
8	Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры. Методы научных исследований)	5	+													
9	Имидж и деловое общение	4							+				+	+		
10	Основы индустрии гостеприимства	6									+	+				

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

11	Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе	5						+			+						
12	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	5						+			+						
13	Гостиничное хозяйство							+			+		+				
14	Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ	5						+		+							
15	Бастау Бизнес	5						+		+							+
16	Ресторанный бизнес	5								+		+					
17	Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе	5						+		+							+
18	Бизнес-планирование в РДГБ	5								+	+						
19	Анимации в сфере услуг	4									+		+				
20	Индустрия развлечения	4								+		+					
21	Традиции и обычаи народов мира	5						+		+							+
22	Безопасность ресторанного бизнеса	5											+	+			
23	Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе	5								+		+		+			+
24	Маркетинг туризма	5						+				+					+
25	Эпидемиологические нормы и требования к объектам РДГБ	5								+			+				
26	Культура питания в ресторанах	5								+				+			
27	Материально-техническая база гостиничных предприятий	5						+				+					
28	Гостиничный бизнес	5								+		+					+
29	Этикет и культура сервиса	5												+	+		

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

30	Инфраструктура в РДГБ	5								+			+	+					
31	Организация международного выставочной деятельности	5								+			+						+
32	Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе	5							+				+					+	
33	Основы калькуляции в ресторанном деле	5							+						+			+	
34	1С предприятий в РДГБ	5											+					+	
35	Иностранный язык 2	5																+	+
36	Профессионально-ориентированный иностранный язык	5																+	+
37	Барное дело	5							+									+	
38	Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе	5																+	
39	Обслуживание официальных и дипломатических приемов	5							+									+	
40	Сертификация и лицензирование в РДГБ	5																+	+
41	Национальные кухни и напитки	5																+	+
42	Гастрономический туризм	5																+	
43	Организация банкетов и приемов	5																	
44	Менеджмент гостиниц и ресторанов	5																+	
45	HR менеджмент	5																+	
46	IT менеджмент	5																+	
47	Страховой менеджмент	5																+	
48	Технология производства продуктов питания в ресторанном деле	5																+	

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

49	Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса	5					+					+				+		
50	Туристские формальности	5						+		+								
51	Логистика в сфере услуг	5					+			+		+						
52	Правовые основы в РДГБ	5										+	+			+		
53	Организация ресторанного и гостиничного бизнеса	5					+		+				+					
54	Event туризм	5								+		+						
55	Методы анализа в РДГБ	5									+		+			+		
56	Статистика в сфере услуг	5						+		+			+					
57	Сервисная деятельность в РК	5								+	+							
58	Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе	5					+			+								
59	Mise - туризм	5									+				+			
60	Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе	5											+	+	+			

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

8 Рекомендуемые технологии оценивания РО, методы обучения и преподавания

Номер результатов Обучения (РО)	Технологии (средства) оценивания	Методы обучения и преподавания
P1.	Проблемный метод, дискуссия, работа в малых группах, метод мозгового штурма. метод вопроса и ответа	круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, коллоквиум. Собеседование, реферат.
P2.	Интерактивные лекции. Тренинги. Обсуждения. Ролевые игры, Ситуационные игры. Диаграмма Венна, метод ассоциации, кластер, диалоговое обучение, групповая работа, мозговой штурм, видеофильм, проектный метод	коллоквиум. рабочая тетрадь, тес г. творческое задание, эссе

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

P3.	Интерактивное практическое занятие (проблемные темы, деловые и ролевые игры, кейс- стали (анализ конкретных обстоятельств), мозговая атака. "Вопросы-ответы-обсуждение». стратегические методы «INSERT», «Bingo», «Jigsaw»,). SMART-цели. проект	кейс-задача, творческое задание
P4.	интерактивные лекции, тренинг и дискуссии. Групповая работа, игровые методы Ситуационные игры, круг времени, философия детей. Группы радуги. Парная речь, слушающая тройка, метод Джиг, Свободное обсуждение, круг вопросов Диалог в стикере, поворотный пост. Ду май-пара-делись , 3- шаговое интервью	Реферат. Решение задач. Презентация, опрос, коллоквиум задания в тестовой форме, исследовательская работа. Творческая работа, самостоятельная работа, контрольная работа
P5.	Мозговой штурм.. Кейс-стади.11проект. Портфолио, Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, метод «Достань вопрос «Деловая и/или ролевая игра. Разноуровневые задачи и задания. Метод "Фишбоуи". SMART-цели. метод «круг равновесия», игра «Скрытые слова». Метод «INSERT». метод «Кластер», метод «Свободный разговор», метод «Шахмат», метод «Свободный микрофон», метод «Буклет», метод Круг Эйлера»	Защита проектов. Реферат. Решение задач, презентация. Опрос, коллоквиум задания в тестовой форме. Сдача расчетно-графической работы, исследовательская работа. Творческая работа, самостоятельная работа, контрольная работа
P6.	Проблемный метод. дискуссия. метод ассоциограмм. работа в малых группах.метод мозгового штурма. метод вопроса и ответа	Коллоквиум. Деловая и/или ролевая игра, кейс-задача, сдача расчётно-графической работы,
P7.	Интерактивные лекции. Тренинги. Обсуждения. Ролевые игры, Ситуационные игры. Диаграмма Венна, метод ассоциации, кластер, диалоговое обучение, групповая работа, мозговой штурм, видеофильм, проектный метод	Презентация, опрос, эссе, коллоквиум задания в тестовой форме. Исследовательская работа, творческая работа. Самостоятельная работа, контрольная работа

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

P8.	Интерактивное практическое занятие (проблемные темы, деловые и ролевые игры, кейс- стали (анализ конкретных обстоятельств), мозговая атака. "Вопросы-ответы-обсуждение». стратегические методы «INSERT», «Bingo», «Jigsaw», «Ishbone». «Свободная беседа»). SMART-цели. проект	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, коллоквиум. Собеседование, реферат. Эссе и др.
P9.	Интерактивные лекции. тренинг и. дискуссии. Групповая работа, игровые методы Ситуационные игры, круг времени, философия детей. Группы радуги. Парная речь, слушающая тройка, метод Джиг со. спектр ценностей, расстояние. Стоп-кадр, шесть Колпаков ума Свободное обсуждение, круг вопросов Диалог в стикере, поворотный пост. Ду май-пара-делись , 3- шаговое интервью	Коллоквиум. Рабочая тетрадь, тесты г. Творческое задание, эссе
P10.	Мозговой штурм. SWOT анализ. Кейс-стади.Пссия, полемика, диспут, дебаты, метод «Достань вопрос «Деловая и/или ролевая игра. Расчетнографическая работа. Разноуровневые задачи и задания. Метод "Фишбоуи". SMART-цели. метод «круг равновесия», игра «Скрытые слова». . метод «INSERT». метод «Кластер», метод «Свободный разговор», метод «Шахмат», метод «Свободный микрофон», метод «Буклет», метод Круг Эйлера»	Тренажер, кейс-задача, творческое задание
P11.	Интерактивное практическое занятие (проблемные темы, деловые и ролевые игры, кейс- стали (анализ конкретных обстоятельств), мозговая атака. "Вопросы-ответы-обсуждение». стратегические методы «INSERT», «Bingo», «Jigsaw»,). SMART-цели. проект	кейс-задача, творческое задание, собеседование

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

9 Технологии (средства) оценивания

№ п/п	Технологии (средства) оценивания	Краткая характеристика	Фонд оценочных средств
1	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет)	Диалог преподавателя с обучающимся, цель которого - систематизация и уточнение имеющихся у обучающегося знаний, проверка его индивидуальных возможностей усвоения материала.	Вопрос по темам
2	Коллоквиум	Способ промежуточной проверки знаний, умений, навыки студента в середине семестра по пройденным темам изучаемого предмета	Вопрос по темам/разделам дисциплины
3	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5	Лабораторная работа	Оценка способности студента применить полученные ранее знания для проведения анализа, опыта, эксперимента и выполнения последующих расчетов а также составления выводов	Индивидуальные, групповые задания
6	Проектная деятельность	Воплощение имеющегося замысла, идеи, образа решения какой – либо проблемы в подходящей для этого форме (описание, обоснование, расчеты, чертежи). Конечный продукт получаемый в результате планирования и выполнения комплексах учебных и исследовательских заданий	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
7	Презентация	Представление обучающимся наработанной информации по заданной тематике в виде набора слайдов и спецэффектов подготовленных в выбранной программе	Темы презентаций
8	Деловая/ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально – ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации.	Тема (проблема) концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
9	Кейс – задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают реальную профессионально – ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы путем решения нескольких задач. Студент самостоятельно формирует цель находит и собирает информацию, анализирует ее, выдвигает гипотезы, ищет	Задания для решения кейс - задачи

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

		варианты решения проблемы, формулирует выводы, обосновывает оптимальное решение ситуации.	
10	Интервью	Одна из разновидностей разговора между двумя и более собеседниками по заранее обдуманному алгоритму, цель которой – выявить имеющиеся задания, умения, навыки у опрашиваемого/опрашиваемых.	Темы для интервью
11	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определённой учебно – практической, учебно – исследовательской или научной темы.	Темы докладов, сообщений
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определённой научной (учебно – исследовательской) темы, автор раскрывает суть исследуемого вопроса, приводит различные точки зрения.	Темы рефератов
13	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ, аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
14	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах, а также другие достижения в области науки, опыта выступлений на различных конференциях, симпозиумах. Позволяет оценивать достижения в самообразовании развитии личности и показывает конкретные способности применения знаний и умений и демонстрирует уровень их владения.	Структура портфолио
15	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Интерактивная форма проведения занятий, позволяющая выразить собственное мнение.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, по диспуту, дебатов.
16	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенной для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения знаний и учебного материала.	Образец рабочей тетради

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

17	Разноуровневые задачи и задания	Виды задач и заданий: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала(базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения	Комплект разно -уровневых задачи заданий
----	---------------------------------	---	--

10. 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
«Организация и контроль работы официантов» №224 от 06.12.2022г.	Заведующий залом (ресторана, кафе и др.)	Трудовая функция 1: Удовлетворять ожидания гостей ресторана при организации обслуживания в зале ресторана в обычном режиме	Задача 1: Создавать комфортные условия и обеспечивать соответствие обслуживания ожиданиям гостей при организации обслуживания в ресторане и баре в обычном режиме	РО ₄ Организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне в соответствии с требованиями стандартов
			Задача 2: Определять объемы работ для работников зала и расчет бюджета расходов	РО ₅ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг
		Трудовая функция 2: Удовлетворять ожидания гостей при организации обслуживания массовых мероприятий	Задача 1: Принятие заказа на проведение массовых мероприятий	РО ₆ Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и требований производственной санитарии и гигиены
			Задача 2: Организационная работа и координация	РО ₄ Организует обслуживание потребителей услуг на высоком

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

			персонала, при проведении массового мероприятия.	уровне в соответствии с требованиями стандартов
		Трудовая функция 3: Координировать и контролировать совместную деятельность подразделений ресторана, связанных с обслуживанием гостей	Задача 1: Взаимодействие зала ресторана с другими службами ресторана, связанных с обслуживанием гостей	РО ₇ Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания
			Задача 2: Формирование правил взаимоотношений персонала	РО ₈ Рассчитывает потребность в материальных ресурсах на организацию деятельности гостиниц и ресторанов
		Трудовая функция 4: Совершенствовать процесс обслуживания гостей в ресторане	Задача 1: Поиск, выбор и использование новой информации из различных источников в области совершенствования процесса обслуживания гостей	РО ₃ Обладает навыками обращения с современной техникой, использует информационные технологии в сфере профессиональной деятельности, различные источники информации по статистике и географии туристических потоков
			Задача 2: Планирование мероприятия по совершенствованию процесса обслуживания гостей ресторана	РО ₄ Организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне в соответствии с требованиями стандартов
«Организация отдыха и досуга гостей» №224 от 06.12.2022г.	Менеджер оздоровительного центра гостиницы	Трудовая функция 1: Планирование работы оздоровительного центра гостиницы	Задача 1: Подбор персонала на подотчетные должности в отделе	РО ₉ Владеет приемами и методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

				индустрии гостеприимства
			Задача 2: Составление рабочего графика сотрудников отдела	РО ₁₀ Способен анализировать финансовую, бухгалтерскую и маркетинговую информацию, использовать современные технические средства и информационные технологии, применять на практике современные научные принципы и методики исследования географии туризма
			Задача 3: Составление заявок на закуп ТМЦ, необходимых для успешной работы отдела	РО ₅ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг
			Трудовая функция 2: Организация работы оздоровительного центра гостиницы	Задача 1: Привлечение новых и удержание старых гостей и корпоративных клиентов
			Задача 2: Составление, внедрение, совершенствование стандартов отдела и	РО ₅ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

			следование им	
			Задача 3: Организация работы специалистов оздоровительного центра гостиницы, хостесов, администраторов, тренеров по фитнесу, тренеров по плаванию, массажистов, уборщиков	РО6 Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и требований производственной санитарии и гигиены
		Трудовая функция 3: Координация работы оздоровительного центра гостиницы	Задача 1: Распределение обязанностей между сотрудниками отдела	РО7 Организует сервис, проводит выбор материальных ресурсов с учетом требований стандартов обслуживания
			Задача 2: Обучение и введение в рабочий процесс новых сотрудников отдела	РО9 Владеет приемами и методами принятия оптимальных решений для организации и ведения собственного бизнеса в индустрии гостеприимства
		Трудовая функция 4: Мотивация сотрудников оздоровительного центра гостиницы	Задача 1: Организация и проведение тренингов, курсов повышения квалификации	РО3 Обладает навыками обращения с современной техникой, использует информационные технологии в сфере профессиональной деятельности, различные источники информации по статистике и географии туристических потоков
			Задача 2: Организация и проведение программ по премированию сотрудников	РО4 Организует обслуживание потребителей услуг на высоком уровне в соответствии с требованиями стандартов

АО «Казахский университет технологи и бизнеса»	ОП 17/03-10-2022	
Образовательная программа	Редакция 3	

			оздоровительного центра	
		Трудовая функция 5: Контроль работы сотрудников оздоровительного центра гостиницы	Задача 1: Ежедневный контроль соблюдения правил ношения униформы и внешнего вида, трудовой дисциплины	РО ₅ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг
			Задача 2: Ежедневный контроль соблюдения стандартов и процедур оздоровительного центра гостиницы	РО ₆ Обеспечивает выполнение правил и норм охраны труда, безопасности жизнедеятельности и требований производственной санитарии и гигиены
			Задача 3: Контроль доходов и расходов оздоровительного центра гостиницы	РО ₅ Осуществляет контроль качества предоставляемых услуг и консультирует потребителей по вопросам оказываемых услуг

11 Лист ознакомления

Должность	Ф.И.О.	Дата	Подпись

12 Лист регистрации измененийОбразовательная программа код - наименование ОП

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения (№ протоколов заседаний Ученого совета и дата)	Подпись заведующего кафедрой, реализующего ОП

