Министерство науки и высшего образования Республики Казахстан
Карагандинский университет имени академика Е.А. Букетова

«УТВЕРЖДЕНО»
Решением Правления
НАО «Карагандинский университет
имени академика Е.А. Букетова»
Протокол № 8 от «24» 05 2024 г.

_____ проф. Дулатбеков Н.О.

«УТВЕРЖДЕНО»
Решением Совета директоров
НАО «Карагандинский университет
имени академика Е.А. Букетова»
Протокол № 5 от «21» 06 2024 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«6В11103 – Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Уровень: Бакалавриат

г. Караганда
2024

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «6В11103 – Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор Палаты предпринимателей Карагандинской области

_____ Е.Д. Кульпеисов

«08» _____04_____ 2024 г.

«СОГЛАСОВАНО»

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

_____ А.Ж. Садуов

«08» _____04_____ 2024 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ТОО «Сыбага – 2030», ресторан «Hadi bakery»

_____ О.С. Сухорукова

«08» _____04_____ 2024 г.

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

– Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании»;

– Приказа МОН РК №152 от 20.04.2011г. «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии»;

– НРК от 16.03.2016г. Республиканской трехсторонней комиссии по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений;

– Приказа МОН РК №569 от 13.10.2018г. «Об утверждении Классификатора направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием»;

– Государственного общеобязательного стандарта высшего и послевузовского образования РК, утвержденный приказом МНиВО РК №2 от 20.07.2022г.;

– 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.);

– Атласа новых профессий «Инновационный менеджер (в гостиничном бизнесе)» (https://www.enbek.kz/atlas/profession/306)

Содержание

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

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 №SA-A №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 информацию 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)	РО 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.
	РО 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.
	РО 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):	РО7	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.
	РО11	Создает проекты и дизайн гостиничных и ресторанных комплексов.
3. Профессиональные компетенции: (Hard skills)	РО4	Решает с применением экономико-математических методов возникающие управленческие вопросы на микро и макроуровне.
	РО5	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.
	РО6	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.
	РО 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.
	РО9	Использует особенности планирования ресторанного дела и гостиничного бизнеса.
	РО10	Знает структуру производства предприятий питания и гостеприимства.
	РО12	Применяет зарубежный опыт в ресторанном бизнесе и гостиничном хозяйстве.
	РО13	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)
РО1	Мировоззренческие основы модернизации общественного сознания	История Казахстана (ГЭ)	5
РО1		Философия	5
РО1, РО2		Экология и основы безопасности жизнедеятельности Основы права и антикоррупционной культуры Основы прикладного бизнеса и финансовой грамотности Основы научных исследований	5
РО1	Социально-политических знаний	Политология, Социология	4
РО1		Культурология, Психология	4
РО1	Информационно-коммуникативный	Информационно-коммуникационные технологии	5
РО1		Казахский язык	10
РО1		Иностранный язык	10
РО1		Физическая культура	8
РО4, РО5	Базовая подготовка	Математика в экономике	5
РО4		Бухгалтерский учет	5
РО5		Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе	5
РО6		Основы индустрии гостеприимства	5
РО6		Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	5
РО6, РО8		Маркетинг	5
РО6		Менеджмент	5
РО4		Налоги и налогообложение	5
РО5		Микро и макроэкономика	5
РО4		Анализ хозяйственной деятельности	5
РО5	Экономические основы ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Экономика гостиничного предприятия Экономика предприятий гостеприимства	6
РО1		Организационно-правовые основы ресторанно-гостиничного бизнеса Правовое регулирование безопасности предпринимательской деятельности	5
РО3		Этика бизнеса Этикет и культура общения	5
РО5		Ценовая политика в ресторанно-гостиничном бизнесе Ценообразование в ресторанно-гостиничном бизнесе	5
РО7		Логистика в гостинично-ресторанном хозяйстве Логистика в сфере услуг	6

РО2		Индустрия досуга и развлечений Организация аниматорской деятельности	5
РО6		Экспертиза товаров и услуг Управление качеством продукции и услуг	5
РО4, РО5		Учебная	3
РО5, РО6, РО7		Производственная	3
РО9	Инфраструктурные компоненты сферы ресторанного и гостиничного бизнеса	Индустрия питания	4
РО9		Гостиничный бизнес	5
РО9		Национальные кухни и напитки	4
РО9		Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	5
РО10	Организационно-технологические основы и проектирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Оборудование заведений гостинично-ресторанного хозяйства Техническое и технологическое оснащение гостиничных предприятий	5
РО11		Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов Дизайн интерьеров гостиничных и ресторанных комплексов	6
РО12	Современные тенденции ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Мировой ресторанный бизнес Мировое гостиничное хозяйство	6
РО13		Инновации в ресторанном деле Инновации в гостиничном бизнесе	5
РО8, РО9, РО11, РО12, РО13		Производственная	19
РО8, РО9, РО12, РО13		Преддипломная	3
РО8	Клиентоориентированность бизнеса (Майнор)	Маркетинговые исследования Маркетинг услуг	5
РО8		Поведение потребителей Потребительские предпочтения в услугах	5
РО4, РО8		HR в ресторанно-гостиничном бизнесе Операционная деятельность фронт-офиса в отелях	5
РО8		Стратегический маркетинг Брендинг ресторанного дела и гостиничного бизнеса	6
РО5, РО6, РО 7, РО8, РО9, РО10, РО11, РО12, РО13	Итоговая аттестация	Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	8

19. Матрица достижимости результатов обучения

№ п/п	Наименование дисциплин	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)												
				РО1	РО2	РО3	РО4	РО5	РО6	РО7	РО8	РО9	РО10	РО11	РО12	РО13
Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору																
D1	Экология и основы безопасности жизнедеятельности	Рассматриваются основы развития общества и природы, современные подходы рационального использования природных ресурсов, правового регулирования безопасности жизнедеятельности, прогнозирование развития негативных воздействий и оценки последствий чрезвычайных ситуаций. Изучаются вопросы состояния популяций живых организмов, степени нарушенности экосистем, структуры и динамики популяций; основные экологические проблемы современности.	5	+												
	Основы права и антикоррупционной культуры	Рассматриваются основные понятия о государственно-правовых явлениях; изучаются основы конституционного права РК, правоохранительные органы и суд в РК, органы государственной власти в РК, основы административного права РК, гражданского и семейного права в РК, правовая ответственность за коррупционные деяния; формирование антикоррупционной культуры.		+	+											
	Основы прикладного бизнеса и финансовой грамотности	Изучаются теория и практика предпринимательства как система экономических, организационных и правовых отношений предпринимательских структур. Подробно рассматривается система планирования и прогнозирования деятельности предприятия; методики разработки бизнес-плана; элементы комплекса маркетинга; расчеты потребности предприятия в основных фондах, материальных ресурсах, оборотных средствах; показатели финансово-экономической целесообразности реализации бизнес-плана, а также особое внимание уделяется получению навыком управления финансами, бюджетом и рисками.		+	+											
	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	Раскрывается понятийный аппарат дисциплины, прививаются навыки логического мышления, самообразования и применения математического аппарата к построению математических моделей оптимизации и экономических процессов для решения практических задач.	5				+	+								

		Рассматривается применение линейного программирования в математических моделях оптимального планирования, теория двойственности в линейном программировании и её прикладное значение.														
D3	Бухгалтерский учет	Изучаются предмет и метод бухгалтерского учета, бухгалтерский баланс, счета бухгалтерского учета, особенности регистрации хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета на предприятиях ресторанного дела и гостиничного бизнеса, организация бухгалтерского учета гостиничном бизнесе.	5				+									
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.	5					+								
D5	Основы индустрии гостеприимства	Цель курса - 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, общая характеристика гостиничных сооружений, технология обслуживания в гостинице, корпоративная культура в индустрии гостеприимства; экономические показатели гостиничного производства, формирование и развитие индустрии гостеприимства в Казахстане.	5						+							
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	Маркетинг	В данном курсе рассматриваются: экономические предпосылки возникновения и развития маркетинга; маркетинговые исследования; маркетинговая среда; поведение потребителей на товарных рынках; товарная политика в маркетинге; ценовая политика маркетинга; сбытовая политика в маркетинге; коммуникационная политика в маркетинге; реклама в системе маркетинга.	5						+		+					
D8	Менеджмент	Цель курса: формирование теоретических и практических знаний управления предприятием. Раскрываются функции, принципы, методы менеджмента; стиль руководства; личность, власть и авторитет менеджера; мотивация труда сотрудников, формирование комплексного представления о методологии современного менеджмента.	5						+							

D9	Налоги и налогообложение	Рассматриваются сущность налогов, сборов и других платежей обязательного характера, основные принципы построения налогообложения и налоговых систем, действующая налоговая система Республики Казахстан, элементы налогообложения, организация налогового контроля и системы органов его осуществляющих, налоговая политика государства, реформы в сфере налогообложения, общая характеристика налогов с организаций и физических лиц, их сущность и порядок расчет.	5				+									
D10	Микро и макроэкономика	Курс направлен на овладение студентами основ концептуальных положений макроэкономической теории, формирование базового уровня экономической грамотности, необходимого для ориентации и социальной адаптации к происходящим изменениям в экономике, привитие культуры самостоятельного экономического мышления. Знание макроэкономической теории позволяет изучать такие дисциплины, как международная экономика, геоэкономика, теория экономического роста, теория экономического развития, актуальные проблемы народного хозяйства, институциональная экономика: продвинутый уровень и др. Краткое описание по дисциплине: «Микро и макроэкономика» — это академическая дисциплина, которая исследует те же объекты и использует те же методы, что и экономическая теория, микроэкономика и макроэкономика в отдельности.	5					+								
D11	Анализ хозяйственной деятельности	Задачи курса: изучить организационные и методические основы анализа, сущность и этапы его проведения, основные методы сбора и анализа информации; охарактеризовать структуру анализа хозяйственной деятельности. Тематика курса: содержание, объект, предмет и задачи экономического анализа; способы, приемы и методы экономического анализа; факторный анализ; метод финансовых коэффициентов; основы управленческого анализа; маржинальный анализ, основы финансового анализа; общая оценка финансового состояния компании; анализ ликвидности баланса; анализ финансовой устойчивости.	5				+									
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	В данном курсе изучаются: понятие, предмет, метод, источники предпринимательского права, понятие и общие положения о субъектах предпринимательской деятельности в ресторанно-гостиничном бизнесе, организационно-правовые основы формирования предприятий, регистрация предприятий, лицензирование деятельности.	5	+												
	Правовое регулирование безопасности предпринимательской деятельности	Курс предусматривает - получение целостных знаний о современном состоянии правового регулирования предпринимательской деятельности; подготовка к правотворческой деятельности в экономико-правовой сфере, 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	Курс включает изучение тем: нормы делового этикета для выставок и ярмарок; этикет деловых приемов; сувениры и подарки в деловой сфере; презентация и нормы делового этикета; этикет деловых телефонных разговоров и электронной почты; деловой этикет секретаря и переводчика-референта; международный протокол и этикет.	5			+										
	Этикет и культура общения	Тематикой курса являются изучение общения как процесса установления и развития деловых отношений; этических принципов и норм в деловых отношениях; этикетных правил приветствия и представления и пользования визитной карточкой; требования этикета к внешнему виду, рабочему месту и служебному помещению.				+										
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.	5					+								
	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.						+								
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.	6							+						
	Логистика в сфере услуг	Курс рассматривает роль услуг в экономике, привить навыки принятия решений по логистике услуг на оптовом рынке, показывает механизм стимулирующего воздействия услуг на процесс товародвижения, изучает								+						

		сущность и содержание сферы услуг; получить навыки эффективного использования услуг в логистике; осваивает методы организации логистического сервиса.														
D17	Индустрия досуга и развлечений	Курс предназначен для ознакомления студентов с индустрией досуга, которая ставит своей целью создание условий развлечения, то есть совокупности явлений, от наличия которых зависит процесс развлечения. Курс особенно фокусируется на классификации рынка развлекательных услуг и рассмотрении отдельных классификационных единиц. В частности, понятии и организации боулинг-центров, бильярда, гольф-клубов, парков аттракционов, цирка, театров, казино, фитнес-клубов, теннисных кортов, а также создании анимационных программ.	5		+												
	Организация аниматорской деятельности	Тематикой курса является изучение понятий индустрии развлечений и анимации, технологии создания анимационной программы, задачи анимационных программ, особенностей тематических анимационных программ, организации тематического мероприятия, в частности организация парков аттракционов, цирка, театров, теннисных кортов, а также создании анимационных программ.			+											
D18	Экспертиза товаров и услуг	Курс рассматривает основополагающие вопросы экспертизы, технического регулирования: характеристики товара как объекта коммерческой деятельности; обеспечение его количества и качества в сфере обращения; идентификация товаров и их информационное обеспечение; порядок проведения и особенности экспертизы товаров, правовое регулирование процессов стандартизации.	5						+							
	Управление качеством продукции и услуг	Дисциплина изучает сущность, экономическое и социальное значение качества продукции, экономическое и социальное значение повышения качества продукции. Рассматривается история развития систем управления качеством. Изучаются показатели качества как основной категории оценки потребительских ценностей, классификация показателей качества продукции. Проводится оценка уровня качества продукции.						+								
D19	Маркетинговые исследования	Курс предусматривает изучение научно-теоретических основ проведения, а также овладение практическими навыками осуществления таких исследований. Задачи курса: изучить организационные и методические основы маркетинговых исследований, сущность и этапы их проведения, основные методы сбора и анализа информации; охарактеризовать структуру маркетинговых исследований.	5								+					
	Маркетинг услуг	Тематикой курса являются изучение концепции маркетинга в сфере услуг, маркетинга в организации производственно-технических услуг, сервисного обслуживания как неотъемлемого элемента системы маркетинга, маркетинга консалтинговых услуг; маркетинга факторинговых услуг; реинжиниринговых услуг; транспортных услуг; страхового маркетинга, маркетинга ресторанных услуг.									+					

D20	Поведение потребителей	Данная дисциплина изучает влияние глобализации культуры, социальную стратификацию, влияние семьи и ситуаций, персональные ценности, жизненный стиль и ресурсы потребителей, а также модели потребительского поведения, оценку покупки, типы покупательского поведения, модель поведения потребителей.	5								+					
	Потребительские предпочтения в услугах	Тематикой курса являются изучение культуры как фактора потребительского поведения, влияние социальной роли и статуса на поведение потребителей, семьи и домашнего хозяйства на поведение потребителя. Рассматривается влияние референтных групп на поведение потребителя. Изучается оценка вариантов перед покупкой и выбор альтернативы.									+					
D21	HR в ресторанно-гостиничном бизнесе	Данная дисциплина позволяет получить теоретические и практические навыки в управлении человеческими ресурсами на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса, в особенности позволит овладеть методиками обучения и развития персонала, инструментами мотивации персонала, а также техниками рекрутинга в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса.	5				+				+					
	Операционная деятельность фронт-офиса в отелях	Тематикой курса является овладение навыками эффективного управления фронт-офисом отеля, а именно изучение процессов регистрации гостей, управление бронированием, оказание информационной поддержки, а также понимание особенностей осуществления учета показателей заполняемости, дополнительных источников доходности и других.				+				+						
D22	Стратегический маркетинг	Курс рассматривает: структурные факторы, обусловливающие интенсивность конкуренции; структурный анализ и конкурентная стратегия; структурный анализ и определение отрасли; базовые варианты конкурентной стратегии; методика анализа конкурента; сигналы рынка; конкурентные действия; стратегия в отношении покупателей и поставщиков; конкурентная стратегия в отраслях с низким уровнем концентрации; конкурентная стратегия в новых отраслях; конкурентная стратегия в отраслях в период спада; портфельные методы анализа конкурентов.	6								+					
	Брендинг ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Тематикой курса является изучение базовых понятий и концептуальных основ брендинга как теоретического и практического курса в учебной программе студентов. Задачами учебного курса являются формирование категориально-понятийного аппарата, обучение теоретическому и практическому анализу в контексте бренд - коммуникаций, создание профессионального мышления.											+			
Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент																
D23	Индустрия питания	Тематикой курса являются понятия, цели и классификация, характеристика ресторанов, структура управления, торговые и производственные помещения, подготовка к обслуживанию посетителей ресторана, обслуживание посетителей в ресторане, обслуживание приемов и банкетов, организация услуг питания в кафе.	4									+				

D24	Гостиничный бизнес	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 основные понятия и эволюция гостиничного бизнеса; классификация средств размещения туристов; общая характеристика гостиниц.	5											+		
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. Изучаются основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства, данные в нормативных документах и стандартных требованиях.	5										+			
	Техническое и технологическое оснащение гостиничных предприятий	Тематикой курса являются: 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.											+			
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 внутридворового пространства и цвето-пластическим решением фасадов.	6											+		
	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
РО 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
РО 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
РО 3	Применяет на практике знания об основных принципах и нормах делового общения, строит трудовые отношения с учетом норм делового этикета.	Проектное обучение	Подготовка проекта
РО 4	Решает с применением экономико-математических методов возникающие управленческие вопросы на микро и макроуровне.	Дискуссия	Презентации
РО 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
РО 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
РО 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
РО 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
РО 9	Использует особенности планирования ресторанного дела и гостиничного бизнеса.	Интерактивная лекция	Катанотест
РО 10	Знает структуру производства предприятий питания и гостеприимства.	Кейс-методы	Презентации
РО 11	Создает проекты и дизайн гостиничных и ресторанных комплексов.	Дискуссия	Презентации
РО 12	Применяет зарубежный опыт в ресторанном бизнесе и гостиничном хозяйстве.	Кейс-методы	Презентации
РО 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 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 развитии деловых отношений.
	Владеет: этикой речевой коммуникации и этикетом публичного выступления.
РО4	**Знает:** систему налогооблажения 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 перевозкок 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.
РО9	**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.
РО10	**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.
РО11	**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.
РО12	**Знает:** о передовом опытом 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.
РО13	**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: спосособностью 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
1. Поведенческие навыки и личностные качества (Soft skills)	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 2) активно применяет методы для получения и анализа социологической, политологической, культурологической и психологической информации; 3) в полной мере и оптимально эффективно применяет современные ИКТ в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей; 4) имеет способность проектировать предпосылки возникновения бизнеса; 5) проектирует структуру предприятия в сфере гостеприимства; 6) с помощью математических методов делает полный анализ процессов и явлений из области будущей деятельности; 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 8) устанавливает классификационные и группировочные признаки и проводит сводку и группировки собранных данных и их первичную обработку; 9) составляет и оформляет аналитические таблицы, формулирует выводы и предложения по результатам финансового анализа деятельности предприятия, владеет на высоком уровне принципами построения налоговых систем; 10) проводит анализ и имеет способность выбрать оптимальные нормы делового этикета во время проведения выставок и ярмарок; 11) определяет оптимальный вариант этикета деловых приемов, выбора сувениров и подарков в деловой сфере; 12) способен в полной мере продемонстрировать этикет ведения деловых телефонных разговоров и работы с электронной почтой; 13) способен обобщить и проанализировать информацию, с предоставлением аргументированных выводов и проектированием на их базе процесса установления и дальнейшего развитии деловых отношений; 14) способен правильно проанализировать и оптимально эффективно применить этику речевой коммуникации и этикет публичного выступления; 15) проектирует рабочее место и служебное помещение по требованиям этикета с учетом всех требований; 16) проектирует свод этикетных требований для проведения успешного собеседованию при приеме на работу и деловых бесед.
2. Цифровые компетенции (Digital skills):	1) демонстрирует знания о теоретической концепцию логистической системы; международных транспортных перевозках и логистическом менеджменте; 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; 3) обосновывает на основе проведенного анализа выбор при принятии решений по логистике услуг на оптовом рынке механизма стимулирующего воздействия услуг на процесс товародвижения; 4) анализирует цели, задачи, содержание транспорта, обеспечивающий внутренние и внешние экономические связи; правила подготовки грузов; 5) демонстрирует знания методов организации логистического сервиса; 6) способен проанализировать специфику дизайна внутренних пространств гостиничных и ресторанных комплексов; 7) анализирует на высоком уровне вопросы управления гостиничным хозяйством и основные экономические показатели;

	8) проектирует деятельность всех подразделений гостиницы; 9) анализирует суть основных понятий и вопросов эволюции гостиничного бизнеса; классификацию средств размещения туристов; дает полную общую характеристику гостиничных сооружений; 10) проектирует систему жизнеобеспечения гостиниц; службы гостиниц; организации питания в гостиницах; корпоративной культуры в индустрии гостеприимства; качество гостиничных услуг; экономические показатели гостиничного производства; 11) показывает способность качественно спроектировать международные формы управления гостиничным бизнесом; формирование и развитие индустрии гостеприимства в Казахстане; 12) использует основы проектирования гостинично-ресторанных комплексов и их технической эксплуатации; 13) выбирает методы и принципы современного проектирования дизайн-оборудования территории гостиничных и ресторанных комплексов с планировочной организацией внутридворового пространства и цвето-пластическим решением фасадов.
3. Профессиональные компетенции (Hard skills)	1) анализирует места налогов в экономической системе общества, элементов налогов, их характеристик; 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; 3) с помощью математических методов делает полный анализ процессов и явлений из области будущей деятельности; 4) определяет и сопоставляет для идентификации методы анализа исследования прикладных вопросов экономики, успешно расширяя сферу научного поиска путей совершенствования своей работы; 5) показывает высокий уровень владение способами, приемами и методами экономического анализа; факторного анализа; методами финансовых коэффициентов; основами управленческого анализа; маржинального анализа, основами финансового анализа; 6) владеет практическими навыками по формулированию прикладных экономико-математических моделей, их анализу и использованию для принятия управленческих решений; прогнозированию деятельности предприятий; 7) демонстрирует владение практических навыков предпринимательства в рыночной экономике, предпринимательской среды, типологии предпринимательства; 8) способен применить полученные практические навыки для обоснования создания нового предприятия и егоорганизационно-управленческих функций, возможности конкуренции в предпринимательской деятельности, инновационной деятельности в предпринимательстве, предпринимательского риска; 9) безошибочно определяет основы концептуальных положений макроэкономической теории, формирование базового уровня экономической грамотности; 10) идентифицирует концепцию экономики гостиничного предприятия; анализ экономической значимости и тенденций развития гостиничного предприятия; 11) демонстрирует знание цены как категории рыночного хозяйства; 12) демонстрирует знания организации обслуживания гостей и факторов, влияющие на качество услуг; 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; 14) показывает знания всего технологического цикла обслуживания клиентов в гостинице; технологий обслуживания в период проживания; технологии бронирования гостиничных услуг; 15) анализирует экономические предпосылки возникновения и развития маркетинга; маркетинговые исследования; элементы маркетинговой среды; поведение потребителей на товарных рынках; сегментирование рынка; 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; 17) анализирует смысл товарной политики в маркетинге; ценовой и сбытовой политики маркетинга; коммуникационной политики в маркетинге; 18) проектирует практику применения рекламы в системе маркетинга; стратегического планирования в маркетинге; международного маркетинга; 19) способен спроектировать выводы о соответствии маркетинга услуг и некоммерческой деятельности деятельности предприятия; 20) способен сделать анализ организационных и методических основ маркетинговых исследований, сущности и этапов их проведения, основных методов сбора и анализа информации; дать полную характеристику структуре маркетинговых исследований; 21) анализирует понятия, цели, классификации и характеристики ресторанов: структуру управления, торговые и производственные помещения; 22) способен спроектировать способы подготовки к обслуживанию посетителей ресторана;

	23) проектирует оранизацию работы бара; другие объекты индустрии питания: пиццерия и шашлычная; 24) способен спроектировать 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; 25) анализирует базовые понятия и концептуальные основы брендинга; 26) анализирует категориально-понятийный аппарат: теоретического и практического анализа в контексте бренд-коммуникаций; 27) определяет основные понятия и их значение: гостиницы, потребитель, исполнитель, средства размещения туристов, исполнитель услуги средств размещения, услуги средств размещения 28) решает задачи технического и технологического оснащения предприятий питания и гостеприимства; 29) проектирует техническую эксплуатацию предприятий сервиса; инженерно-техническое оснащение; эксплуатацию зданий; систему водоснабжения и канализации; 30) демонстрирует знания рынка таймшеринга в гостиничном бизнесе; 31) имеет обширные знания с передовым опытом ведения гостиничного хозяйства и проблемах размещения туристов; 32) владеет знаниями особенностей организации инновационного труда, систем планирования и реализации в производстве инновационных процессов в ресторанном деле; 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

Разработчики:

Члены рабочей группы:

Заведующая кафедрой маркетинга, к.э.н., профессор	Д.Г. Мамраева
Ассоциированный профессор кафедры маркетинга, к.э.н.	Л.В. Ташенова
Ассоциированный профессор кафедры, PhD	М.П. Аяганова
Ст. преподаватель кафедры маркетинга, м.н.	Д.А. Торжанова
Студент гр. РДГБ-42р-20	Л. Курпебаева

Образовательная программа рассмотрена на Совете факультета от 10.04.24г. протокол № 9

Образовательная программа рассмотрена на заседании Академического совета от 29.04.24г. протокол № 5

Образовательная программа рассмотрена и утверждена на заседании Правления университета от 24.05.2024 протокол № 8

Член Правления-проректор по академическим вопросам	**М.М. Умуркулова**
Директора Департамента по академической работе	**Т.М. Хасенова**
Декан экономического факультета	**А.Н. Ламбекова**

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.	9	1	1	1
1.2	Повышение квалификации по профилю преподавания	Кол-во чел.	5	4	4	4
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	2
2.2	НААР	Позиция	-	2	2	2
2.3	Атамекен	Позиция	12	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	-	-
4.2	Приобретение оборудования	Кол-во	1	1	1	1

4.1	Приобретение программных продуктов	Кол-во	-	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. Мамраева**