

КАРАГАНДИНСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«Утверждаю»

Ректор Карагандинского экономического
университета Казпотребсоюза,
и.э.н. профессор Аймагамбетов Е.Б.

«28» мая 2019г.

Соборено на заседании
Ученого совета КЭУК

Протокол №9 от 28 мая 2019г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Уровень: бакалавриат (ВА)

КАРАГАНДА 2019

Образовательная программа 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего/послевузовского образования, утвержденного Приказом МОН РК от 31.10.2018 года №604, Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями и дополнениями).

Разработчики (академический комитет):

Матаева Б.Т. – к.э.н., доцент, заведующий кафедрой туризма и ресторанного дела

Кенжебеков Н.Д. – к.э.н., доцент кафедры туризма и ресторанного дела

Алексеев Т.Н. – доцент кафедры туризма и ресторанного дела

Бесмельдина Н.Б. – управляющий ресторанным комплексом «Рубин» ТОО «Энергия плюс»

Бекишева Ш.Т. - магистр, старший преподаватель кафедры туризма и ресторанного дела

Гун А.П. - студентка группы РД-32

Рецензенты (эксперты):

Кульпеисов Е.Д. – директор Палаты предпринимателей Карагандинской области

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета. Протокол №2 от 21 февраля 2019г.

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована на заседании Учебно-методического совета факультета. Протокол №4 от «16» марта 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт образовательной программы.....	4
2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....	5
2.1 Присуждаемая степень.....	5
2.2 Перечень должностей специалиста.....	5
3. Содержание образовательной программы.....	5
3.1 Учебный план образовательной программы.....	5
3.2 Сведения о дисциплинах.....	9
4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....	16
4.1 Перечень компетенций и результатов обучения.....	16
4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	17
4.3 Карта формирования компетенций.....	18
5. Концепция развития образовательной программы.....	20
6. Лист согласования программы.....	26

1. Паспорт образовательной программы

1	Регистрационный номер	
2	Код ОП	6B11102
3	Код и классификация области образования	6B11 Услуги
4	Код и классификация направлений подготовки	6B111 Сфера обслуживания
5	Группа образовательных программ	B093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
6	Наименование образовательной программы	6B11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
7	Вид ОП	Действующая ОП
8	Цель ОП	Обеспечение качественной подготовки инновационно - ориентированных, конкурентоспособных кадров в области ресторанного дела и гостиничного бизнеса, отвечающих современным требованиям рынка труда, как основы для их профессионального роста и личностного развития.
9	Уровень по НРК	6
10	Уровень по ОРК	6
11	Результаты обучения	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями
12	Форма обучения	очная
13	Язык обучения	Казахский/русский
14	Объем кредитов	240
15	Присуждаемая степень	Бакалавриат
16	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Приложение к лицензии на направление подготовки №005 от 22 июня 2016 года Государственной лицензия KZ10LAA00007296 от 22 июня 2016 года, выданной Комитетом по контролю в сфере образования и науки МОН РК
17	Наличие аккредитации ОП	Есть
18	Наименование аккредитационного органа	Независимое агентство по обеспечению качества в образовании (НАОКО)
19	Срок действия аккредитации	24.01.2015г. - 23.01.2020г.
20	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах по циклам и ОП
21	Уникальность программы	ОП нацелена на подготовку бакалавров по ресторанному и гостиничному бизнесу с углубленным знанием сферы индустрии гостеприимства и широким выбором майнерских программ

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень: бакалавр в области услуг по специальности 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"

2.2 Перечень должностей специалиста:

Объектами профессиональной деятельности бакалавра по специальности 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес" являются:

- 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.;
- другие организации и компании, деятельность которых связана со специализациями, установленными советами вузов.

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/КВ/ВК	Наименование дисциплины	Кредиты	Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/СРСП/СРС/ПСЭ	Распределение по семестрам								Результаты обучения	
							1	2	3	4	5	6	7	8		
			1. МСПЗ Модуль социально-политических знаний	9												
ООД	СПКР	ОК	Социология, Политология, Культурология, Психология	8	экс	30/30/60/90/30	4	4								PO1, PO2
БД	УР	ВК	Учебная практика	1	отчет			1								
			2.СГМ Социально - гуманитарный модуль	15												
ООД	СИК	ОК	Современная история Казахстана	5	Гос.экс	30/15/15/75/15		5								PO1, PO2
ООД	Фил	ОК	Философия	5	экс	30/15/15/75/15				5						

ООД	EBZh / Rel / МК TsME	КВ	Экология и безопасность жизнедеятельности /Религиоведение / Междисциплинарный курс "Ценности Мәңгілік ел"	5	экз	30/15/15/75/15	5											
			3. МФКС Модуль физической культуры и спорта	8														
ООД	FK	ОК	Физическая культура	8	диф. зач.		2	2	2	2								PO3
			4.ЯМ Языковой модуль	26														
ООД	IYa	ОК	Иностранный язык	10	экз	0/90/30/150/30	5	5										PO4, PO11
ООД	K(R)Ya	ОК	Казахский (Русский) язык	10	экз	0/90/30/150/30	5	5										
БД	МК POYa	ВК	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	6	экз	0/60/30/60/30			3	3								
			5. ЦТИГ Цифровые технологии в индустрии гостеприимства	15														
ООД	ИКТ (ICT)	ОК	Информационно-коммуникационные технологии (Information - communicative technologies)	5	экз	15/30/15/75/15	5											PO5, PO8
БД	ME	ВК	Математика в экономике	5	экз	15/30/15/75/15			5									
БД	SB IK	КВ	Системы бронирования Инфографика и коммуникации	5	экз	15/30/15/75/15						5						
			6.БФЭМ Базовый финансово-экономический модуль	40														
БД	OET	ВК	Основы экономической теории	5	экз	30/15/15/75/15	5											
БД	МК EPG Mik	КВ	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства" Микроэкономика	5	экз	15/30/15/75/15		5										
БД	Max	ВК	Макроэкономика	5	экз	15/30/15/75/15			5									
БД	NN (TT) BUTGB	КВ	Налоги и налогообложение (Taxes and taxion) Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	5	экз	15/30/15/75/15					5							PO6, PO7
БД	OIG	ВК	Основы индустрии гостеприимства	5	экз	30/15/15/75/15	5											
БД	RGH	ВК	Ресторанное и гостиничное хозяйство	5	экз	15/30/15/75/15			5									
ПД	RGM МК LT	КВ	Ресторанный и гостиничный маркетинг Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	5	экз	15/30/15/75/15						5						

БД	PP	БК	Производственная практика	5	отчет					5									PO12	
			7. ОУМ Организационно - управленческий модуль	30																
ПД	OPRDG B	БК	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	5	экз, к/р	15/30/15/75/15				5									PO7, PO8, PO9	
БД	KRGS	КВ	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	5	экз	30/15/15/75/15			5											
	МК PEIG		Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"																	
ПД	MGR	БК	Менеджмент гостиниц и ресторанов	5	экз, к/р	30/15/15/75/15														
БД	МК MISU	БК	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	5	экз	15/30/15/75/15														
БД	RIDTIG	КВ	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	5	экз	15/30/15/75/15														
	ПТИГ		Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства																	
БД	TISB	КВ	Туризм индустриясында сапаны баскару	5	экз	15/30/15/75/15														
	EKTU		Экспертиза качества товаров и услуг																	
			8. ОТМ Организационно-технологический модуль	35																
ПД	TORG	БК	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	5	экз	15/30/15/75/15				5									PO8, PO9, PO10, PO11	
БД	BSPP	КВ	Безопасность сырья и пищевых продуктов	5	экз	15/30/15/75/15				5										
	TPP		Товароведение продовольственных продуктов																	
БД	OSMMI G	КВ	Обслуживание специальных и массовых мероприятий в индустрии гостеприимства	5	экз	15/30/15/75/15				5										
	OPPOP		Организация производства на предприятиях общественного питания																	
БД	МК OTRD	КВ	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	5	экз	15/30/15/75/15				5										
	OTNZK		Особенности технологии национальной и зарубежной кухни																	
ПД	TPUIT G	КВ	Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства	5	экз	15/30/15/75/15														
	TVGRT U		Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг																	
ПД	OSKB	КВ	Организация санаторно-курортного бизнеса	5	экз	15/30/15/75/15														
	TLP		Технология лечебного питания																	

ПД	PP	ВК	Производственная практика	5	отчет									5				PO12				
9. MINORS Programs («Базовая правовая», «Правовые основы бизнеса», «Предпринимательские проекты», "Финансы", «Бизнес-информатика»)																						
БД	Min	КВ	MINOR	20						5	5	5	5									
				10. МСД Модуль специальных дисциплин	30																	
ПД	RGB (RHB)	ВК	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	5	экз, к/р	15/30/15/75/15								5				PO5, PO10, PO11				
ПД	IRDGH	ВК	Инфраструктура ресторанный дела и гостиничного хозяйства	5	экз	30/15/15/75/15								5								
БД	ORDST G (OELT HI)	КВ	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	5	экз	15/30/15/75/15											5					
	GRD		Гостиничный и ресторанный дизайн																			
ПД	PP	ВК	Производственная	10	отчет											10	PO12					
ПД	PreP	ВК	Преддипломная	5	отчет											5	PO12					
				11. МИГА Модуль итоговой государственной аттестации	12																	
ИА		ОК	Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена	12	защита / экз											12						
Общая трудоемкость образовательной программы				240											31	32	30	30	30	30	30	27
Soft skills				5	экз											5						

3.2 Сведения о дисциплинах

Матрица достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе с помощью учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору				
1	(Социология, Политология, Культурология, Психология)	Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы) и закономерности их функционирования и развития. Цель политологии является формирование социально-политического мировоззрения обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, освоения политических понятий, теорий и подходов. Культурология направлена на формирование социогуманитарного мировоззрения, усвоения культурологической информации, объяснения и интерпретации понятий, идей и теорий культурологии. Психология изучает основные психологические процессы, состояния, свойства, внутренний мир личности в процессе отражения этого мира.	8	КК 1
2	Современная история Казахстана	Современная история Казахстана формирует объективные исторические знания об основных этапах современного Казахстана, направляет внимание студента на реализации программы «Рухани жаңғыру», на становление и развитие историко-культурных процессов и государственности. Курс освещает проблемы этногенеза казахского народа, эволюцию форм государственности и цивилизации на территории Великой степи, раскрывает наиболее значимые исторические факты и события, наполняет реальным научно-историческим содержанием казахстанской модели развития в период ускоренной модернизации.	5	КК 1
3	Философия	Философия направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной модернизации, конструктивно-критического мышления, культ знания и образования. Курс ориентирован на освоение обучающимися философской культуры в контексте модернизации общественного сознания и решения глобальных проблем современности, на формирование у студентов рефлексии, на развитие и укрепление толерантности, межкультурного диалога и культуры мышления.	5	КК 1
4	(Экология и безопасность жизнедеятельности, Религиоведение, Мәңгілік ел)	Дисциплина «Экология и безопасность жизнедеятельности» раскрывает содержание основных закономерностей, определяющие взаимодействия живых организмов со средой обитания, закономерности развития биосферы, функционирования экологических систем и биосферы в целом, а также оказание первой медицинской помощи и защиты человека в условиях техносферы от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения. Целью дисциплины «Религиоведение» является формирование знаний об основных религиозных направлениях, формирование культуры межконфессионального общения, толерантности и умения противостоять влиянию нетрадиционных тоталитарных религиозных объединений и религиозного экстремизма. Курс религиоведения призван сформировать культуру межконфессионального общения и преодолеть влияние религиозного экстремизма. Ценности «Мәңгілік Ел» - это целостное представление об истоках народных традиций и интересах Отечества, суть казахского бытия в социокультурном пространстве, общественная и внутренняя жизнь человека, базирующиеся на открытой системе равноправных взаимоотношений и единстве сообщества людей в определенном местожительстве – Атамекене.	5	КК 1
5	Иностранный язык (английский язык, немецкий язык)	Цель курса – совершенствовать языковые способности студентов, развивать умения и навыки в четырех видах речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо). А также языковая подготовка имеет интерактивный характер, центрирована на студентов и ориентирована на результат. Большое значение уделяется самостоятельной работе студентов, организованной в виде СРСП, включающей написание абзаца/краткое изложение текста и проектную работу, а также СРС,	10	КК 3, КК 6

		включающей выполнение грамматических и лексических упражнений.		
6	Казахский (Русский) язык	Содержание курса Казахского языка включает лексические и грамматические темы, направленные на развитие всех видов речевой деятельности и словарной работы, на освоение бытовой беседы в различных ситуациях и терминологию языка. Содержание курса Русского языка направлено на активизацию и систематизацию знаний русского языка применительно к общественно-политической, социально-культурной и профессиональной сферам, на совершенствование коммуникативной компетенции, развитие ораторских навыков	10	КК 3, КК 6
7	Information And Communication Technologies	Целью дисциплины является подготовка высококвалифицированных специалистов с навыками применения современных информационных технологий в профессиональной сфере в условиях реализации государственной программы Цифровой Казахстан. Данная дисциплина формирует способности критически оценивать и анализировать процессы, сбора, обработки, методы поиска и хранения, способы передачи информации с помощью цифровых технологий.	5	КК 3
8	Физическая культура	Физическая культура, как учебная дисциплина, основана на теории и методике физического воспитания, тесно взаимосвязана и опирается на такие смежные науки, как анатомия, физиология человека, физиология физических упражнений, гигиена, врачебный контроль, педагогика, психология, биология. Она обеспечивает преемственность учебного процесса с программами физического воспитания учащихся школ и профессиональных учебных заведений. Целью учебной дисциплины «Физическая культура» в вузе является формирование социально-личностных компетенций студентов, обеспечивающих целевое использование соответствующих средств физической культуры и спорта для сохранения, укрепления здоровья и подготовки к профессиональной деятельности.	2	КК2
		Цикл базовых дисциплин Обязательный компонент		
9	Учебная практика	Целью учебной практики является приобретение первичных профессиональных компетенций, включающих закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, получение навыков исследовательской деятельности, приобретение практических умений и навыков работы в соответствии со специальностью обучения.	1	КК 7
		Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент		
10	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	Цель курса «Профессионально-ориентированный язык» - приобретение студентами коммуникативной компетенции, уровень которой позволяет практически использовать иностранный язык в профессиональной (производственной и научной) деятельности, а также для целей самообразования. Под коммуникативной компетенцией понимается готовность и способность обучаемого осуществлять иноязычное общение в определенных программой пределах, что позволяет профессионально соотносить языковые средства с конкретными сферами, ситуациями, условиями и задачами общения.	6	КК 3, КК 6
11	Математика в экономике	Дисциплина «Математика в экономике» позволит сформировать у студентов теоретические и практические навыки по вопросам касающегося математического моделирования, анализа и решения экономических задач, помочь студентам усвоить математические методы, дающие возможность изучать и прогнозировать процессы и явления из области будущей деятельности студентов как специалистов. Целью преподавания дисциплины «Математика в экономике» является ознакомить студентов с основами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач экономики; развить умение и способности у студентов пополнять свое образование; применять полученные знания и понимания на профессиональном уровне.	5	КК 3
12	Основы экономической теории	Изучает базовые понятия и теоретические положения, раскрывающие сущность экономических явления, которые определяют функционирование и развитие экономики на уровне домашнего хозяйства, фирмы, национальной и мировой экономики, базируясь на выводы основных направлений экономической теории	5	КК 4
13	Макроэкономика	Макроэкономика» изучает экономику, рассматривая ее как единое целое, общий объем и рост выпуска товаров и услуг, темп инфляции и уровень безработицы, обменные курсы валют и состояние платежного баланса для обеспечения условий устойчивого экономического роста	5	КК 4
14	Основы индустрии	Дисциплины позволит сформировать у студентов теоретические понятия об основных сегментах индустрии	5	КК 4

	гостеприимства	гостеприимства: предприятиях общественного питания, предприятиях размещения; транспортная система в индустрии гостеприимства		
15	Ресторанное и гостиничное хозяйство	Курс «Ресторанное и гостиничное хозяйство» направлен на формирование у будущих специалистов целостного представления о материально-техническом обеспечении ресторанного и гостиничного хозяйства, производственных помещениях и их оборудовании, расположению оборудования для обеспечения последовательности и рациональности технологических операций, инженерно-техническом оборудовании ресторанного и гостиничного хозяйства.	5	КК 4
16	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	«Маркетинговые исследования сферы услуг» - это сбор, обработка и анализ данных о рынке, конкурентах, потребителях, ценах, внутреннем потенциале предприятия в целях уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений. Результатом исследований маркетинга являются конкретные разработки, которые используются при выборе и реализации стратегии, а так же маркетинговой деятельности предприятия.	5	КК 4, КК5
14	Майнорская программа «Базовая правовая»	Предусматривает обучения с последовательным изучением четырех дисциплин: «Конституционное право», «Административное право Республики Казахстан», «Трудовое право», «Государственная служба и управление». В результате обучения студент приобретет комплекс знаний, умений и навыков, связанных с основными закономерностями развития права; механизмом правового регулирования, особенностями конституционного строя, организации системы органов государства и местного самоуправления в Республике Казахстан; сущностью и содержанием основных понятий, институтов, правоотношений в области трудового права и права социальной защиты населения.	5	КК 1, КК 4
18	Майнорская программа «Правовые основы бизнеса»	Предусматривает обучения с последовательным изучением четырех дисциплин: «Предпринимательское право Республики Казахстан», «Гражданское право Республики Казахстан», «Правовое и таможенно-тарифное регулирование внешнеэкономической деятельности», «Трудовое право Республики Казахстан». Знает правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность, как в пределах Казахстана, так и с участием зарубежных партнеров, демонстрирует умения комментирования их содержания и использования для организации различных субъектов предпринимательской деятельности, разработки текстов предпринимательских договоров, умение защищать свои права законными правовыми средствами, способен к руководящей деятельности в точном соответствии с законом	5	КК 1, КК 4
19	Майнорская программа «Финансы»	Предусматривает обучения с последовательным изучением четырех дисциплин: «Финансы», «Налоги и налогообложение», «Банковское дело», «Организация взаимодействия банков и предприятий». Демонстрировать понимание сущности финансов, ориентироваться в основных принципах функционирования налоговой, банковской систем, применять полученные навыки для эффективного взаимодействия с различными субъектами финансовой системы страны.	5	КК 1, КК 4
20	Майнорская программа «Бизнес-информатика»	Предусматривает обучения с последовательным изучением четырех дисциплин: Электронный бизнес, Компьютерные дизайн-технологии, IT-решения и индустрия, Безопасность информационных систем. Разрабатывает бизнес-план по введению электронного бизнеса, интегрирует различные IT решения задач в условиях цифрового Казахстана, использует навыки компьютерной графики, оценивает уровень безопасности и осуществляет защиту информационных ресурсов.	5	КК 3, КК4
21	Майнорская программа «Предпринимательские проекты»	Предусматривает обучения с последовательным изучением четырех дисциплин: «Предпринимательство», «Бизнес-планирование», «Управление рисками», «Предпринимательские проекты: управление и реализация». В результате обучения сможет демонстрировать умение формулировать банк предпринимательских идей, составлять бизнес-план, создать предпринимательскую структуру и организовать ее деятельность. Также, демонстрировать знания в отношении классификации рисков, выявлять, анализировать и управлять рисками в процессе реализации проектов и функционирования бизнес-процессов организации.	5	КК 4, КК 6
		Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору		
22	Системы	Учебный курс «Системы бронирования» является составной частью непосредственной профессиональной подготовки в	5	КК3,КК5

	бронирования	ВУЗе будущего специалиста по управлению туризмом. Данный курс позволит студентам познакомиться на практике с наиболее распространенными в мире и Казахстане программами бронирования и резервирования туристских, гостиничных и ресторанных услуг - Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre, Сирена, Эдельвейс, Тур-1. Развить навыки владения основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации.		
23	Инфографика и коммуникации	Целью изучения дисциплины является визуализация данных через представление сложной информации до аудитории быстрым и понятным образом. Средства инфографики включают в себя изображения, графики, диаграммы, блок-схемы, таблицы, карты, списки, что позволяет создавать медийные продукты для любой отрасли экономики,. Инфографика эффективна для упрощения внешней и внутренней коммуникации компании.	5	КК3,КК5
24	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	Курс «Экономика предприятий гостеприимства» рассматривает формирование комплексных знаний о связях материально-технических и социально-экономических условий производства с технико-экономическими показателями работы предприятий гостеприимства. Цель курса приобретения необходимых профессиональных знаний и расчетно-аналитических навыков для выполнения экономических расчетов по обоснованию эффективных форм и способов использования ресурсов предприятия гостеприимства, выбора оптимальных вариантов хозяйственной деятельности предприятия.	5	КК4
25	Микроэкономика	Микроэкономика» позволяет проводить исследование функционирования хозяйственного механизма на уровне деятельности отдельных экономических субъектов, закрепить теоретические знания, приобретенные в процессе изучения экономической теории, приобрести навыки рационального экономического мышления в условиях ограниченности ресурсов, а также оценки на этой основе проводимой в данной области государственной политики.	5	КК4
26	Налоги и налогообложение (Taxes and taxation)	Изучение дисциплины включает следующие направления: теоретические аспекты функционирования и развития налогов; этапы становления и развития налоговой системы Республики Казахстан; формирование налоговой политики, и ее направленность на решение приоритетных задач развития экономики	5	КК4
27	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	Данная дисциплина рассматривает общепринятые международные принципы, методы и приемы бухгалтерского учета и аудита в условиях в субъектах рыночной экономики, занимающихся туристическим бизнесом, позволяет изучить основы формирования и особенности рынка туристических услуг, приобрести навыки составления финансовой отчетности и умение анализировать, владеть современными методами и средствами обработки информации, а также дает возможность изучить особенности учета затрат формирующих себестоимость турпродукта, рекламы в туризме и проведение аудита в туризме.	5	КК4
28	Ресторанный и гостиничный маркетинг	В программу курса включена характеристика основных составляющих элементов организации маркетинга на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса. Особое внимание уделено организации и управлению маркетинговой деятельностью ресторано-гостиничного предприятия, сущности и особенности проектирования в формировании продуктовой стратегии. Раскрыты вопросы ценообразования в ресторано-гостиничном маркетинге. Изложены роль маркетинговых коммуникаций и особенности формирования коммуникационной политики.	5	КК4
29	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	Дисциплина изучает логистические особенности туристической отрасли, в частности применяющих логистические принципы к ее организации и менеджмента. Использование логистических принципов и приемов в управлении туристическими фирмами дает возможность значительно повысить доходность бизнеса путем уменьшения затрат и повышения уровня логистической координации всех операций по обслуживанию туристов	5	КК4
30	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	Культура ресторанного и гостиничного сервиса как одна из базовых дисциплин, характеризуется наличием богатого выбора теоретических концепций и методик, помогающих специалистам в области ресторанного дела и гостиничного бизнеса принимать решения. Содержание дисциплины включает в себя изучение основных понятий и разделов культуры ресторанного и гостиничного сервиса, основных составляющих культуры сервиса, психологических, этических, эстетических, организационных, компонентов культуры сервиса	5	КК4, КК5
31	Междисциплинарный курс "Психология и	В процессе изучения курса «Психология и этика индустрии гостеприимства» студенты познакомятся с основными теоретическими проблемами современной психологии этики в той мере, в какой они связаны со спецификой будущей профессиональной деятельности.	5	КК4, КК5

	этика индустрии гостеприимства"	По окончании курса студент должен понимать актуальные психологические проблемы: какие психологические факторы определяют поведение человека в организации, какие психологические проблемы возникают при организации совместной деятельности людей, какие факторы влияют на эффективность деятельности руководителя, как обеспечить мотивацию деятельности людей в организации.		
32	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	Роль рекламы в туризме и индустрии гостеприимства. Эволюция и основные виды рекламы. Социально-психологические основы рекламы. Рекламные средства и их классификация. Организация рекламной кампании в туризме и индустрии гостеприимства. Планирование рекламной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства. Регулирование рекламной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства. Оценка эффективности рекламы	5	КК4, КК5
33	Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства	В процессе изучения дисциплины рассматриваются вопросы анализа данных о рынке, конкурентах, потребителях, ценах, внутреннем потенциале предприятия в целях уменьшения неопределенности, сопутствующей принятию маркетинговых решений. Результатом исследований маркетинга являются конкретные разработки, которые используются при выборе и реализации стратегии, а так же маркетинговой деятельности предприятия.	5	КК4, КК5
34	Управление качеством в индустрии туризма	Курс «Управление качеством в индустрии туризма» направлен на формирование знаний о необходимых стандартах и правил сертификации услуг в сфере туризма и гостеприимства, также подходов к управлению и оценки качества предоставляемых услуг, навыков самостоятельной работы по изучению содержания отечественных и международных нормативных документов, устанавливающих требования к гостиничным услугам и системам менеджмента качества в гостиничных предприятиях.	5	КК4, КК5
35	Экспертиза качества товаров и услуг	Изучение основных понятий и методов в области экспертизы, объектов и субъектов товарной деятельности: Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Объекты и субъекты товарной экспертизы.	5	КК4, КК5
36	Безопасность сырья и пищевых продуктов	Приобретение теоретических и практических знаний вопросов безопасности продовольственного сырья и продуктов питания: Продовольственная безопасность сырья и пищевых продуктов: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Международная стандартизация обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Природные компоненты пищи и их действие на организм человека. Загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов токсичными элементами. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами. Диоксины, полихлорированные бифенилы и другие полигалогенированные углеводороды как контаминаты продуктов питания. Загрязнения пищевых продуктов соединениями азота. Загрязнения продовольственного сырья препаратами применяемыми в животноводстве. Загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов микотоксинами. Радиационная безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением. Гигиенический контроль за применением биологически активных добавок к пище. Безопасность генетически модифицированных пищевых продуктов. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции.	5	КК5, КК6
37	Товароведение продовольственных продуктов	Формирование знаний в области товароведения продовольственных продуктов: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Хлебобулочные, сухарные, бараночные изделия. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Вкусовые товары (чай. Кофе). Пряности, приправы. Сахаристые продукты (крахмал, сахара, мед и кондитерские товары. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки.	5	КК5, КК6
38	Междисциплинарный курс "Основы техники	Формирует знания в области техники ресторанного дела, необходимых для технической реализации технологических процессов, дальнейшего изучения технологического оборудования и условий его рациональной эксплуатации, выработки продукции высокого качества, а также тенденций его дальнейшего совершенствования.	5	КК5, КК6

	ресторанного дела"			
39	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	Овладение студентами вопросов, касающихся особенностей национальной кухни различных народов мира: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы. Английская кухня. Немецкая кухня. Французская кухня. Итальянская кухня. Болгарская кухня, Греческая кухня. Особенности кухни стран Азии, Индийская кухня. Китайская кухня. Японская кухня. Особенности кухни стран Востока, Турецкая, Еврейская кухня. Кухни народов Арабских стран. Особенности кухни стран Американского континента. Американская кухня. Мексиканская кухня.	5	КК5, КК6
40	Обслуживание специальных и массовых мероприятий в индустрии гостеприимства	Дисциплина «Обслуживание специальных и массовых мероприятий в индустрии гостеприимства» позволяет приобрести студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях индустрии гостеприимства различных организационно-правовых форм, типов и классов. Предметом дисциплины является организация обслуживающей деятельности персонала при оказании услуг при организации проведении специальных и массовых мероприятий на предприятиях индустрии гостеприимства.	5	КК5, КК6
41	Организация производства на предприятиях общественного питания	Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация приемки продовольственных товаров. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Структура производства. Организация производства в овощном цехе заготовочного предприятия и предприятий с полным циклом производства. Организация производства в мясном, рыбном и птице-гольевом цехах заготовочных предприятий. Особенности работы мясо-рыбного цеха на предприятиях с полным циклом производства. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы кондитерских и мучных цехов. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда.	5	КК5, КК6
42	Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства	Курс «Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства» направлен на формирование базовых знаний о концептуальных основах и технологиях рационального использования туристско-рекреационного потенциала территории, ознакомление с принципами территориального планирования туристско-рекреационного хозяйства; приобретение навыков научного анализа территорий для оптимального размещения рекреационно-функциональных зон и объектов туристско-рекреационной инфраструктуры	5	КК5, КК6
43	Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг	Курс «Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг» направлен на формирование базовых знаний о работе взаимодействия предприятий туристской и гостиничной сфер деятельности, основных бизнес-процессах туристских и гостиничных предприятий и их взаимодействия, основах делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций туристских и гостиничных предприятий.	5	КК5, КК6
44	Организация санаторно-курортного бизнеса	Дисциплина формирует подготовленность к управлению санаторно-курортных предприятий, формирует знания, умения и навыки позволяющие функционировать предприятию в конкурентных условиях рынка, овладение технологиями создания санаторно-курортного продукта для потребителей услуг и получения прибыли, взаимодействие и сотрудничество с партнерами в сфере санаторно-курортного бизнеса	5	КК5, КК6
45	Технология лечебного питания	Формирование знаний в области технологии приготовления продуктов лечебного питания: Питание в жизни человека. Болезни и их симптоматика: (11) Причины возникновения; принципы диетотерапии; технология приготовления диетических блюд. Питание при беременности и кормления грудью. Геронтологическое питание. Модные диеты	5	КК5, КК6
46	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of	Учебный курс «Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства» является актуальной составной частью профессиональной подготовке будущего специалиста в сфере и туризма и гостеприимства. Данный курс направлен на формирование понимания закономерности зарождения и развития туристского досуга, формирование понимания досуга и его организационных форм, изучение сущности анимации и ее видов, рассматривает индустрию развлечений в сфере туризма, изучает организацию работы анимационной команды в туристическом комплексе.	5	КК3, КК6

	entertainment leisure in tourism and in hotel industry)			
47	Гостиничный и ресторанный дизайн	Курс «Гостиничный и ресторанный дизайн» направлен на освоение студентами особенностей создания дизайна и фирменного стиля и их роли в конкурентоспособности гостиничного предприятия, а также осмысление возрастающей роли индустрии гостеприимства в экономике страны, формирование проектной культуры и навыков дизайнерского искусства у студентов. Практический курс имеет целью формирование и углубление навыков работы с графическими программами.	5	КК3, КК6
		Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/ Компонент по выбору		
48	Организация и планирование ресторанный дела и гостиничного бизнеса	Содержание курса «Организация и планирование ресторанный дела и гостиничного бизнеса» включает в себя изучение основных понятий и разделов о планировании и организации ресторанный дела и гостиничного бизнеса; позволяет сформировать у студентов системные знания в сфере организации и планирования ресторанный дела и гостиничного бизнеса; -рассмотреть особенности организации ресторанный дела и гостиничного бизнеса; ознакомиться с существующими системами организации и планирования ресторанный дела и гостиничного бизнеса.	5	КК4, КК5
49	Менеджмент гостиниц и ресторанов	Содержание дисциплины - дать студентам знания, позволяющие им внедрять в управленческую практику рыночные аспекты, базирующиеся на принципах и методах управления гостиниц и ресторанов; научить анализировать функционирование подразделений и служб систем управления гостиницами и ресторанами различных форм собственности; научить принимать управленческие решения, проводить переговоры, эффективно управлять персоналом обслуживания.	5	КК4, КК5
50	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	Курс «Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах» направлен на формирование теоретических и прикладных основ технологии обслуживания в ресторанах и гостиницах, технологии работы службы приема размещения гостей, технологии обслуживания гостиничного фонда, технологии обслуживания гостей питанием, практический умений и навыков применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности	5	КК5, КК6
51	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	Курс «Ресторанный и гостиничный бизнес» направлен на формирование теоретических и прикладных основ развития ресторанный-гостиничного бизнеса, и сферы гостеприимства в целом, основные принципы и функции планирования и организации ресторанный-гостиничного бизнеса, международных стандартов и государственной системы классификации гостиниц, практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Отдельно рассматриваются вопросы работы кадровой службы и управления доходами в гостиничном бизнесе.	5	КК3, КК6
52	Инфраструктура ресторанный дела и гостиничного хозяйства	Дисциплина рассматривает назначение и использование элементов инфраструктуры ресторанный дела и гостиничного бизнеса, нормативные требования и анализ состояния инфраструктуры ресторанный дела и гостиничного бизнеса, являющиеся составными элементами индустрии туризма.	5	КК3, КК6
53	Производственная практика	В процессе производственной практики осуществляется непосредственная подготовка студента к профессиональной деятельности по всем направлениям в реальных производственных условиях. Базами практики по специальности «РДиГБ» выступают: органы государственного управления, связанные с организацией гостиничного бизнеса; государственные и частные компании, занимающиеся ресторанный и гостиничным бизнесом; сфера обслуживания, предприятия связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры); рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанный деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок и другие организации и компании, деятельность которых связана со специализацией.	20	КК 7
54	Преддипломная практика	Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают необходимый материал о деятельности предприятия (учреждения, организации), выполняемых исследовательских работах, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке выпускной квалификационной работы. Целью преддипломной практики является завершение написания дипломной работы (проекта).	5	КК 7

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
КК 1	Способность личности к социально-культурному развитию на основе сформированности его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиции	РО 1	Дает оценку ситуациям в различных сферах межличностной, социальной и профессиональной коммуникации с учетом базового знания социологии, политологии, культурологии и психологии
		РО 2	Анализирует основные закономерности исторического развития Казахстана, применяет философские, социально-политические, психологические знания в осмыслении общественно-политических процессов
КК 2	Способность к физическому самосовершенствованию для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	РО 3	Владеет методами и средствами физической культуры
КК 3	Способность к коммуникации на разных языках (государственном, русском, иностранном), обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний математики, информатики и программных систем данные, необходимые для осуществления ресторанного и гостиничного бизнеса	РО 4	Владеет навыками грамотного письма и устной речи, как средства коммуникации в организации ресторанного и гостиничного бизнеса
		РО 5	Применяет теоретические знания при решении практических задач в ресторанно-гостиничном бизнесе, используя возможности программного обеспечения, математические методы
КК 4	Обладать основами экономических знаний, способность использовать знания в области менеджмента, маркетинга, финансов и др. для выполнения профессиональных задач в сфере индустрии гостеприимства	РО 6	Владеет методами финансово-экономического анализа на микро- и макроуровне для принятия управленческих решений в индустрии гостеприимства
		РО 7	Участствует в разработке стратегии предприятия индустрии гостеприимства и введения бизнеса, используя инструментарий стратегического менеджмента и маркетинга
КК 5	Способность проведения исследований рынка с целью принятия оптимальных решений в области управления гостинично-ресторанным	РО 8	Владеет навыками разработки, предоставления и продвижения продукта сферы гостиничного и ресторанного бизнеса, на основе современных технологий
		РО 9	Знает и готов применять нормативно-технологическую документацию,

	бизнесом		регламентирующую деятельность гостиничных и ресторанных предприятий.
КК 6	Способность организовать деятельность в индустрии гостеприимства и процесс обслуживания	PO 10	Владеет навыками планирования и организации производственной, хозяйственной, логистической и иной деятельности в системе ресторано-гостиничного обслуживания
		PO 11	Разрабатывает и реализовывает эффективные программы обслуживания с учетом требований стандартов
КК 7	Способность интегрировать знания в области туристской деятельности для расширения профессиональных навыков и умений	PO 12	Формирует практические умения, навыки и профессиональные компетенций посредством прохождения профессиональной практики на предприятиях индустрии гостеприимства

4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12
КК 1	x	x										
КК 2			x									
КК 3				x	x							
КК 4						x	x					
КК 5								x	x			
КК 6										x	x	
КК 7												x

4.3 Карта формирования компетенций

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/ВК/ КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
КК 1	SPKP	Социология, Политология, Культурология, Психология	ОК	8	240	экзамен в форме тестирования
	SIK	Современная история Казахстана	ОК	5	150	устный гос.экзамен
	Fil	Философия	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	EBZh/Rel/ME	Экология и безопасность жизнедеятельности/Религиоведение/Мәңгілік ел	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 7	UP	Учебная практика	ВК	1		отчет
КК 2	FK	Физическая культура	ОК	8		диф. зач.
КК3, КК 6	IYa	Иностранный язык	ОК	10	300	устный экзамен
	K(R)Ya	Казахский (Русский) язык	ОК	10	300	устный экзамен
	МК POYa	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	ВК	6	180	устный экзамен
КК3	ИКТ(ИСТ)	Информационно-коммуникационные технологии (Information and communication technologies)	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	ME	Математика в экономике	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	SB	Системы бронирования	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	IK	Инфографика и коммуникации	КВ		150	экзамен в форме тестирования
КК 4	OET	Основы экономической теории	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	MaK	Макроэкономика	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК EPG	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mik	Микроэкономика	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	NN(TT)	Налоги и налогообложение (Taxes and taxion)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	BUARGB	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OIG	Основы индустрии гостеприимства	ВК	5		экзамен в форме тестирования
RGH	Ресторанное и гостиничное хозяйство	ВК			экзамен в форме тестирования	
RGM	Ресторанный и гостиничный маркетинг	КВ			экзамен в форме тестирования	
МК LT	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	КВ			экзамен в форме тестирования	
КК 7	PP	Производственная практика		5	150	отчет
КК 5	OPRDGB	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	KRGS	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК PEIG	Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования

	MGR	Менеджмент гостиниц и ресторанов	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK MISU	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	RIDTIG	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ИТИГ	Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства	КВ	5	150	комплексный экзамен
	SOUKUTIG	Туризм индустриясында сапаны басқару	КВ	5	150	
	EKTU	Экспертиза качества товаров и услуг	КВ	5	150	
КК 4, КК 6	TORG	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	BSPP	Безопасность сырья и пищевых продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тест/я, к/р
	TPP	Товароведение продовольственных продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OSMMIG	Обслуживание специальных и массовых мероприятий в индустрии гостеприимства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OPPOP	Организация производства на предприятиях общественного питания	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK OTRD	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	КВ	5	150	письменный экзамен
	OTNZK	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TVGRT	Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства	КВ	5	150	комплексный экзамен
	TPUITG	Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг	КВ	5	150	
	OSKB	Организация санаторно-курортного бизнеса	КВ	5	150	
	TLP	Технология лечебного питания	КВ	5	150	
КК 7	PP	Производственная практика		5	150	отчет
КК 4	MP	MINORS Programs («Базовая правовая», «Правовые основы бизнеса», «Предпринимательские проекты», «Финансы», «Бизнес-информатика»)	КВ	20		экзамен в форме тестирования
КК 3, КК 6	ORDSTG (OELTHI)	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	GRD	Гостиничный и ресторанный дизайн	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGB (RHB)	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	КВ	5	150	экзамен в форме тестир/я
	IRDGH	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 7	PP	Производственная практика		10		отчет
	PreP	Преддипломная практика		5		отчет

5. Концепция развития образовательной программы

Целевые индикаторы развития ОП 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Цель 1: Совершенствование образовательной деятельности в соответствии с требованиями внешней среды	Целевой индикатор: функционирование университета в соответствии с основными параметрами Болонского процесса	ед. изм.	В плановом периоде				
			План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
1	2	3	4	5	6	7	8
ПРИОРИТЕТ 1. МОДЕРНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС» - СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ БОЛОНСКОГО ПРОЦЕССА							
Задача 1.1 Модернизация образовательной среды и повышение качества обучения	общее количество студентов	чел.	100	110	115	120	125
	доля иностранных студентов	%	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7
	созданные условия для обучения студентов с особыми образовательными потребностями		+	+	+	+	+
	количество аккредитованных образовательных программ	шт.	1	1	-	-	-
	качественная успеваемость студентов (доля обучающихся на «хорошо и отлично»)	%	50	50	50	55	55
	количество обладателей грантов ректора, социальных партнеров, именных стипендий	чел.	1	1	1	1	1
	доля студентов, магистрантов устроившихся работать по специальности в первый год после окончания вуза	%	75	75	75	76	77
	доля новых образовательных программ, разработанных совместно с зарубежными экспертами	%	-	-	-	-	-
	количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	шт.	2	3	3	3	4
	количество новых образовательных программ	шт.	-	1	-	-	-
	соотношение количества ППС и студентов	пропор-ции	1/11	1/11	1/11	1/11	1/11
Задача 1.2 Создание и развитие информационной инфраструктуры	количество МООКов	шт.	1	1	1	-	1
	количество разработанных медиа-курсов	шт.	1	1	-	1	1
	количество разработанных электронных учебников с наличием авторского свидетельства МЮ РК	шт.	1	1	1	1	1
Задача 1.3 Повышение профессионального уровня ППС	доля штатных ППС с учеными степенями и званиями	%	50	50	53	53	53
	количество штатных докторов PhD	чел.	-	-	1	-	-
	количество ППС, прошедших повышение квалификации	чел.	4	5	6	7	8
	количество ППС университета, прошедших международные	чел.	1	-	-	1	1

	стажировки						
	доля преподавателей, владеющих иностранными языками на уровне intermediate	%	13	14	15	16	17
	доля преподавателей кафедр университета, прошедших обучение на курсах повышения квалификации по английскому языку	%	13	14	15	16	17
	повышение квалификации ППС по реализации полиязычных образовательных программ	чел.	1	1	1	2	2
Задача 1.4 Совершенствование качественного состава контингента обучающихся	количество выпускников средних школ, обладателей знака «Алтын белгі», аттестата с отличием, победителей конкурсов и олимпиад	чел.	1	1	1	1	1
	количество выпускников КЭУ, продолживших обучение в магистратуре	чел.	3	4	4	4	5
	доля студентов, владеющих иностранным языком на уровне intermediate	%	7	8	9	10	11
Задача 1.5 Внедрение современных форм практико-ориентированного обучения	количество элективных дисциплин - бакалавриат	шт.	12	12	12	12	12
	количество элективных дисциплин - магистратура	шт.	12	12	12	12	12
	доля обновляемости элективных дисциплин - бакалавриат	%	1	1	1	1	1
	доля обновляемости элективных дисциплин - магистратура	%	5	5	5	5	5
	количество междисциплинарных учебных дисциплин	шт.	1	2	3	3	3
	количество членов Ассоциации выпускников	чел.	1	1	1	1	1
	количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	2	2	2	3	3
	количество дипломных проектов, выполненных по заказу предприятий	шт.	2	3	4	5	6
	количество ежегодно заключаемых меморандумов с ведущими предприятиями и организациями	шт.	1	1	1	2	2
	доля образовательных программ, при разработке и реализации которых привлекались представители производства	%	100	100	100	100	100
	уровень удовлетворенности работодателей готовностью выпускников к работе	%	70	75	80	81	81
ПРИОРИТЕТ 2: ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАУЧНОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»							
Цель 2: Устойчивое развитие научно-исследовательской деятельности университета путем обеспечения эффективной интеграции образования и науки	Целевой индикатор: повышение объема финансирования научной и инновационной деятельности кафедр и НИИ университета за счет внешних источников финансирования	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
Задача 2.1 Повышение научно- исследовательского потенциала университета	количество научных публикаций ППС кафедр и научных работников НИИ	шт.	12	14	16	18	20
	доля ППС кафедр и научных работников НИИ, участвующих в	%	72	73	74	75	76


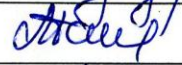



	выполнении научно-исследовательских тем						
	количество научных публикаций в журналах с ненулевым импакт-фактором (Thomson Reuters, SCOPUS, РИНЦ)	чел.	1	1	2	2	3
	уровень цитируемости публикаций по базе Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) за год	%	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
	количество учебников, изданных под грифом МОН РК	шт.	-	-	-	-	1
	количество монографий, учебников и учебных пособий на английском языке	шт.	-	-	-	-	1
	количество авторских свидетельств	шт.	1	1	1	2	2
Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	объем финансирования научно-исследовательских проектов университета за счет средств заказчиков	тыс. тг	15000	16000	16000	17000	18000
	совместные проекты с ведущими зарубежными университетами и исследовательскими центрами, крупными предприятиями и транснациональными компаниями	шт.	-	-	-	1	-
	количество научных тем, выполняемых по результатам бюджетных конкурсов научно-исследовательских проектов	шт.	-	-	-	1	-
	количество научных тем, в качестве заказчиков которых выступают предприятия, Национальные компании и региональные органы власти	шт.	-	-	-	-	-
	довести соотношение количества патентов и опубликованных научных статей с импакт-фактором к количеству научных работников до 15,5% деятельности	%	-	-	-	-	-
	доля научно-исследовательских проектов, имеющих внедрение	%	-	-	-	30	-
Задача 2.3 Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	количество научных кружков, лабораторий, научных центров	шт.	1	1	1	1	1
	количество членов СНО	чел.	15	18	20	22	25
	количество научных публикаций студентов	шт.	20	24	26	28	29
	количество научно-инновационных проектов студентов, магистрантов и докторантов PhD	шт.	1	1	1	1	1
	реализация научных проектов и программ с привлечением магистрантов и докторантов	%	100,0	100,0	100	100	100
	количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в конкурсах, дальнего зарубежья	шт.	-	-	-	-	1
	количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в республиканских конкурсах	шт.	1	1	1	2	2
	количество совместных публикаций ИПС и студентов, магистрантов, докторантов PhD	шт.	4	6	8	10	12
ПРИОРИТЕТ 3: ИНТЕГРАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС» В МЕЖДУНАРОДНОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО							
Цель 3: Подготовка выпускников с	Целевой индикатор: достижение международных стандартов	ед.	План	План	План	План	План

высшим образованием на уровне международных требований, повышение международного авторитета КЭУ в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров	качества, гармонизация учебных планов КЭУ с учебными планами ведущих университетов мира, обеспечение, реализация программ совместных дипломов, участие в международной научно-исследовательской деятельности, развитие языковой подготовки преподавателей, сотрудников, студентов	изм	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Задача 3.1 Достижение международных стандартов качества в области исследовательских и учебных программ	количество зарубежных специалистов, приглашенных для чтения дисциплин в КЭУ	чел.	1	1	1	1	1
	количество известных ученых дальнего и ближнего зарубежья, привлекаемых к проведению совместных научных и грантовых исследований	чел.	-	-	-	-	1
Задача 3.2 Обеспечение в соответствии с требованиями Болонского процесса мобильности студентов, мобильности и вовлеченности сотрудников в международный образовательный процесс, развитие КЭУ как центра мобильности иностранных студентов	количество студентов, участвующих в программах академической мобильности	чел.	2	2	2	3	4
	количество программ международной стажировки/ практики с университетами-партнерами	шт.	-	-	-	-	1
Задача 3.3 Повышение международного авторитета КЭУ в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров	количество международных проектов и программ, в которых участвует университет	шт.	-	1	-	-	1
ПРИОРИТЕТ 4: ОРГАНИЗАЦИЯ ЭФФЕКТИВНОГО МЕНЕДЖМЕНТА И ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»							
Цель 4: Совершенствование организационной структуры и системы управления университетом	Целевой индикатор: эффективное функционирование системы стратегического и оперативного управления с горизонтальными и вертикальными связями, наличие системы внутреннего обеспечения качества, развитие корпоративной культуры	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
Задача 4.1 Совершенствование системы внутреннего обеспечения качества	удовлетворенность студентов качеством образовательных услуг	%	80	85	90	90	95
	усиление роли ППС и студентов в управлении университетом, академическом развитии	%	50	50	50	50	50
Задача 4.2 Поддержание положительного имиджа университета во внешней среде, усиление позиций	количество упоминаний в электронных, печатных СМИ	шт.	1	1	1	1	1
	вхождение образовательной программы в десятку лучших по итогам национального рейтинга по версии НКАОКО	шт.	+	+	+	+	+
ПРИОРИТЕТ 5: РАЗВИТИЕ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦИАЛА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»							
Цель 5: Укрепление материально-технической базы и финансового обеспечения	Целевой индикатор: материальное и техническое обеспечение образовательного процесса и научно-инновационной деятельности на уровне не ниже лицензионных требований	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023

Задача 5.1 Обеспечение образовательного процесса аудиторным фондом	объемы ремонтно-строительных работ	млн. тг	110,0	140,0	142,0	143,0	145,0
	площадь материально-технической базы	кв. м	35600	35600	35600	35600	35600
Задача 5.2 Обеспечение учебным и лабораторным оборудованием	финансовые показатели по приобретению учебной мебели и учебно-лабораторного оборудования	млн. тг	36,0	42,0			
	финансовые показатели по приобретению компьютерной техники и мультимедийного оборудования	млн. тг	75,0	82,0			
Задача 5.3 Динамичное развитие библиотеки	Укомплектование книжного фонда в соответствии с профилем университета (обеспечение необходимого соотношения между имеющимся фондом учебной и научной литературы и численностью контингента обучающихся)	экз.	815000	830000	835000	840000	845000
	формирование электронного каталога	экз.	76000	80000	85000	90000	95000
	обеспечение доступа к другим библиотечным и научным фондам, в том числе Республиканской межвузовской электронной библиотеке	БД	12	15	16	18	20
	обеспечение доступа к мировым электронным библиотекам и юридическим базам данных для исследований магистрантов и докторантов PhD	БД	11	12	13	14	15
	наполняемость репозитория научными и учебно-методическими работами вуза: монографий, учебников, учебных пособий, научных статей	%	130	200	250	300	350
	ПРИОРИТЕТ 6: СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ В РАМКАХ РЕАЛИЗУЕМЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»						
Цель 6: Формирование у молодежи активной гражданской позиции, социальной ответственности, чувства патриотизма, высоких нравственных и лидерских качеств	Целевой индикатор: доля молодежи, принимающей активное участие в реализации мероприятий в сфере молодежной политики и патриотического воспитания от общей численности молодежи	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
Задача 6.1 Реализация комплекса мер по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	доля студентов, вовлеченных в общественные мероприятия патриотического характера	%	75	77	79	80	85
	количество мероприятий по патриотическому воспитанию (кураторские часы, конференции, тематические лекции и т.д.)	шт.	10	12	13	15	17
	доля мероприятий, проводимых по разъяснению и пропаганде Посланий Президента РК	%	50	50	50	50	50
Задача 6.2 Реализация комплекса мер по формированию социально значимых и индивидуальных качеств, свойств личности	доля студентов участвующей в различных формах студенческого самоуправления	%	10	10	11	12	12
	количество студентов образовательной программы, участвующих в студенческих объединениях университета	шт.	10	12	15	16	17
	участие студентов в строительных и трудовых отрядах «Жасыл ел» и др.	чел.	-	-	-	1	1

	количество студентов-членов Альянса студентов Казахстана	чел.	1	1	1	1	1
Задача 6.3 Реализация комплекса мер по формированию и развитию системы духовно-нравственных знаний и ценностей	доля молодежи участвующей в общественной жизни университета	%	70	75	77	80	85
	количество студентов образовательной программы - членов творческих коллективов университета	чел.	5	5	6	6	7
Задача 6.4 Усиление социальной защиты студентов	обеспеченность студентов образовательной программы общежитиями	%	100	100	100	100	100
	уровень социальной поддержки студентов образовательной программы, из социально незащищенных слоев общества	%	19	20	21	22	23
Задача 6.5 Участие обучающихся в реализации Программы модернизации общественного сознания «Рухани жаңғыру»	доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях в рамках реализации подпрограммы «Тәрбие және білім» программы «Рухани жаңғыру»	%	75	75	75	80	85

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по академическим вопросам и новым технологиям		Бугубаева Р.О.
Директор департамента академического развития		Даниярова М.Т.
Директор департамента стратегического развития		Муликова С.А.
Декан факультета бизнеса и права		Момышева Ф.С
Заведующий кафедрой туризма и ресторанного дела		Матаева Б.Т.