

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА Е.А. БУКЕТОВА

«СОГЛАСОВАНО»

Директор Палаты предпринимателей Карагандинской области

Кульпеисов Е.Д.

« 14 » 04 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель Правления –
Ректор Карагандинского университета
имени Е.А. Букетова

Н.О. Дулатбеков

2023 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ТОО «Сыбага-2030», ресторан «Nadi bakery»

Сухроукова О.С.

« 14 » 04 2023 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ТОО «Gold Way К», ресторан «Рубин»

Елемесов Д.К.

« 14 » 04 2023 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«Б11103-Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Уровень: Бакалавриат

г. Караганда
2023 г.

Образовательная программа «6В11103-Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана на основании:

- Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании»;
- Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 31 августа 2018 года №604;
- Национальной рамки квалификаций, утвержденной от 16 марта 2016 года Республиканской трехсторонней комиссией по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений»;
- Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии» от 20 апреля 2011 года №152;
- Классификатор направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием от 13 октября 2018г. №569;
- Профессиональных стандартов, утвержденных Приказами Председателя/Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен»:
 - 1) «Гостиничное хозяйство» (Приложение №2 к приказу №3 от 17 января 2017 г.);
 - 2) «Индустрия питания» (Приложение №1 к приказу №284 от 22 октября 2018 г.);
 - 3) «Организация отдыха и досуга гостей» (Приложение №53 к приказу №262 от 26.12.2019 г.);
 - 4) «Прием и размещение гостей» (Приложение №48 к приказу №262 от 26.12.2019г.);
 - 5) «Осуществление взаимодействия с гостями» (Приложение №46 к приказу №262 от 26.12.2019г.);
 - 6) «Обслуживание банкетов и конференций» (Приложение №42 к приказу от №262 от 26.12.2019г.);
 - 7) «Организация и контроль работы официантов» (Приложение №45 к приказу №262 от 26.12.2019г.).

Содержание

№	Паспорт образовательной программы	Страницы
1	Код и наименование образовательной программы	4
2	Код и классификация области образования, направлений подготовки	4
3	Группа образовательных программ	4
4	Объем кредитов	4
5	Форма обучения	4
6	Язык обучения	4
7	Присуждаемая степень	4
8	Вид ОП	4
9	Уровень по МСКО	4
10	Уровень по НРК	4
11	Уровень по ОРК	4
12	Отличительные особенности ОП	4
	ВУЗ-партнер (СОП)	
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	
13	Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров	4
14	Наименование аккредитационного органа и срок действия аккредитации ОП	4
15	Цель ОП	4
16	Квалификационная характеристика выпускника	4
а)	Перечень должностей выпускника	4
б)	Сфера и объекты профессиональной деятельности выпускника	5
в)	Виды профессиональной деятельности выпускника	5
г)	Функции профессиональной деятельности выпускника	5
17	Формулировка результатов обучения на основе компетенций	6
18	Определение модулей дисциплин в соответствии с результатами обучения	7
19	Матрица достижимости результатов обучения	9
20	Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля	16
21	Критерии оценивания достижимости результатов обучения	17
22	Модель выпускника	19

Паспорт образовательной программы (далее – ОП)

1. Код и наименование образовательной программы: «6В11103-Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
2. Код и классификация области образования, направлений подготовки: 6В11 – Услуги, 6В111 – Сфера обслуживания
3. Группа образовательных программ: В93-Ресторанное дело и гостиничный бизнес
4. Объем кредитов: 240
5. Форма обучения: очная
6. Язык обучения: русский
7. Присуждаемая степень: бакалавр в области услуг по образовательной программе «6В11103-Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
8. Вид ОП: действующая
9. Уровень по МСКО (Международная стандартная классификация образования): 6
10. Уровень по НРК (Национальная рамка квалификаций): 6
11. Уровень по ОРК (Отраслевая рамка квалификаций): 6
12. Отличительные особенности ОП: нет
ВУЗ-партнер (СОП): -
ВУЗ-партнер (ДДОП): -
13. Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров: KZ83LAA00018495, Приложение 016 от 28.07.2020г.
14. Наименование аккредитационного органа и срок действия аккредитации ОП: НАОКО, Свидетельство №СА-А №0217/1, срок действия: 19.06.2021 г. – 18.06.2026 г.
15. Цель ОП: Подготовка конкурентоспособных специалистов в сфере организации ресторанного бизнеса и гостиничного дела, обладающих фундаментальными знаниями, инновационными подходами, исследовательскими навыками.
16. Квалификационная характеристика выпускника
 - а) Перечень должностей выпускника:
 - менеджер (генеральный менеджер, генеральный директор, директор гостиничного предприятия);
 - менеджер (заместитель генерального менеджера/генерального директора/директора гостиничного предприятия);
 - менеджер (начальник отдела гостиничного предприятия);
 - менеджер, старший менеджер гостиничного предприятия;
 - оператор по бронированию номеров;
 - администратор гостиничного предприятия;
 - директор (заведующий) организации общественного питания (директор ресторана/вагона-ресторана/в заведениях быстрого питания/департамента общественного питания/ кафе/ кафетерия, кондитерской);
 - руководитель в ресторане;
 - заведующий залом/менеджер (ресторана, кафе и др.);
 - заведующий производством (столовой, кафе и др.);

- управляющий винного погреба;
- начальник отдела (на предприятиях общественного питания);
- администратор организации общественного питания;
- начальник отдела (бронирования, приема и размещения, кадров, маркетинга и продаж);
- менеджер отдела бронирования;
- менеджер по обслуживанию гостей;
- менеджер по связям с гостями;
- менеджер по продаже банкетов.

б) Сфера и объекты профессиональной деятельности выпускника:

Сферой профессиональной деятельности является гостиничный и ресторанный бизнес, отдых и развлечения, общественное питание, профессиональное образование в области гостеприимства.

Объекты 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); имущество, имущественные комплексы (предприятия, учреждения, организации) и иные объекты гостиничной индустрии; научно-исследовательские организации, занимающиеся изучением проблем развития питания, маркетинга в организациях питания; учебные заведения, готовящие специалистов среднего звена по гостиничному хозяйству; рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок; информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и их технологий и т.п.

в) Виды профессиональной деятельности выпускника: организационно-управленческая; производственно-технологическая; сервисная.

г) Функции профессиональной деятельности выпускника: руководство всеми подразделениями отеля, обеспечение удовлетворенности гостей, высокий и стабильный доход, стабильную и удовлетворенная команда сотрудников; организация и координация работы отдела бронирования и регистрации гостей отеля; предоставление гостям полной информации об отеле, возможностях и услугах отеля; контроль над соблюдением стандартов обслуживания гостей и соблюдения стандартов ношения униформы и внешнего вида персонала отеля; предоставление информации и консультация гостей о работе служб отеля и особенностях оказания услуг, происходящих мероприятий в гостинице; оказание помощи в получении информации, касающейся экскурсий, развлечений, достопримечательностях, местах отдыха, музеях, театрах и прочих возможностях досуга; оформление заказов на дополнительные услуги для гостей; организация и координация работы оздоровительного центра гостиницы и качественное предоставление всех услуг центра; осуществление и координация продаж банкетов и конференций; обеспечение эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей; создание благоприятной атмосферы гостям ресторана и конференций, обеспечение гостей всем необходимым для их комфортного и приятного времяпровождения на мероприятиях; консультирование клиентов по вопросам размещения и питания; организация обслуживания в гостиницах, санаториях, домах отдыха, пансионатах; бронирование и резервирование в сфере услуг; участие в проектах, связанных с ресторанным и гостиничным бизнесом; организация курортного бизнеса.

17. Формулировка результатов обучения на основе компетенций

Тип компетенций	Код результата обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
1. Поведенческие навыки и личностные качества: (Soft skills)	PO 1	Демонстрирует знания об обществе, правовых интересах сторон в сфере защиты прав физических и юридических лиц, экономических и социальных условиях осуществления предпринимательской деятельности, что позволяет осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений.
	PO 2	Применяет методы расчета показателей экономической эффективности деятельности предприятий сферы услуг и экономико-математического моделирования, бухгалтерского учета, менеджмента, маркетинга, составляет финансовый план предприятия и расчеты по налогам и сборам в соответствии с налоговой системой РК. Все это позволяет познать методы научных исследований и академического письма и применять их в маркетинговой сфере.
	PO 3	Применяет на практике знания об основных принципах и нормах делового общения, строит трудовые отношения с учетом норм делового этикета.
2. Цифровые компетенции: (Digital skills):	PO7	Оценивает логистическую информацию для определения оптимальных решений путем использования информационно-коммуникационных технологий, что позволяет демонстрировать знания и понимание в области цифровой логистики, основанные на передовых знаниях в сфере управления логистическими системами.
	PO11	Создает проекты и дизайн гостиничных и ресторанных комплексов.
3. Профессиональные компетенции: (Hard skills)	PO4	Решает с применением экономико-математических методов возникающие управленческие вопросы на микро и макроуровне.
	PO5	Применяет знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области управления ресторанным и гостиничным бизнесом: сможет уверенно использовать полученные знания для успешного решения возникающих вопросов на этапе проектирования собственного бизнеса в сфере ресторанного дела и гостеприимства.
	PO6	Применяет в системе продаж товаров и услуг знания об особенностях и экспертизе различных товарных групп, навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области.
	PO 8	Разрабатывает рыночные стратегии на основе маркетингового анализа рынка, что позволяет применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области.
	PO9	Использует особенности планирования ресторанного дела и гостиничного бизнеса.
	PO10	Знает структуру производства предприятий питания и гостеприимства.
	PO12	Применяет зарубежный опыт в ресторанном бизнесе и гостиничном хозяйстве.
PO13	Применяет теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач в изучаемой области: использует инновационные технологии в ресторанном и гостиничном деле.	

18. Определение модулей дисциплин в соответствии с результатами обучения

Код результата обучения	Наименование модуля	Наименование дисциплин	Объем (ECTS)
PO1	Мировоззренческие основы модернизации общественного сознания	История Казахстана (ГЭ)	5
PO1		Философия	5
PO1, PO2		Экология и основы безопасности жизнедеятельности Основы права и антикоррупционной культуры Прикладной бизнес Основы научных исследований	5
PO1		Социально-политических знаний	4
PO1	Информационно-коммуникативный	Политология, Социология	4
PO1		Информационно-коммуникационные технологии	5
PO1		Казахский язык	10
PO1		Иностранный язык	10
PO1	Базовая подготовка	Физическая культура	8
PO4, PO5		Математика в экономике	4
PO4		Бухгалтерский учет и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе	5
PO5		Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе	5
PO6		Основы индустрии гостеприимства	6
PO6		Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	5
PO6, PO8		Ресторанный и гостиничный маркетинг	6
PO6		Менеджмент гостиниц и ресторанов	5
PO4		Налоги и налогообложение	4
PO5		Микро и макроэкономика	5
PO4		Анализ хозяйственной деятельности	4
PO5		Экономические основы ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Экономика гостиничного предприятия Экономика предприятий гостеприимства
PO1	Организационно-правовые основы ресторанно-гостиничного бизнеса Правовое регулирование безопасности предпринимательской деятельности		5
PO3	Этика бизнеса Этикет и культура общения		5
PO5	Ценовая политика в ресторанно-гостиничном бизнесе Ценообразование в ресторанно-гостиничном бизнесе		6
PO7	Логистика в гостинично-ресторанном хозяйстве		6
	Логистика в сфере услуг		

PO2		Индустрия досуга и развлечений Организация аниматорской деятельности	4
PO6		Экспертиза товаров и услуг Управление качеством продукции и услуг	5
PO4, PO5		Учебная	3
PO5, PO6, PO7		Производственная	3
PO9	Инфраструктурные компоненты сферы ресторанного и гостиничного бизнеса	Индустрия питания	5
PO9		Гостиничный бизнес	5
PO9		Национальные кухни и напитки	4
PO9		Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	5
PO10	Организационно- технологические основы и проектирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Оборудование заведений гостинично-ресторанного хозяйства Техническое и технологическое оснащение гостиничных предприятий	5
PO11		Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов Дизайн интерьеров гостиничных и ресторанных комплексов	5
PO12	Современные тенденции ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Мировой ресторанный бизнес Мировое гостиничное хозяйство	6
PO13		Инновации в ресторанном деле Инновации в гостиничном бизнесе	5
PO8, PO9, PO11, PO12, PO13		Производственная	19
PO8, PO9, PO12, PO13		Преддипломная	3
PO8	Клиентоориентированность бизнеса (Майнор)	Маркетинговые исследования Маркетинг услуг	5
PO8		Поведение потребителей Потребительские предпочтения в услугах	5
PO4, PO8		Экономико-математические методы и модели Количественные методы анализа	6
PO8		Стратегический маркетинг Брендинг ресторанного дела и гостиничного бизнеса	6
PO5, PO6, PO 7, PO8, PO9, PO10, PO11, PO12, PO13	Итоговая аттестация	Итоговая аттестация	8

19. Матрица достижимости результатов обучения

№ п/п	Наименование дисциплин	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)													
				PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12	PO13	
Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору																	
D1	Экология и основы безопасности жизнедеятельности	Изучается с целью формирования знаний и представлений об основах развития природы и общества. Рассматриваются теоретические законы и современные подходы рационального использования природных ресурсов. Курс предназначен для изучения правил поведения в чрезвычайных ситуациях, прогнозирования развития негативных воздействий антропогенной деятельности.	5	+													
	Основы права и антикоррупционной культуры	Изучается с целью формирования знаний и навыков у обучающихся по правовому воспитанию, по антикоррупционной культуре и правосознанию. Курс предназначен для изучения основных отраслей современного права, понимания законодательства РК, критического анализа коррупционных явлений и выработке собственной гражданской позиции по отношению к данному явлению.		+	+												
	Прикладной бизнес	Изучается с целью формирования знаний в области экономических основ построения и ведения собственного бизнеса, начиная от генерации идей, составления ценностного предложения, исследования рынка, определения потребителя, ресурсов и заканчивая презентацией готового стартап проекта, а также получения практических навыков на основе изучения теории и практики бизнеса.		+	+												
	Основы научных исследований	Изучается с целью развития навыков научно-исследовательской деятельности и готовности студентов к проведению научно-исследовательских работ. В рамках курса рассматриваются место науки в системе общественных отношений, методы и уровни научного познания, основные этапы реализации научного исследования.		+	+												
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент																	
D2	Математика в экономике	Изучается с целью формирования знаний об основных разделах математического анализа, линейной алгебры, дифференциальных уравнений, экономико-математического моделирования, применение математического аппарата, линейного программирования в математических моделях специального планирования, теория двойственности в линейном программировании и его прикладных значений для решения теоретических и практических экономических задач.	5				+	+									

D3	Бухгалтерский учет и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе	Дисциплина направлена на изучение принципов, ключевых понятий, элементов метода бухгалтерского учета и аудита, методических приемов обработки первичных документов, формирования учетных записей; ведение бухгалтерского учета в соответствии с национальными и международными стандартами, нормативно-правовыми документами; составление финансовой отчетности, современных методов обработки информации.	4					+								
D4	Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе	Целью курса является изучение экономической сущности и содержания предпринимательства в рыночной экономике, предпринимательской среды, типологии предпринимательства, организационно-правовых форм предпринимательской деятельности, выбора сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия, организационно-управленческих функций предприятия, конкуренции в предпринимательстве, инновационной деятельности в предпринимательстве.	6						+							
D5	Основы индустрии гостеприимства	Курс предполагает ознакомление с эволюцией и многообразием современных форм гостиничного бизнеса. Рассмотрены вопросы управления гостиничным хозяйством и основные экономические показатели. Описывается деятельность всех подразделений гостиницы. Раскрываются вопросы организации обслуживания гостей и факторы, влияющие на качество услуг. Основная тематика курса: основные понятия и эволюция гостиничного бизнеса; классификация средств размещения туристов. Общая характеристика гостиничных сооружений; технология обслуживания.	6							+						
D6	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	Цель курса - формирование теоретических и практических знаний о производстве гостиничного продукта, технологическом цикле обслуживания клиентов в гостинице; технологии обслуживания в период проживания; технологии бронирования гостиничных услуг; технологии работы службы приема и размещения. Рассматривается характеристика и функции ресторанов.	5							+						
D7	Ресторанный и гостиничный маркетинг	Курс рассматривает: экономические предпосылки возникновения и развития маркетинга; маркетинговые исследования; маркетинговая среда; поведение потребителей на товарных рынках; сегментирование рынка; товар в системе маркетинга; товарная политика в маркетинге; ценовая политика маркетинга; сбытовая политика в маркетинге; коммуникационная политика в маркетинге; реклама в системе маркетинга; планирование и контроль маркетинга; стратегическое планирование в маркетинге; международный маркетинг; маркетинг услуг.	6								+		+			
D8	Менеджмент гостиниц и ресторанов	Курс «Менеджмент гостиниц и ресторанов» направлен на формирование теоретических и прикладных основ управления бизнесом, позволяющие студентам внедрять в управленческую практику рыночные аспекты, базирующиеся на принципах и методах управления, анализировать функционирование подразделений и служб систем управления гостиницами и ресторанами различных форм собственности, принимать	5							+						

		управленческие решения, проводить переговоры, эффективно управлять персоналом обслуживания.																
D9	Налоги и налогообложение	В рамках дисциплины изучаются вопросы экономической природы налогов, особенности налоговой системы РК, функции Департамента государственных доходов, налоговая политика, механизм исчисления прямых, косвенных налогов, других обязательных платежей, налоговое администрирование. Цель изучения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих знаниями о действующей системе налогообложения, обладающих практическими навыками расчетов налогов и других обязательных платежей.	4					+										
D10	Микро и макроэкономика	Изучается с целью формирования знаний о предмете, методологии микро и макроэкономики, в частности: потребительского поведении, теории производства, рынков факторов производства, ключевых проблем современной национальной экономики, экономического неравенства и равенства, экономического роста и развития, различных макроэкономических моделей товарного и денежного рынков.	4					+										
D11	Анализ хозяйственной деятельности	Данная дисциплина направлена на освоение способов, приемов экономического анализа, получение практических навыков в расчете и оценке основных показателей деятельности предприятия, выявлении резервов и разработки мероприятий по совершенствованию хозяйственного механизма.	4					+										
Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору																		
D12	Экономика гостиничного предприятия	Дисциплина изучает концепции экономики гостиничного предприятия, проводит анализ экономической значимости и тенденций развития гостиничного предприятия, рассматриваются экономические основы организации предприятий туризма, оборотные средства предприятий туризма, затраты гостиничного предприятия, цены и ценовая политика на предприятиях гостеприимства.	6					+										
	Экономика предприятий гостеприимства	Тематикой курса являются изучение сущностей и специфики экономики индустрии гостеприимства, структуры и состава экономики индустрии гостеприимства, межотраслевого и межрегионального взаимодействия, рыночного механизма в экономике индустрии гостеприимства, рынков услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства.						+										
D13	Организационно-правовые основы ресторанно-гостиничного бизнеса	Цель дисциплины «Организационно-правовые основы ресторанно-гостиничного бизнеса» заключается в обучении студентов основным принципам и правилам организации, управления и законодательства, регулирующего деятельность ресторанов и гостиниц, а также в формировании у них навыков и компетенций, необходимых для успешного ведения бизнеса в данной отрасли.	5						+									
	Правовое регулирование безопасности	Курс предусматривает - получение целостных знаний о современном состоянии правового регулирования предпринимательской деятельности; подготовка к правотворческой деятельности в экономико-правовой сфере,							+									

	предпринимательско й деятельности	правоприменительной деятельности. Подготовка к таким видам деятельности, как: обеспечение законности, правопорядка, безопасности личности, общества и государства; защита частной, государственной, муниципальной и иных форм собственности; предупреждение, пресечение, выявление, раскрытие и расследование правонарушений;																
D14	Этика бизнеса	Дисциплина позволит студентам получить знания в области норм и принципов этики бизнеса, овладения знаниями о практической реализации этических норм и ценностей в деловых отношениях, в вопросах формирования этического взгляда на экономические отношения, а также усвоить этические знания о самосовершенствовании личности.																
	Этикет и культура общения	Тематика курса: общение как процесс установления и развития деловых отношений; этические принципы и нормы в деловых отношениях; этикетные правила приветствия и представления и пользования визитной карточкой; одежда и внешний вид делового мужчины и деловой женщины; требование этикета к рабочему месту и служебному помещению; этика служебных взаимоотношений мужчины и женщины; этика речевой коммуникации и этикет публичного выступления; этикетные требования к собеседованию при приеме на работу и деловым беседам.	5															
D15	Ценовая политика в ресторанно- гостиничном бизнесе	Курс рассматривает темы: цена как категория рыночного хозяйства; состав цены; ценовая политика фирмы; затратное ценообразование; рыночное ценообразование; влияние государства на ценовую политику фирмы; ценообразование при заключении контрактов; ценообразование на рынках товаров и услуг; экономическая конъюнктура рынка и динамика цен, влияние мировых тенденций на ценообразование ресторанно-гостиничного бизнеса.																
	Ценообразование в ресторанно- гостиничном бизнесе	Курс изучает такие темы, как: цена как категория рыночного хозяйства; ценовая политика фирмы в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса; затратное ценообразование; рыночное ценообразование; влияние государства на ценовую политику фирмы; ценообразование при заключении контрактов с поставщиками; ценообразование на рынках товаров и услуг.	6															
D16	Логистика в гостинично- ресторанном хозяйстве	Дисциплина изучает теоретические концепции логистической системы, логистической менеджмент, системы складирования и складскую переработку продукции в логистической системе. Рассматриваются предмет и задачи складского хозяйства, техника хранения материальных ресурсов и тары хозяйства, организация технологического процесса складской грузопереработки.																
	Логистика в сфере услуг	Цель: обеспечение студентов четким представлением о способах эффективного управления логистическими потоками в сфере услуг. Задачи: изучение теоретических основ логистики в сфере услуг; понимание методов организации логистического сервиса; владение навыками принятия решений по логистике услуг.	5															

		характеристика гостиничных сооружений; технология обслуживания в гостинице; технология обслуживания в гостинице; системы жизнеобеспечения гостиниц.																
D25	Национальные кухни и напитки	Тематикой курса являются знание кухни и напитков мира как элемента подготовки специалистов ресторанно-гостиничного бизнеса, изучение роли традиций национальной кухни и напитков в развитии культуры народов, классификация напитков, особенности национальных напитков. Особенности казахской национальной кухни и напитков; кухни народов мира.	4															+
D26	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Курс предусматривает изучение особенностей, основных понятий в области технологии организации ресторанно-гостиничного бизнеса и особенностях гостиниц, занятых обслуживанием туристов, место и роль гостиничного хозяйства в системе туризма, классификация гостиниц, основные тенденции развития гостиничного бизнеса.	5									+						
Цикл профильных дисциплин Компонент по выбору																		
D27	Оборудование заведений гостинично-ресторанного хозяйства	Курс включает изучение тем: функция гостиниц, ресторанов. Основные понятия сферы гостиничного и ресторанного хозяйства. Главная функция гостиничного предприятия – предоставление временного жилья за денежное вознаграждение. Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства, данные в нормативных документах и стандартных требованиях. Основные понятия: гостиницы, потребитель, исполнитель, средства размещения туристов, исполнитель услуги средств размещения, услуги средств размещения.	5															+
	Техническое и технологическое оснащение гостиничных предприятий	Тематика курса: задачи технического и технологического оснащения предприятий питания и гостеприимства; техническая эксплуатация предприятий сервиса; инженерно-техническое оснащение; эксплуатация зданий; система водоснабжения и канализации; система вентиляции и кондиционирования; электрическое хозяйство; использование технических средств в оказании ресторанных и гостиничных услуг; технологическое оборудование; современные технологии в ресторанном деле и гостиничном бизнесе.																
D28	Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов	Курс предусматривает изучение основ проектирования гостинично-ресторанных комплексов и их технической эксплуатации, изучение нормативной базы, регламентирующей данное направление. Изучаются методы и принципы современного проектирования дизайн-оборудования территории гостиничных и ресторанных комплексов с планировочной организацией внутривдворового пространства и цвето-пластическим решением фасадов.	5															+
	Дизайн интерьеров гостиничных и ресторанных комплексов	Дисциплина раскрывает специфику дизайна внутренних пространств гостиничных и ресторанных комплексов, заключающуюся в многоплановости их назначения. Акцентирует внимание на том, что гостиничные комплексы представляют собой одновременно и жилое, и общественное помещение. Раскрывает теоретические аспекты создания																+

		уникального стиля интерьеров гостиниц и ресторанов.																
D29	Мировой ресторанный бизнес	Курс обеспечивает изучение вопросов, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, формирование мировоззрения, направленного на то, что в современных условиях туризм и ресторанный бизнес является единым комплексом, одной из интенсивно развивающихся и доходных сфер экономики.	6															+
	Мировое гостиничное хозяйство	Курс предусматривает: изучение основ гостиничного хозяйства; изучение проблем гостиничного хозяйства; знакомство с рынком таймшеринга в гостиничном бизнесе; изучение индустрии гостеприимства, как вида экономической деятельности; знакомство с передовым опытом ведения гостиничного хозяйства; изучение проблем размещения туристов.																
D30	Инновации в ресторанном деле	Данная дисциплина охватывает совокупность организационных структур, а также конкретных процедур, форм и методов управления, обеспечивающих выработку и реализацию целостного комплекса действий по бизнес-планированию создания и внедрения новшеств. Изучаются особенности организации инновационного труда, систем планирования и реализации в производстве инновационных процессов.	5															+
	Инновации в гостиничном бизнесе	Данная дисциплина предназначена для изучения вопросов по основным направлениям инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе. Студентам прививаются навыки стратегического управления гостиничным предприятием, обучаются инновационным методам управления ресурсами гостиничного предприятия, маркетинговым технологиям.																

20. Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля

Результаты обучения	Планируемые результаты обучения по модулю	Методы обучения	Методы оценивания
PO 1	Демонстрирует знания об обществе, правовых интересах сторон в сфере защиты прав физических и юридических лиц, экономических и социальных условиях осуществления предпринимательской деятельности, что позволяет осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений.	Интерактивная лекция	Тест
PO 2	Применяет методы расчета показателей экономической эффективности деятельности предприятий сферы услуг и экономико-математического моделирования, бухгалтерского учета, менеджмента, маркетинга, составляет финансовый план предприятия и расчеты по налогам и сборам в соответствии с налоговой системой РК. Все это позволяет познать методы научных исследований и академического письма и применять их в маркетинговой сфере.	Кейс-методы	Коллоквиум
PO 3	Применяет на практике знания об основных принципах и нормах делового общения, строит трудовые отношения с учетом норм делового этикета.	Проектное обучение	Подготовка проекта
PO 4	Решает с применением экономико-математических методов возникающие управленческие вопросы на микро и макроуровне.	Дискуссия	Презентации
PO 5	Применяет знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в области управления ресторанным и гостиничным бизнесом: сможет уверенно использовать полученные знания для успешного решения возникающих вопросов на этапе проектирования собственного бизнеса в сфере ресторанного дела и гостеприимства.	Перевернутый класс (Flipped Class)	Подготовка проекта
PO 6	Применяет в системе продаж товаров и услуг знания об особенностях и экспертизе различных товарных групп, навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области.	Круглый стол	Презентации
PO 7	Оценивает логистическую информацию для определения оптимальных решений путем использования информационно-коммуникационных технологий, что позволяет демонстрировать знания и понимание в области цифровой логистики, основанные на передовых знаниях в сфере управления логистическими системами.	Интерактивная лекция	Тест
PO 8	Разрабатывает рыночные стратегии на основе маркетингового анализа рынка, что позволяет применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области.	Кейс-методы	Катанотест
PO 9	Использует особенности планирования ресторанного дела и гостиничного бизнеса.	Интерактивная лекция	Катанотест
PO 10	Знает структуру производства предприятий питания и гостеприимства.	Кейс-методы	Презентации
PO 11	Создает проекты и дизайн гостиничных и ресторанных комплексов.	Дискуссия	Презентации
PO 12	Применяет зарубежный опыт в ресторанном бизнесе и гостиничном хозяйстве.	Кейс-методы	Презентации
PO 13	Применяет теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач в изучаемой области: использует инновационные технологии в ресторанном и гостиничном деле.	Кейс-методы	Коллоквиум

21. Критерии оценивания достижимости результатов обучения

Коды РО	Критерии
РО1	Знает: современную историю Казахстана, философию и актуальные направления направления социальных наук; определения и различия организационно-правовых формы юридических лиц и признаков коммерческих и некоммерческих предприятий индивидуального предпринимательства.
	Умеет: применять методы для получения и анализа социологической, политологической, культурологической и психологической информации.
	Владеет: навыками использования ИКТ и иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей.
РО2	Знает: о классификации рынка развлекательных услуг и рассмотрении отдельных классификационных единиц индустрии досуга и развлечений.
	Умеет: организовывать аниматорскую деятельность на предприятиях индустрии досуга и анализировать деятельность предприятий гостеприимства.
	Владеет: практическими навыками организации досуга в индустрии гостеприимства.
РО3	Знает: этикет ведения деловых телефонных разговоров и работы с электронной почтой.
	Умеет: анализировать информацию, с предоставлением аргументированных выводов и проектированием на их базе процесса установления и дальнейшего развития деловых отношений.
	Владеет: этикой речевой коммуникации и этикетом публичного выступления.
РО4	Знает: систему налогообложения РК, бухгалтерский учет как информационную систему; предмет и метод бухгалтерского учета.
	Умеет: с помощью математических методов делать полный анализ процессов и явлений из области будущей деятельности; определять и сопоставлять для идентификации методы анализа исследования прикладных вопросов экономики, успешно расширяя сферу научного поиска путей совершенствования своей работы.
	Владеет: высоким уровнем практических навыков по формулированию прикладных экономико-математических моделей, их анализу и использованию для принятия управленческих решений; прогнозированию деятельности предприятий.
РО5	Знает: основы концептуальных положений макроэкономической теории, формирование базового уровня экономической грамотности; концепции экономики гостиничного предприятия; содержание предпринимательства в рыночной экономике.
	Умеет: анализировать предпринимательскую среду рынка гостеприимства на макро и микро уровнях; делать анализ ценовой политики предприятий гостеприимства.
	Владеет: практическими навыками для обоснования создания нового предприятия и его организационно-управленческих функций, возможности конкуренции в предпринимательской деятельности, инновационной деятельности в предпринимательстве, предпринимательского риска.
РО6	Знает: об эволюции и многообразии современных форм гостиничного бизнеса, характеристики гостиничных сооружений; технологии обслуживания в гостинице; корпоративную культуру в индустрии гостеприимства; экономические показатели гостиничного производства; основные направления повышения эффективности деятельности гостиницы; международные формы управления гостиничным бизнесом.
	Умеет: проводить анализ функций, принципов и методов менеджмента в гостиничном бизнесе; анализировать маркетинговую составляющую индустрии гостеприимства.
	Владеет: навыками решения управленческих задач на предприятиях индустрии гостеприимства; эффективными способами организации обслуживания в ресторанах и гостиницах.
РО7	Знает: основные положения теоретической концепции логистической системы, международных транспортных перевозок и логистического менеджмента.
	Умеет: обосновывать на основе проведенного анализа выбор при принятии решений по логистике услуг на оптовом рынке.
	Владеет: методами организации логистического сервиса на рынке гостиничных и ресторанных услуг.
РО8	Знает: сущность маркетинговых исследований, роль брендинга в ресторанно-гостиничном бизнесе.
	Умеет: использовать различные инструменты и методы маркетинговых исследования для анализа различных аспектов деятельности предприятий индустрии гостеприимства; распознавать и анализировать потребительское поведение на рынке услуг.
	Владеет: навыками самостоятельного планирования и ведения маркетинговых исследований в выбранной области, способностью проектирования бренда

	ресторанного дела и гостиничного бизнеса.
PO9	Знает: понятия, цели, классификации и характеристики гостиниц и ресторанов, и основные понятия, применяемые в технологии организации ресторанно-гостиничного бизнеса.
	Умеет: планировать и организовывать деятельность предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
	Владеет: навыками проектирования технологии организации ресторанно-гостиничного бизнеса.
PO10	Знает: структуру производства питания и гостеприимства.
	Умеет: решать задачи технического и технологического оснащения предприятий питания и гостеприимства.
	Владеет: необходимыми навыками для решения задач технического и технологического оснащения предприятий питания и гостеприимства.
PO11	Знает: специфику дизайна внутренних пространств гостиничных и ресторанных комплексов.
	Умеет: анализировать вопросы управления гостиничным хозяйством и основные экономические показатели.
	Владеет: навыками проектирования деятельности всех подразделений гостиницы.
PO12	Знает: о передовом опыте ведения гостиничного хозяйства и проблемах размещения туристов.
	Умеет: решать вопросы, связанные с организацией и управлением ресторанными.
	Владеет: навыками проектирования гостиничной и ресторанной деятельности на основе мирового опыта.
PO13	Знает: об особенностях организации инновационного труда и системах планирования и реализации в производстве инновационных процессов в ресторанном деле.
	Умеет: анализировать совокупность организационных структур, участников, а также конкретных процедур, форм и методов управления, обеспечивающих выработку и реализацию целостного комплекса действий по бизнес-планированию создания и внедрения новшеств.
	Владеет: способностью спроектировать решение задач по проблемам основных направлений инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе, стратегического управления гостиничным предприятием, инновационных методов управления ресурсами гостиничного предприятия, маркетинговых технологий.

22. Модель выпускника образовательной программы

Атрибуты выпускника (разработаны на основе компетенций и результатов обучения):

Высокий профессионализм в сфере экономики и бизнеса

Предпринимательское мышление

Лидерство и стратегическое управление

Глобальная гражданственность

Коммуникабельность и IT-компетентность

Понимание значения принципов и культуры академической честности

Типы компетенций	Описание компетенций
<p>1. Поведенческие навыки и личностные качества (Soft skills)</p>	<p>1) дает определение своего научного мировоззрения и гражданской позиции в своей профессиональной деятельности, применяя глубокие знания современной истории Казахстана, философии и актуальных направлений социальных наук</p> <p>2) активно применяет методы для получения и анализа социологической, политологической, культурологической и психологической информации;</p> <p>3) в полной мере и оптимально эффективно применяет современные ИКТ в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей;</p> <p>4) имеет способность проектировать предпосылки возникновения бизнеса;</p> <p>5) проектирует структуру предприятия в сфере гостеприимства;</p> <p>6) с помощью математических методов делает полный анализ процессов и явлений из области будущей деятельности;</p> <p>7) анализирует бухгалтерский учет как информационную систему; предмет и метод бухгалтерского учета; бухгалтерский баланс и балансовое уравнение; счета и двойную запись; бухгалтерскую документацию и учетные регистры</p> <p>8) устанавливает классификационные и группировочные признаки и проводит сводку и группировки собранных данных и их первичную обработку;</p> <p>9) составляет и оформляет аналитические таблицы, формулирует выводы и предложения по результатам финансового анализа деятельности предприятия, владеет на высоком уровне принципами построения налоговых систем;</p> <p>10) проводит анализ и имеет способность выбрать оптимальные нормы делового этикета во время проведения выставок и ярмарок;</p> <p>11) определяет оптимальный вариант этикета деловых приемов, выбора сувениров и подарков в деловой сфере;</p> <p>12) способен в полной мере продемонстрировать этикет ведения деловых телефонных разговоров и работы с электронной почтой;</p> <p>13) способен обобщить и проанализировать информацию, с предоставлением аргументированных выводов и проектированием на их базе процесса установления и дальнейшего развития деловых отношений;</p> <p>14) способен правильно проанализировать и оптимально эффективно применить этику речевой коммуникации и этикет публичного выступления;</p> <p>15) проектирует рабочее место и служебное помещение по требованиям этикета с учетом всех требований;</p> <p>16) проектирует свод этикетных требований для проведения успешного собеседования при приеме на работу и деловых бесед.</p>
<p>2. Цифровые компетенции (Digital skills):</p>	<p>1) демонстрирует знания о теоретической концепции логистической системы; международных транспортных перевозках и логистическом менеджменте;</p> <p>2) показывает высокий уровень знаний терминов системы складирования и складской переработки продукции в логистической системе; предмета и задач складского хозяйства; техники хранения материальных ресурсов и тары хозяйства; организации технологического процесса складской грузопереработки;</p> <p>3) обосновывает на основе проведенного анализа выбор при принятии решений по логистике услуг на оптовом рынке механизма стимулирующего воздействия услуг на процесс товародвижения;</p>

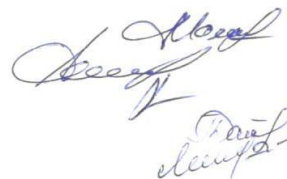
	<p>4) анализирует цели, задачи, содержание транспорта, обеспечивающий внутренние и внешние экономические связи; правила подготовки грузов;</p> <p>5) демонстрирует знания методов организации логистического сервиса;</p> <p>6) способен проанализировать специфику дизайна внутренних пространств гостиничных и ресторанных комплексов;</p> <p>7) анализирует на высоком уровне вопросы управления гостиничным хозяйством и основные экономические показатели;</p> <p>8) проектирует деятельность всех подразделений гостиницы;</p> <p>9) анализирует суть основных понятий и вопросов эволюции гостиничного бизнеса; классификацию средств размещения туристов; дает полную общую характеристику гостиничных сооружений;</p> <p>10) проектирует систему жизнеобеспечения гостиниц; службы гостиниц; организации питания в гостиницах; корпоративной культуры в индустрии гостеприимства; качество гостиничных услуг; экономические показатели гостиничного производства;</p> <p>11) показывает способность качественно спроектировать международные формы управления гостиничным бизнесом; формирование и развитие индустрии гостеприимства в Казахстане;</p> <p>12) использует основы проектирования гостинично-ресторанных комплексов и их технической эксплуатации;</p> <p>13) выбирает методы и принципы современного проектирования дизайн-оборудования территории гостиничных и ресторанных комплексов с планировочной организацией внутривдвора пространства и цвето-пластическим решением фасадов.</p>
<p>3. Профессиональные компетенции (Hard skills)</p>	<p>1) анализирует места налогов в экономической системе общества, элементов налогов, их характеристик;</p> <p>2) анализирует бухгалтерский учет как информационную систему; предмет и метод бухгалтерского учета; бухгалтерский баланс и балансовое уравнение; счета и двойную запись; бухгалтерскую документацию и учетные регистры;</p> <p>3) с помощью математических методов делает полный анализ процессов и явлений из области будущей деятельности;</p> <p>4) определяет и сопоставляет для идентификации методы анализа исследования прикладных вопросов экономики, успешно расширяя сферу научного поиска путей совершенствования своей работы;</p> <p>5) показывает высокий уровень владение способами, приемами и методами экономического анализа; факторного анализа; методами финансовых коэффициентов; основами управленческого анализа; маржинального анализа, основами финансового анализа;</p> <p>6) владеет практическими навыками по формулированию прикладных экономико-математических моделей, их анализу и использованию для принятия управленческих решений; прогнозированию деятельности предприятий;</p> <p>7) демонстрирует владение практических навыков предпринимательства в рыночной экономике, предпринимательской среды, типологии предпринимательства;</p> <p>8) способен применить полученные практические навыки для обоснования создания нового предприятия и его организационно-управленческих функций, возможности конкуренции в предпринимательской деятельности, инновационной деятельности в предпринимательстве, предпринимательского риска;</p> <p>9) безошибочно определяет основы концептуальных положений макроэкономической теории, формирование базового уровня экономической грамотности;</p> <p>10) идентифицирует концепцию экономики гостиничного предприятия; анализ экономической значимости и тенденций развития гостиничного предприятия;</p> <p>11) демонстрирует знание цены как категории рыночного хозяйства;</p> <p>12) демонстрирует знания организации обслуживания гостей и факторов, влияющие на качество услуг;</p> <p>13) демонстрирует знания характеристики гостиничных сооружений; технологии обслуживания в гостинице; корпоративную культуру в индустрии гостеприимства; экономические показатели гостиничного производства; основные направления повышения эффективности деятельности гостиницы; международные формы управления гостиничным бизнесом;</p> <p>14) показывает знания всего технологического цикла обслуживания клиентов в гостинице; технологий обслуживания в период проживания; технологии бронирования гостиничных услуг;</p> <p>15) анализирует экономические предпосылки возникновения и развития маркетинга; маркетинговые исследования; элементы маркетинговой среды; поведение потребителей на товарных рынках; сегментирование рынка;</p> <p>16) способен провести анализ функций, принципов и методов менеджмента в гостиничном бизнесе; стиля руководства гостиницами; роли личности, власти и авторитета менеджера гостиницы и ресторана; значению мотивации труда сотрудников организации гостиничной индустрии;</p> <p>17) анализирует смысл товарной политики в маркетинге; ценовой и сбытовой политики маркетинга; коммуникационной политики в маркетинге;</p> <p>18) проектирует практику применения рекламы в системе маркетинга; стратегического планирования в маркетинге; международного маркетинга;</p> <p>19) способен спроектировать выводы о соответствии маркетинга услуг и некоммерческой деятельности предприятия;</p>

	<p>23) проектирует организацию работы бара; другие объекты индустрии питания: пищерия и шашлычная;</p> <p>24) способен спроектировать технологии организации ресторано-гостиничного бизнеса и особенностях гостиниц, занятых обслуживанием туристов, место и роль гостиничного хозяйства в системе туризма, классификация гостиниц, основные тенденции развития гостиничного бизнеса;</p> <p>25) анализирует базовые понятия и концептуальные основы брендинга;</p> <p>26) анализирует категориально-понятийный аппарат; теоретического и практического анализа в контексте бренд-коммуникаций;</p> <p>27) определяет основные понятия и их значение: гостиницы, потребитель, исполнитель, средства размещения туристов, исполнитель услуги средств размещения, услуги средств размещения</p> <p>28) решает задачи технического и технологического оснащения предприятий питания и гостеприимства;</p> <p>29) проектирует техническую эксплуатацию предприятий сервиса; инженерно-техническое оснащение; эксплуатацию зданий; систему водоснабжения и канализации;</p> <p>30) демонстрирует знания рынка таймшеринга в гостиничном бизнесе;</p> <p>31) имеет обширные знания с передовым опытом ведения гостиничного хозяйства и проблемах размещения туристов;</p> <p>32) владеет знаниями особенностей организации инновационного труда, систем планирования и реализации в производстве инновационных процессов в ресторанном деле;</p> <p>33) способен спроектировать решение задач по проблемам основных направлений инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе, стратегического управления гостиничным предприятием, инновационных методов управления ресурсами гостиничного предприятия, маркетинговых технологий</p>
--	--

Разработчики:

Члены рабочей группы:

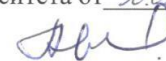
Заведующая кафедрой маркетинга, к.э.н., ассоц. проф.
 Ассоциированный профессор кафедры маркетинга, к.э.н.
 Ассоциированный профессор кафедры, PhD
 Ст. преподаватель кафедры маркетинга, м.н.
 Студент гр. РДГБ-32р-20



Д.Г. Мамраева
 Л.В. Ташенова
 М.П. Аяганова
 Д.А. Торжанова
 Л. Курпебаева

Образовательная программа рассмотрена на Совете факультета от 15.03.2023 протокол № 4
 Образовательная программа рассмотрена на заседании Академического совета от 28.04.2023 протокол № 5
 Образовательная программа рассмотрена и утверждена на заседании Правления университета от 30.05.2023 протокол № 12

Член Правления-проректор по академическим вопросам



Т.З. Жүсіпбек

И.о. директора Департамента по академической работе



С.А. Смаилова

Декан экономического факультета



Ж.С. Хусаинова

**ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
6В11103-РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС**

Цель Плана – содействовать повышению качества условий реализации образовательной программы с учётом актуальных требований рынка труда и достижений современной науки.

Целевые индикаторы

№	Индикаторы	Ед. изм.	2023-2024 (по факту)	2024-2025 (план)	2025-2026 (план)	2026-2027 (план)
1	Развитие кадрового потенциала					
1.1	Прирост числа преподавателей с учеными степенями	Кол-во чел.	1	1	1	1
1.2	Повышение квалификации по профилю преподавания	Кол-во чел.	5	5	5	5
1.3	Привлечение к преподаванию специалистов-практиков	Кол-во чел.	2	2	2	2
1.4	Другое	Кол-во чел.	-	-	-	-
2	Продвижение ОП в рейтингах					
2.1	НАОКО	Позиция	-	-	-	-
2.2	НААР	Позиция	3	3	3	3
2.3	Атамекен	Позиция	2	2	2	2
3.	Разработка учебной и научно-методической литературы, электронных ресурсов					
3.1	Учебники	Кол-во	1	1	1	1
3.2	Учебные пособия	Кол-во	2	2	2	2
3.3	Методические рекомендации/указание	Кол-во	1	3	3	3
3.4	Электронный учебник	Кол-во	1	2	2	2
3.5	Видео/аудиолекции	Кол-во	2	2	2	2

3.6	Другое	Кол-во	-			
4.	Развитие учебной и лабораторной базы					
4.1	Приобретение программных продуктов	Кол-во	-	1	-	1
4.2	Приобретение оборудования	Кол-во	1	1	1	1
4.3	Другое	Кол-во	-	-	-	-
5.	Актуализация содержания ОП					
5.1	Обновление результатов обучения и перечня дисциплин с учётом требований рынка труда, достижений науки, профессиональных стандартов	Год	+	+	+	+
5.2	Введение в ОП учебных дисциплин на иностранных языках	Год				
5.3	Внедрение новых методов обучения	Год	+	+	+	+
5.4	Открытие на базе ОП совместной/двудипломной программы	Год				
5.5	Другое	Год	-	-	-	-

Заведующая кафедрой «Маркетинг»



Д.Г. Мамрасва