

"ТУРАН-АСТАНА" УНИВЕРСИТЕТІ



БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕН/APPROVED

"Тұран-Астана" университеті ғылыми көңес шешімімен

Решением ученого совета Университета "Туран-Астана"

The Academic Council of "Tur'an-Astana"

University

от/dated "10 " 04 2022 ж./г./у.

Хаттама/Протокол/Protocol № 9



БАКАЛАВРИАТ/БАКАЛАВРИАТ/BACHELOR'S PROGRAM

«6B11102 – МЕЙРАМХАНА ЖӘНЕ ҚОНАҚ ҮЙ БИЗНЕСІ»
БЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«6B11102 – РЕСТОРАННЫЙ И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»

EDUCATIONAL PROGRAM
«6B11102 - RESTAURANT AND HOTEL BUSINESS»

күнделікті оку пысанды/очная форма обучения/full-time study form
оку меріні/срок обучения/term of study – 4 years
түскен жылды 2022/прием 2022 года/admission 2022

НУР-СУЛТАН, 2022

Образовательная программа «БИ1102 – Ресторанный и гостиничный бизнес»
(приема 2022 года):

Одобрена на заседании кафедры (протокол от ~~27~~ 07 2022 г. № 2)

Заведующий кафедрой

Е.К. Барлыкот
от кафедры

Согласовано:

Директор ТОО Capital Group Inc
ОТЕЛЬ Best Western Plus Astana

М.Т. Ахметбекова



МАЗМҰНЫ

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Білім беру бағдарламасының паспорты (үш тілде) | 4 |
| 2 | Пәндердің көмегімен білім беру бағдарламасы бойынша оқытудың қалыптасатын нәтижелеріне қол жеткізу матрицасы | 27 |
| 3 | Білім беру бағдарламасының мазмұны (Оқу жоспары) | 49 |
| 4 | Білім беру бағдарламасының модульдері бөлінісінде игерілген кредиттердің көлемін көрсететін жиынтық кесте | 56 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|--|----|
| 1 | Паспорт образовательной программы (на трех языках) | 4 |
| 2 | Матрица достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе с помощью дисциплин | 24 |
| 3 | Содержание образовательной программы (Учебный план (Curriculum)) | 39 |
| 4 | Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов в разрезе модулей образовательной программы | 40 |

CONTENT

| | | |
|---|---|----|
| 1 | Passport of the educational program (in three languages) | 4 |
| 2 | Matrix of achievability of the formed learning outcomes in the educational program with the help of disciplines | 24 |
| 3 | The content of the educational program (Curriculum) | 39 |
| 4 | Summary table reflecting the volume of disbursed loans by modules of the educational program | 40 |

1-ші БӨЛІМ. «6B11102 - МЕЙРАМХАНА ЖӘНЕ ҚОНАҚ ҮЙ БИЗНЕСІ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ТӨЛҚҰЖАТЫ

(2022 ж. қабылданған)

2022 жылғы 20 шілдедегі №2 Мемлекеттік жалпыға ортақ жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім стандарты, Кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу үдерісін ұйымдастырудың ережесі 2018 жылдың 12 қазандығы №563 (өзгерістер мен толықтырулар) негізінде жасалып, басшылардың, мамандардың және басқа да қызметшілер лауазымдарының біліктілік анықтамалығы (Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2020 жылғы 30 желтоқсандағы № 553 бұйрығымен бекітілген), «Атамекен» ҚР ҰКП Басқарма Төрағасының 2017 жылғы 17 қантардағы №3 бұйрығымен, «Қонақ үй шаруашылығы» кәсіби стандарты негізінде әзірленген.

1.Факультет: Гуманитарлық-заң

2.ББ атауы мен коды: «6B11102- Мейрамхана және қонақ үй бизнесі»

3.ББ түрі: жаңа

4.Оқыту траекториясы:

1. Мейрамхана-қонақ үй бизнесіндегі менеджмент;
2. Мейрамхана-қонақ үй бизнесінде қызмет көрсетуді және IT-технологияларды ұйымдастыру.

5.Білім беру бағдарламасының мақсаты: Мейрамхана қызметі мен қонақжайлыштық аясында ғылыми-зерттеу ісіне дағыланған, заманауи инновациялық технологиялар саласында білімді, әмбебап және пәндік-мамандандырылған біліктілігі жоғары, оның еңбек нарығындағы әлеуметтік ұтқырлығы мен тұрақтылығына ықпал ететін жоғары білікті мамандарды даярлау.

6.ҰБШ бойынша деңгейлер: 6 деңгей

СБШ деңгейі: 6 деңгей

7.Біліктілік пен лауазымдар тізбесі:

«6B11102 – Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» ББ бакалавриат түлегіне «6B11102 – Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласындағы бакалавр дәрежесі беріледі.

Осы бейіндегі бакалаврлар әртүрлі меншік түріндегі ұйымдарда және түрлі қызмет салаларында экономикалық, басқару, кәсіпкерлік, коммерциялық және ғылыми-зерттеу жұмыстарында қызмет етеді алады.

«6B11102 – Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» бойынша білім беру бағдарламасы түлектерінің біліктілігі мен лауазымы «Мамандардың біліктілік анықтамалығына» және «Қонақ үй шаруашылығы» кәсіби стандартына сәйкес анықталады:

- 1) Швейцар;
- 2) Кастелянша;
- 3) Арнайы киімді жуу және жөндеу жөніндегі жұмысшы;
- 4) Немірлерді брондау операторы;
- 5) Консьерж;
- 6) Кассир;
- 7) Химиялық тазалау аппаратшысы;
- 8) Горничная;
- 9) Экімші;
- 10) Бармен;
- 11) Сомелье;
- 12) Сервистік сала мәселелерімен айналысадын мемлекеттік органдарда қонақ үй бизнесі мен мейрамхана ісін дамыту мәселелері жөніндегі маман;
- 13) Басқару, сервистік қызметті ұйымдастыру жөніндегі маман;

- 14) Инфрақұрылым нысандарының менеджері;
- 15) Қонақжайлыштық индустриясы бейініндегі консалтингтік компаниялардың, қонақ үй кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының маркетингтік қызметтерінің көнесші;
- 16) Өндіріс менгерушісі (бас аспазшы);
- 17) Қойма менгерушісі;
- 18) Асхана менгерушісі (кафе, мейрамхана, бар);
- 19) Сауда маркасының менеджері (брэнд-менеджер);
- 20) Техник-технолог;
- 21) Тауартанушы;
- 22) Директордың персоналды басқару жөніндегі орынбасары (директор, вице-президент);
- 23) Директордың өндіріс жөніндегі орынбасары (директор, вице-президент);
- 24) Қонақ үй директоры.

8. Бітірушінің біліктілік сипаттамасы:

8.1 Қәсіби қызмет саласы

Қәсіби қызмет саласы муниципалдық құрылымдардың басқару органдары; қонақжайлыштық және мейрамхана бизнесі саласындағы кәсіпорындар, сондай-ақ ғылым, білім беру, мемлекеттік реттеу, қонақ үй бизнесі мен мейрамхана ісіне тікелей немесе жанама байланысы бар қызметтің басқа да салалары болып табылады.

8.2 Қәсіби қызмет объектілері

Қәсіби қызмет нысандары қонақ үй бизнесін ұйымдастырумен байланысты мемлекеттік басқару органдары (министрліктер, әкімдіктер, олардың аймақтық бөлімшелері мен құрылымдары); мейрамхана және қонақ үй бизнесімен айналысатын мемлекеттік және жеке компаниялар; қызмет көрсету саласы, тамақтануды ұйымдастырумен байланысты кәсіпорындар (мейрамханалар, қонақ үйлер және басқа құрылымдар); қонақ үйлер, шипажайлар, курорттар және пансионаттар; мейрамханалар, дәмханалар, кофеханалар, барлар; мұлік, мұліктік кешендер (кәсіпорындар, мекемелер, ұйымдар) және қонақ үй индустриясы; тамақтану ұйымдарында тамақтанудың, маркетингтің даму мәселелерін зерттеумен айналысатын ғылыми-зерттеу ұйымдары; қонақ үй шаруашылығы бойынша орта буын мамандарын дайындайтын оқу орындары; ішкі және сыртқы нарыққа мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесінде қызметтерді жылжытумен айналысатын жарнама агенттері.

8.3 Қәсіби қызмет пәні

Осы бейінде бакалаврлар экономикалық, басқарушылық, кәсіпкерлік, коммерциялық және ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізе білуі тиіс:

- Қонақ үй қызметін жоспарлау және жүзеге асыру;
- мақсаттар, ресурстар және нәтиже бойынша жұмыстарды ұйымдастыру.
- Қызметкерлердің, қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының және жалпы ұйымдардың қызметін тиімді бақылау.
- Ұжымды басқару және сыртқы ортадағы қызметті үйлестіру.
- Қызметкерлерді ынталандыру.
- Мейрамхана және қонақ үй кәсіпорындары мен ұйымдарын және олардың сыртқы мүдделерін білдіру.
- Мәселелерді, болжамдарды, мақсаттар мен жағдайларды зерттеу және диагностикалау.
- Қызметкерлерге кеңес беру, әдістемелік, білім беру жұмыстарын ұйымдастыру.
- Мейрамхана және қонақ үй бизнесі саласында инновациялық қызмет жүргізу.

8.4 Қәсіби қызмет түрлері

Бакалаврлар ұйым қызметі туралы ақпаратты талдай отырып, түсініп, жинақтап, бағалай және ұсына отырып алған теориялық білімдерін іс-тәжірибеде қолдана білуі керек.

«6B11102 - мейрамхана және қонақ үй бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврлар келесі кәсіби қызмет түрлерін атқара алады:

- Мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесін ұйымдастыру;
- қызметкерлерді іріктеу;
- қызмет көрсету үдерісін бақылауды жүзеге асыру, қызмет көрсету үшін өндірісті технологиялық және техникалық дайындау;
- банкеттерді, фуршеттерді ұйымдастыру және өткізу;
- мейрамханалар мен қонақ үйлерге жарнама құрастыру;
- қызметкерлерге іскерлік қарым-қатынас этикасы және қызмет көрсету мәселелері бойынша тренингтер өткізу;
- бағыныштыы қызметкерлердің жұмысын ұйымдастыру және бағалау (метрдотель, бас аспазшы, аспазшы, даяшы).

9. Негізгі құзыреттер

9.1. Жалпы негізгі құзыреттер:

9.1.1 Ана тілі, шет тілі саласында:

Істей алуы керек: шетел тілін мәдениетаралық коммуникация құралы ретінде коммуникативтік құзыреттіліктің барлық кешені құрамында қолдану (**ҚҚ2**).

Дағды: кәсіби қызмет саласындағы ақпаратты алуға және бағалауға мүмкіндік беретін деңгейде шет тілдерінің бірін менгеру (**ҚҚ3**).

- іргелі математикалық, жаратылыстану-ғылыми және техникалық дайындық саласында:

Білуі тиіс: терен ой-өрісі мен ойлау мәдениеті бар жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін іргелі математикалық, жаратылыстану-ғылыми және техникалық пәндерді (**ҚҚ4**).

Істей алуы керек: кәсіби қызметінде жаратылыстану-ғылыми пәндердің негізгі зандарын, формулаларын қолдану (**ҚҚ5**).

Дағды: қолданбалы есептерді шешу үшін талдау, синтездеу әдістерін қолдану, математикалық талдау және модельдеу, теориялық және эксперименталды зерттеу әдістерін қолдануды (**ҚҚ6**).

- компьютерлік технологиялар саласында:

Білуі тиіс: ақпараттармен байланысты негізгі тұжырымдамалар, қағидаттар, теориялар және фактілерді; негізгі ақпараттық технологияларды (**ҚҚ7**).

Істей алуы керек: кәсіби қызметте ақпараттық технологияларды қолдануды (**ҚҚ8**).

Дағды: қазіргі заманғы аспаптық құралдарды қолдана отырып бағдарламалай алу (**ҚҚ9**).

9.2 Жалпы білім беру құзыреті:

- әлеуметтік-мәдени қызмет саласында:

Білуі тиіс: этикалық, рухани және мәдени құндылықтарды, әлеуметтік мінездүйнеліктердің негізгі зандылықтары мен формаларын, жеке тұлғаға әлеуметтік көзқарасты, Қазақстан халықтарының дәстүрлері мен мәдениетін, қоғамның даму тенденцияларын (**ҚҚ10**).

Істей алуы керек: білім беру және кәсіби қызметінде әлемнің қазіргі жаратылыстану-ғылыми суреті туралы білімді қолдану (**ҚҚ11**).

Дағды: ойлау мәдениетінің дағыларын менгеру, ақпаратты жалпылау, талдау, қабылдау, мақсат қою және оған қол жеткізу жолдарын тандау қабілеті болуы, әлеуметтік және кәсіби міндеттерді шешуде әлеуметтік, гуманитарлық және экономикалық ғылымдардың негізгі ережелері мен әдістерін пайдалану қабілеті болуы (**ҚҚ12**).

- оқу қызметі саласында:

Білуі тиіс: ой-өрісі кең және ойлау мәдениетімен жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін жаратылыстану-ғылыми, әлеуметтік, гуманитарлық, экономикалық білім саласындағы негізгі пәндердің қағидаттарын, ұғымдарын (**ҚҚ13**).

Істей алуы керек: кәсіби практиканың әр түрлі салаларындағы типтік есептерді шешу үшін қажетті санаттар мен әдістер жүйесін қолдану, теориялық және

эксперименталды зерттеулерді тиімді пайдалану, әртүрлі кәсіби есептерді шешу кезінде алынған деректерді өңдеу үшін математикалық талдау мен модельдеудің негізгі әдістерін қолдана білу, ғылыми мақалаларды, есептерді, қорытындыларды және т.б. ресімдеу кезінде мәліметтерді кеңінен қолдана отырып, библиографиялық және ақпараттық-іздестіру жұмыстарын жүргізу (ҚҚ14).

Дағды: білім беру қызметі; күнделікті кәсіби қызметке қажетті жаңа білім алу және магистратурада білім алушы жалғастыру (ҚҚ15).

- кәсіпкерлік, экономикалық қызмет саласында:

Білуі тиіс: экономика және кәсіпкерлік қызмет негіздерін; бизнестегі кәсіпкерлік тәуекелдердің рөлін, экономикадағы және кәсіпкерліктері мемлекеттік сектордың маңызын; КР қолданыстағы заңнамасының негізгі ережелерін; жоба жетістігінің сыни факторларын, жобаларды басқару бойынша құжаттама құрамын, жобалық жұмыстардың декомпозициясының стандартты құралдарын; әзірленетін инновациялық үдерітердің тиімділігін бағалау негіздерін; жобалық және зерттеу қызметінің әдіснамасының негіздерін (ҚҚ16).

Істей алуы керек: экономиканы мемлекеттік реттеу әдістерін білу, кәсіпкерлік және мемлекеттік қатынастарды реттейтін қағидаттар мен нормаларды қолдану; кәсіпкерлікте тәуекелдерді реттеу әдістерін қолдану; қолданыстағы заңнамаларда бағдарлану; жобаны басқару бойынша құжаттарды, тәуекелдерді басқару жоспарын әзірлеу; инновациялық дамудағы практикалық міндеттерді шешу үшін алынған білімді қолдану; жобалық және зерттеу жұмысының мақсаттары мен міндеттерін анықтау (ҚҚ17).

Дағдыларды игеру керек: кәсіпкерлік қызметте пән бойынша алған білімдерді пайдалану; экономикалық және кәсіпкерлік қатынастар мен тәуекелдерді талдау; экономикада оң нәтижелерге қол жеткізу мақсатында құқықтық нормаларды пайдалану; компанияны дамытуда инновациялық жобаларды басқару, ғылыми, талдамалық, статистикалық есептерді оқу және инновациялық дамуды бағалау әдістерін менгеру; зерттеу және жобалау жұмысының теориялық және эксперименттік нәтижелерін ресімдеу (ҚҚ18).

9.3 кәсіби (арнайы) түйінді құзыреттер:

Тұсінігі болуы тиіс:

- мейрамхана және қонақ үй бизнесі, банк және салық жүйелері саласында экономикалық талдау мен шешімдер қабылдаудың негізгі әдістері, қонақжайлышың индустриясының нақты өмірде, осы құбылыстармен және процестермен сенімді өзара іс-қымыл жасау үшін сыртқы макросредтермен (экономикалық, әлеуметтік, технологиялық, ақпараттық, саяси, экологиялық) өзара іс-қымыл мәселелері туралы (ҚҚ19).

- мемлекеттің экономикадағы рөлі мен негізгі функциялары, қызмет көрсету саласындағы әлеуметтік-экономикалық саясатты жүзеге асыру туралы (ҚҚ20).

Білуі тиіс:

- кадр жұмысын ұйымдастыру принциптері, кадрлар қызметін оқыту және бақылау әдістерін (ҚҚ21).

- қонақ үйлер мен туристік кешендерде қызмет көрсету түрлері мен әдістерін (ҚҚ22).

- қонақ үйлер мен туристік кешендерге қабылдау және орналастыру технологияларын (ҚҚ23).

- қонақ үй шаруашылығында тамақтану кәсіпорындарының қызметінің негізгі принциптерін (ҚҚ24).

- қызмет көрсету саласындағы жарнаманың тиімділігін арттыру ерекшеліктері мен тәсілдерін (ҚҚ25).

Істей алу керек:

- қазіргі заманғы ақпараттық ағымдарда бағдарлану және әлемдік экономикадағы серпінді өзгеретін құбылыстар мен үдерістерге бейімделу (ҚҚ26).

- қонақ үй және мейрамхана бизнесінің микро және макро салаларын түсіну (ҚҚ27).

- мейрамхана және қонақ үй шаруашылығы саласында рентабельді бизнес құру үшін баға саясаты мен баға стратегияларын пайдалануды (ҚҚ28).
- серіктестің қазір оған тиімсіз, бірақ болашақта оң нәтиже бар шешім қабылдауға сендеріу (ҚҚ29).

Дағды: мейрамхана және қонақ үй қызмет көрсету жүйесінде өндірістік – шаруашылық қызметті ұйымдастыру (ҚҚ30).

Сұрақтарда құзыретті болу:

- туристерге қызмет көрсету бағдарламаларын жасау және әңгімелесу (ҚҚ31).
- дұрыс тамақтану және сапалы қызмет көрсетуді ұйымдастыру (ҚҚ32).
- қонақжайлыштың саласында бизнесі ұйымдастырумен байланысты кешенді міндеттерді шешу кезінде әртүрлі деңгейде басқарушылық шешімдер қабылдау (ҚҚ33).

10. Оқыту нәтижелері

Дублиндік Дескрипторларға сәйкес оқытуудың келесі нәтижелері қалыптасты:

| Дублиндік Дескриптор | Оқыту нәтижелері |
|---|--|
| 1. осы саладағы озық білімге негізделген оқылатын салада білім мен түсініктерді көрсету | 1. Халықаралық экономикалық қатынастар жүйесін және оның мейрамхана мен қонақ үй бизнесі саласындағы орнын білу. 2. Қазақстан Республикасының мейрамхана бизнесі туралы заңнамасының негіздерін және осы саладағы өзге де нормативтік актілерді білу. |
| 2. кәсіби деңгейде білім мен түсінуіктерді қолдану, дәлелдерді қалыптастыру және оқылатын саладағы мәселелерді шешу | 3. Еркін кәсіпкерлік қызмет, экономика, талдау және басқару жұмыстарын жүргізу жағдайында шешім қабылдау үшін алынған білімді қолдану. 4. Қонақжайлыштың индустриясында қызмет көрсетудің ерекшелігі бойынша білім мен түсінуді көрсету. |
| 3. Өлеуметтік, этикалық және ғылыми пайымдауларды ескере отырып, пайымдауларды қалыптастыру үшін ақпаратты жинау мен түсіндіруді жүзеге асыру | 5. Қызмет көрсету саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты түсіндіру, талдау және өндеу. |
| 4. мамандарға, сондай-ақ маман емес мамандарға ақпарат, идеялар, мәселелер мен шешімдерді хабарлау | 6. Дұрыс тамақтану мен сапалы қызмет көрсетуді ұйымдастыру мәселелерінде құзыретті болу; қонақжайлыштың саласында бизнесі ұйымдастырумен байланысты кешенді міндеттерді шешу кезінде әртүрлі деңгейлерде басқарушылық шешімдер қабылдау. |
| 5. оқылатын салада одан әрі оқуды өз бетінше жалғастыру үшін қажетті оқыту дағдылары | 7. Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыруды жоспарлау және жобалау дағдысы болуы тиіс. 8. Мейрамхана және қонақ үй қызмет көрсету жүйесінде өндірістік-шаруашылық қызметті ұйымдастыру дағдысының болуы. |
| 6 ғылыми зерттеулер мен академиялық жазу әдістерін білу және оларды зерттелетін салада қолдану | 9. Кәсіби қызметте жаратылыстану ғылымдарының әдістерін қолдана білу, ғылыми қызығушылықтар немесе қонақжайлыштың зерттеулері шенберінде өндеу, талдау және жүйелеудің заманауи құралдарын қолдана білу. |
| 7 зерттелетін саладағы | 10. Кәсіби қызметте мемлекеттік, орыс, ағылшын (және |

| | |
|---|--|
| фактілерді, күбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді білу мен түсінуді қолдану | тағы бір европалық немесе азиялық) тілдерді қолданыңыз. 11. Нормативтік талаптар мен стандарттарға сәйкес деректерді іздеу, жинақтау, алмасу және біріктілген қызмет көрсету саласының өкілдік құжатын құру. |
| 8 академиялық адалдық қағидаттары мен мәдениетінің маңызын түсіну | 12. Демократиялық қоғамның құндылықтарына назар аудара білу, өзін академиялық адалдық мәдениетінің тасымалдаушысы ретінде сезіну және мейрамхана және қонақ үй бизнесінде академиялық ортаны құру принциптері. |

Білім беру бағдарламасы туралы жалпы мәліметтер «білім беру бағдарламасының паспорты» нысанына келтірілген (1-кесте).

Кесте 1-Білім беру бағдарламасының төлкүжаты

| № | Оригиналы | Ескертпе |
|----|---|--|
| 1 | Тіркеу номері | - |
| 2 | Білім беру саласының коды және жіктелуі | 6B11 Қызметтер |
| 3 | Дайындық бағыттарының коды мен жіктелуі | 6B111 Қызмет көрсету саласы |
| 4 | Білім беру бағдарламаларының тобы | B093 Мейрамхана және мейманхана бизнесі |
| 5 | Білім беру бағдарламасының атаяуы | Мейрамхана және қонақ үй бизнесі |
| 6 | ББ түрі | a) Жаңа ББ |
| 7 | ББ мақсаты | Мейрамхана қызметі мен қонақжайлыштық саласындағы ғылыми-зерттеу дағдылары, заманауи инновациялық технологиялар саласында білімі бар, әмбебап және пәндік-мамандандырылған біліктілігі бар, оның еңбек нарығындағы әлеуметтік ұтқырлығы мен тұрақтылығына ықпал ететін жоғары білікті кадрларды даярлау. |
| 8 | БЖХС бойынша деңгей | 0420 |
| 9 | ҰБШ бойынша деңгей | 6 деңгей |
| 10 | СБШ бойынша деңгей | 6 деңгей |
| 11 | ББ айрықша ерекшеліктері | a) Жоқ b) |
| | Серіктес - ЖОО (ББ) | - |
| | Серіктес жоғары оқу орны (КДББ) | - |
| 12 | Құзыреттіліктер тізімі | Тармақ 2.1 |
| 13 | Оқыту нәтижелері | |
| 14 | Оқу түрі | күндізгі |
| 15 | Оқыту тілі | Орыс/қазақ |
| 16 | Кредиттер көлемі | 240 |
| 17 | Берілетін дәреже | 6B11102 «Мейрамхана және қонақ үй бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласындағы бакалавр» |
| 18 | Кадрларды даярлау | 2010 жылғы 30 наурыздағы № 0106902 мемлекеттік |

| | | |
|----|---|--|
| | бағытына арналған лицензияға қосымшаның болуы | лицензияға қосымша (15.03.2019 жылғы №010) |
| 19 | ББ Аккредитациясының болуы | - |
| | Аккредиттеу органдының атауы | - |
| | Аккредиттеу мерзімі | - |
| 20 | Пәндер туралы мәліметтер | Тармақ 2.2 |
| 21 | Оқу нәтижесі | <p>1. Халықаралық экономикалық қатынастар жүйесін және оның мейрамхана мен қонақ үй бизнесі саласындағы орнын білу.</p> <p>2. Қазақстан Республикасының мейрамхана бизнесі туралы заңнамасының негіздерін және осы саладағы өзге де нормативтік актілерді білу.</p> <p>3. Еркін кәсіпкерлік қызмет, экономика, талдау және басқару жұмыстарын жүргізу жағдайында шешім қабылдау үшін алынған білімді қолдану.</p> <p>4. Қонақжайлыштық индустриясында қызмет көрсетудің ерекшелігі бойынша білім мен түсінуді көрсету.</p> <p>5. Қызмет көрсету саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты түсіндіру, талдау және өндір.</p> <p>6. Дұрыс тамақтану мен сапалы қызмет көрсетуді ұйымдастыру мәселелерінде құзыретті болу; қонақжайлыштық саласында бизнесті ұйымдастырумен байланысты кешенді міндеттерді шешу кезінде әртүрлі деңгейлерде басқарушылық шешімдер қабылдау.</p> <p>7. Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыруды жоспарлау және жобалау дағдысы болуы тиіс.</p> <p>8. Мейрамхана және қонақ үй қызмет көрсету жүйесінде өндірістік-шаруашылық қызметті ұйымдастыру дағдысының болуы.</p> <p>9. Кәсіби қызметте жаратылыстану ғылымдарының әдістерін қолдана білу, ғылыми қызығушылықтар немесе қонақжайлыштық зерттеулері шенберінде өндір, талдау және жүйелеудің заманауи құралдарын қолдана білу.</p> <p>10. Кәсіби қызметте мемлекеттік, орыс, ағылшын (және тағы бір европалық немесе азиялық) тілдерді қолданыңыз.</p> <p>11. Нормативтік талаптар мен стандарттарға сәйкес деректерді іздеу, жинақтау, алмасу және біріктірілген қызмет көрсету саласының өкілдік құжатын құру.</p> <p>12. Демократиялық қоғамның құндылықтарына назар аудара білу, өзін академиялық адалдық мәдениетінің тасымалдаушысы ретінде сезіну және мейрамхана және қонақ үй бизнесінде академиялық ортаны құру принциптері.</p> |

РАЗДЕЛ 1.ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «6B11102 – РЕСТОРАННЫЙ И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»

(Прием 2022 г.)

Разработана на основе Государственный общеобязательный стандарт высшего образования и послевузовского образования от 20.07.2022 года №2, Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 12 октября 2018 года № 563 (с изменениями и дополнениями), Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты населения РК от 30 декабря 2020 года № 553) Профессионального стандарта «Гостиничное хозяйство», утвержденного Приказом Председателя Правления НПП РК «Атамекен» №3 от 17.01.2017 г.

1.Факультет: Гуманитарно-Юридический

2.Наименование и код ОП: «6B11102- Ресторанный и гостиничный бизнес»

3.Вид ОП: новая

4.Траектория обучения:

1. Менеджмент в ресторанно-гостиничном бизнесе;

2. Организация обслуживания и ИТ-технологии в ресторанно-гостиничном бизнесе.

5.Цель образовательной программы: подготовка высококвалифицированных кадров в сфере ресторанной деятельности и гостеприимства, обладающих научно-исследовательскими навыками, знаниями в области современных инновационных технологий, универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

6.Уровни по НРК: 6 уровень

Уровень ОРК: 6 уровень

7.Перечень квалификаций и должностей:

Выпускнику бакалавриата ОП «6B11102- Ресторанный и гостиничный бизнес» присуждается степень бакалавра в области услуг по образовательной программе «6B11102- Ресторанный и гостиничный бизнес».

Бакалавры данного профиля предназначены для экономической, управлеченческой, предпринимательской, коммерческой и научно-исследовательской работы в организациях различных форм собственности и в различных сферах деятельности.

Квалификации и должности выпускников по образовательной программе «6B11102- Ресторанный и гостиничный бизнес» определяются в соответствии с квалификационным справочником должностей, руководителей, специалистов и других служащих и профессионального стандарта «Гостиничное хозяйство»:

- 1) Швейцар;
- 2) Кастелянша;
- 3) Рабочий по стирке и ремонту спецодежды;
- 4) Оператор по бронированию номеров;
- 5) Консьерж;
- 6) Кассир;
- 7) Аппаратчик химической чистки;
- 8) Горничная;
- 9) Администратор;
- 10) Бармен;
- 11) Сомелье;
- 12) Специалист по вопросам развития гостиничного бизнеса и ресторанных дела в государственных органах, занимающихся вопросами сервисной сферы;

- 13) Специалист по организации управленческой, сервисной деятельности;
- 14) Менеджер объектов инфраструктуры;
- 15) Консультант консалтинговых компаний профиля индустрии гостеприимства, маркетинговых служб гостиничных предприятий и предприятий общественного питания;
- 16) Заведующий производством (шеф-повар);
- 17) Заведующий складом;
- 18) Заведующий столовой (кафе, рестораном, баром);
- 19) Менеджер торговой марки (бренд - менеджер);
- 20) Техник-технолог;
- 21) Товаровед;
- 22) Заместитель директора (директор, вице-президент) по управлению персоналом;
- 23) Заместитель директора (директор, вице-президент) по производству;
- 24) Директор гостиницы.

8 Квалификационная характеристика выпускника:

8.1 Сфера профессиональной деятельности

Сферой профессиональной деятельности выступают органы управления муниципальных образований; предприятия сферы гостеприимства и ресторанных бизнеса, а также наука, образование, государственное регулирование и другие сферы человеческой деятельности, прямо или косвенно связанные с гостиничным бизнесом и ресторанным делом.

8.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности 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); гостиницы и отели; санатории, курорты и пансионаты; рестораны, кафе, кофейни, бары; имущество, имущественные комплексы (предприятия, учреждения, организации) и иные объекты гостиничной индустрии; научно-исследовательские организации, занимающиеся изучением проблем развития питания, маркетинга в организациях питания; учебные заведения, готовящие специалистов среднего звена по гостиничному хозяйству; рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок.

8.3 Предмет профессиональной деятельности

Бакалавры данного профиля должны уметь вести экономическую, управленческую, предпринимательскую, коммерческую и научно-исследовательскую работу в различных сферах деятельности:

- Планировать и осуществлять гостиничную деятельность.
- Организовать работы по целям, ресурсам и результату.
- Рационально контролировать деятельность сотрудников, гостиничных и ресторанных предприятий и организаций в целом.
- Руководить коллективом и координировать деятельность во внешней среде.
- Мотивировать сотрудников.
- Представлять ресторанные и гостиничные предприятия и организации и их внешние интересы.
- Вести исследование и диагностировать проблемы, прогнозы, цели и ситуаций.
- Оказывать консультационную, методическую, образовательную работу с сотрудниками.
- Вести инновационную деятельность в области ресторанных и гостиничного бизнеса.

8.4 Виды профессиональной деятельности

Бакалавры должны уметь применять полученные теоретические знания на

практике, получая, анализируя, толкуя, обобщая, оценивая и представляя информацию о деятельности организации.

Бакалавры по образовательной программе «6В11102- Ресторанный и гостиничный бизнес» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:

- организация ресторанных дела и гостиничного бизнеса;
- подбор персонала;
- осуществление контроля процесса обслуживания, технологической и технической подготовки производства к обслуживанию;
- организация и проведение банкетов, фуршетов;
- создание рекламы для ресторанов и гостиниц;
- проведение тренингов для персонала по вопросам обслуживания и этики делового общения;
- организация и оценка работы подчиненных (метрдотеля, шеф-повара, поваров, официантов).

9.Ключевые компетенции

9.1. Общие ключевые компетенции:

9.1.1 в области родного, иностранного языков:

Знать: технологию общения, стратегию коммуникации (**КК1**).

Уметь: использовать иностранный язык как средство межкультурной коммуникации в составе всего комплекса коммуникативной компетенции (**КК2**).

Владеть навыками: владеть одним из иностранных языков на уровне, позволяющем получать и оценивать информацию в области профессиональной деятельности из зарубежных источников (**КК3**).

- в области фундаментальной математической, естественнонаучной и технической подготовки:

Знать: фундаментальные математические, естественнонаучные и технические дисциплины, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления (**КК4**).

Уметь: формулировать и решать задачи, анализировать; доказывать полученные результаты; применять формулы, основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (**КК5**).

Владеть навыками: применения методов анализа, синтеза для решения прикладных задач, применения методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (**КК6**).

- в области компьютерных технологий:

Знать: основные концепции, принципы, теории и факты, связанных с информатикой; основные информационные технологии (**КК7**).

Уметь: применять и использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (**КК8**).

Владеть навыками: работы с компьютером как средством управления информацией (**КК9**).

9.2 Общеобразовательные компетенции:

-в области социально-культурной деятельности:

Знать: этические, духовные и культурные ценности, основные закономерности и формы регуляции социального поведения, социологические подходы к личности, традиции и культуру народов Казахстана, тенденции развития общества (**КК10**).

Уметь: использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности (**КК11**).

Владеть навыками: культуры мышления, иметь способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, иметь способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, уметь

анализировать социально значимые проблемы и процессы, а также личностно значимые философские проблемы (**КК12**).

- в области учебной деятельности:

Знать: основополагающие дисциплины в области (естественнонаучных социальных, гуманитарных, экономических) знаний, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления (**КК13**).

Уметь: использовать системы категорий и методов, необходимых для решения типовых задач в различных областях профессиональной практики, применять теоретическое и экспериментальное исследования, основные методы математического анализа и моделирования для обработки данных, полученных при решении различных профессиональных задач, проводить библиографическую и информационно-поисковую работу с последующим использованием данных при решении профессиональных задач и оформлении научных статей, отчётов, заключений и пр. (**КК14**).

Владеть навыками: образовательной деятельности; приобретения новых знаний, необходимых для повседневной профессиональной деятельности и продолжения образования в магистратуре (**КК15**).

- в области предпринимательской, экономической деятельности:

Знать: основы экономики и предпринимательской деятельности; роль предпринимательских рисков в бизнесе, значение государственного сектора в экономике и предпринимательстве; основные положения действующего законодательства РК; критические факторы успеха проекта, состав документации по управлению проектами, стандартные инструменты декомпозиции проектных работ; основы оценки эффективности разрабатываемых инновационных процессов; основы методологии проектной и исследовательской деятельности (**КК16**).

Уметь: выделять методы государственного регулирования экономики, применять принципы и нормы, регулирующие предпринимательские и государственные отношения; использовать методы регулирования рисков в предпринимательстве; ориентироваться в действующем законодательстве; разрабатывать документы по управлению проектом, план управления рисками; применять полученные знания для решения практических задач в инновационном развитии; определять цели и задачи проектной и исследовательской работы (**КК17**).

Владеть навыками: использования полученных знаний по предмету в предпринимательской деятельности; анализа экономических и предпринимательских отношений и рисков; использования правовых норм в целях достижения положительных результатов в экономике; управления инновационными проектами в развитии компаний, чтения научных, аналитических, статистических отчетов и методами оценки инновационного развития; оформления теоретических и экспериментальных результатов исследовательской и проектной работы (**КК18**).

9.3 Профессиональные (специальные) ключевые компетенции:

Иметь представление:

- об основных методах экономического анализа и принятия решений в области ресторанныго и гостиничного бизнеса, о функционировании туристского рынка, банковской и налоговой систем, вопросах взаимодействия индустрии гостеприимства с внешними макросредами (экономической, социальной, технологической, информационной, политической, экологической) для уверенного взаимодействия с данными явлениями и процессами в реальной жизни (**КК19**).

- о роли и основных функциях государства в экономике, осуществлении социально-экономической политики в сфере обслуживания (**КК20**).

Знать:

- принципы организации кадровой работы, методов обучения и контроля деятельности кадров (**КК21**).

- формы и методы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах (**КК22**).

- технологии приема и размещения в гостиницах и туристских комплексах (**КК23**).

- основные принципы функционирования предприятий питания в гостиничном хозяйстве (**КК24**).

- особенности и способы повышения эффективности рекламы в сфере обслуживания (**КК25**).

Уметь:

- ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике (**КК26**).

- разбираться в микро и макро сферах гостиничного и ресторанных бизнеса (**КК27**).

- использовать ценовую политику и ценовые стратегии для создания рентабельного бизнеса в сфере ресторанных и гостиничного хозяйства (**КК28**).

- убедить партнера принять решение, невыгодное для него сейчас, но имеющее позитивный результат в будущем (**КК29**).

Владеть навыками: организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанных и гостиничного обслуживания (**КК30**).

Быть компетентными в вопросах:

- составления программ обслуживания туристов и организации информационной беседы (**КК31**).

- организации правильного питания и качественного обслуживания (**КК32**).

- принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства (**КК33**).

10. Результаты обучения

Согласно Дублинских Дескрипторов сформированы следующие результаты обучения:

| Дублинские дескрипторы | Результаты обучения |
|--|--|
| 1. демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области | 1. Знать систему международных экономических отношений и её место в сфере ресторанных и гостиничного бизнеса. 2. Знать основы законодательства Республики Казахстан о предпринимательстве ресторанных бизнеса и иные нормативные акты в данной сфере. |
| 2. применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области | 3. Применять полученные знания для решений в условиях свободной предпринимательской деятельности, проведения работы по экономике, анализу и управлению. 4. Демонстрировать знания и понимание в области специфики оказания услуг в индустрии сферы гостеприимства |
| 3. осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений | 5. Интерпретировать, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в сфере обслуживания |
| 4. сообщать информацию, идеи, проблемы и решения, как специалистам, так и неспециалистам | 6. Быть компетентным в вопросах организации правильного питания и качественного обслуживания; принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства |
| 5. навыки обучения, | 7. Иметь навыки планирования и проектирования |

| | |
|---|--|
| необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области | зведения ресторанных и гостиничного бизнеса. 8. Иметь навыки организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанных и гостиничного обслуживания. |
| 6. знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области | 9. Способность использовать методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять современные инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации в рамках научных интересов или исследований сферы гостеприимства. |
| 7. применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в изучаемой области | 10. Применять в профессиональной деятельности государственный, русского, английский (и желательно, еще один европейский или азиатский) языки. 11. Осуществлять поиск, накопление, обмен данными и создавать интегрированный документ представления сферы обслуживания в соответствии с нормативными требованиями и стандартами. |
| 8 понимать значение принципов и культуры академической честности | 12. Уметь ориентироваться на ценности демократического общества, ощущая себя носителем культуры академической честности и принципов создания академической среды в сфере ресторально-гостиничного бизнеса. |

Общие сведения об образовательной программе приведены форме «Паспорт образовательной программы» (таблица 1).

Таблица 1 - Паспорт образовательной программы

| № | Название поля | Примечание |
|----|--|--|
| 1 | Регистрационный номер | - |
| 2 | Код и классификация области образования | 6B11 Услуги |
| 3 | Код и классификация направлений подготовки | 6B111 Сфера обслуживания |
| 4 | Группа образовательных программ | B093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес |
| 5 | Наименование образовательной программы | Ресторанный и гостиничный бизнес |
| 6 | Вид ОП | b) Новая ОП |
| 7 | Цель ОП | Подготовка высококвалифицированных кадров в сфере ресторанный деятельности и гостеприимства, обладающих научно-исследовательскими навыками, знаниями в области современных инновационных технологий, универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда. |
| 8 | Уровень по МСКО | 0420 |
| 9 | Уровень по НРК | 6 уровень |
| 10 | Уровень по ОРК | 6 уровень |
| 11 | Отличительные особенности ОП | a) Нет b) |

| | | |
|----|--|--|
| | ВУЗ-партнер (СОП) | - |
| | ВУЗ-партнер (ДДОП) | - |
| 12 | Перечень компетенций | Пункт 2.1 |
| 13 | Результаты обучения | |
| 14 | Форма обучения | Очная |
| 15 | Язык обучения | Русский/казахский |
| 16 | Объем кредитов | 240 |
| 17 | Присуждаемая степень | Бакалавр в области услуг по образовательной программе «6B11102 - Ресторанный и гостиничный бизнес» |
| 18 | Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров | Приложения к государственной лицензии №0106902 от 30 марта 2010г. (№010 от 15.03.2019 года) |
| 19 | Наличие аккредитации ОП | - |
| | Наименование аккредитационного органа | - |
| | Срок действия аккредитации | - |
| 20 | Сведения о дисциплинах | Пункт 2.2 |
| 21 | Результат обучения | <p>1. Знать систему международных экономических отношений и её место в сфере ресторанных и гостиничных бизнесов.</p> <p>2. Знать основы законодательства Республики Казахстан о предпринимательстве ресторанных бизнесов и иные нормативные акты в данной сфере.</p> <p>3. Применять полученные знания для решений в условиях свободной предпринимательской деятельности, проведения работы по экономике, анализу и управлению.</p> <p>4. Демонстрировать знания и понимание в области специфики оказания услуг в индустрии сферы гостеприимства</p> <p>5. Интерпретировать, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в сфере обслуживания</p> <p>6. Быть компетентным в вопросах организации правильного питания и качественного обслуживания; принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства</p> <p>7. Иметь навыки планирования и проектирования здания ресторанных и гостиничных бизнесов.</p> <p>8. Иметь навыки организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанных и гостиничных обслуживания.</p> <p>9. Способность использовать методы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять современные инструментальные средства для обработки, анализа и систематизации в рамках научных интересов или исследований сферы гостеприимства.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>10. Применять в профессиональной деятельности государственный, русского, английский (и желательно, еще один европейский или азиатский) языки.</p> <p>11. Осуществлять поиск, накопление, обмен данными и создавать интегрированный документ представления сферы обслуживания в соответствии с нормативными требованиями и стандартами.</p> <p>12. Уметь ориентироваться на ценности демократического общества, ощущая себя носителем культуры академической честности и принципов создания академической среды в сфере ресторанно-гостиничного бизнеса.</p> |
|--|--|--|

1 UNION. PASSPORT OF EDUCATIONAL PROGRAM «6B11102 - RESTAURANT AND HOTEL BUSINESS»

(Admission 2022)

Developed on the basis of SCSE of RK from 20.07. 2022 №2, Rules for the organization of the educational process on credit technology of education dated October 12, 2018 №563 (with changes and additions), Qualification directory of positions of managers, specialists and other employees (approved by Order of the Labor and Social Protection Ministry of Kazakhstan dated December 30, 2020 №553, Professional standard "Hotel industry", approved by the Order of the Chairman of the Board of NCE RK "Atameken"dated 17.01.2017 № 3.

1. Faculty: Humanities and Law

2. Speciality: «6B11102 – Restaurant and hotel business»

3. Type of EP: new

4. The trajectory of study:

1. Management in the restaurant and hotel business;
2. Organization of service and IT technologies in the restaurant and hotel business.

5. The purpose of the educational program: Training of highly qualified personnel in the field of restaurant activity and hospitality, who have research skills, knowledge in the field of modern innovative technologies, universal and subject-specific competencies that contribute to their social mobility and stability in the labor market.

6. Levels on NFQ: 6 level

Level of a branch frame of qualification: 6 level

7. List of qualifications and positions:

A graduate of the bachelor's degree program "6B11102-Restaurant and hotel business" is awarded a bachelor's degree in the field of services in the educational program "6B11102-Restaurant and hotel business".

Bachelors of this profile are intended for economic, managerial, entrepreneurial, commercial and research work in organizations of various forms of ownership and in various fields of activity.

The qualifications and positions of graduates of the educational program "6B11102-Restaurant and hotel business" are determined in accordance with the qualification directory of positions, managers, specialists and other employees and the professional standard "Hotel industry":

- 1) Doorman;
- 2) Matron;
- 3) Working for washing and repairing work clothing;
- 4) Room reservation operator;
- 5) Concierge;
- 6) Cashier;
- 7) worker of chemical cleaning;
- 8) Maid;
- 9) Administrator;
- 10) Bartender;
- 11) Sommelier;
- 12) Specialist in the development of the hotel business and restaurant business in government agencies dealing with the service sector;
- 13) Specialist in the organization of management and service activities;
- 14) Infrastructure Manager;

15) Consultant for consulting companies in the hospitality industry, marketing services for hotels and catering companies;

16) Production Manager (chef);

17) Warehouseman;

18) Head of the dining room (cafe, restaurant, bar);

19) Brand Manager (brand Manager);

20) Technician-technologist;

21) Commodity researcher;

22) Deputy Director (Director, Vice President) for personnel management;

23) Deputy Director (Director, Vice President) for production;

24) The Director of the hotel.

8 Qualification characteristic of the graduate:

8.1 Sphere of professional activity

The sphere of professional activity is the management bodies of municipalities, enterprises of the hospitality and restaurant business, as well as science, education, state regulation and other areas of human activity directly or indirectly related to the hotel business and restaurant business.

8.2 Objects of professional activity

The objects of professional activity are public administration bodies related to the organization of hotel business (ministries, akimats, their regional divisions and structures); public and private companies engaged in restaurant and hotel business; service sector, enterprises related to catering (restaurants, hotels and other structures); hotels and restaurants; sanatoriums, resorts and boarding houses; restaurants, cafes, coffee shops, bars; property, property complexes (enterprises, institutions, organizations) and other objects of the hotel industry; research organizations that study the problems of food development, marketing in food organizations; educational institutions that train middle-level specialists in the hotel industry; advertising agencies that promote services in the restaurant business and the hotel business to the domestic and foreign market.

8.3 Subject of professional activity

Bachelors of this profile should be able to conduct economic, managerial, entrepreneurial, commercial and research work in various fields of activity:

- To plan and implement hotel activities.
- To organize works on the n goals, resources, and results.
- To control activity of employees of hotel and restaurant enterprises and organizations in general.
 - To direct collective and coordinates activity in the external environment.
 - To motivate employees.
 - To represent restaurant and hotel companies and organizations and their external interests.
 - Vestie a research also diagnoses problems, forecasts, the purposes and situations.
 - To render consulting, methodical, educational work with employees.
 - Conduct innovative activities in the field of restaurant and hotel business.

8.4 Types of professional activity

Bachelors should be able to apply their theoretical knowledge in practice, obtaining, analyzing, interpreting, summarizing, evaluating and presenting information about the organization's activities.

Bachelors in the educational program "6B11102-Restaurant and hotel business" can perform the following types of professional activities:

- organization of restaurant business and hotel business;
- personnel selection;
- control of the service process, technological and technical preparation of production for service;
- organization and holding of banquets, receptions;

- creating ads for restaurants and hotels;
- conducting trainings for staff on service issues and business communication ethics;
- organization and evaluation of the work of subordinates (Maitre d ', chef, cooks, waiters).

9. Key competences

9.1. General key competences:

9.1.1 in the field of native, foreign languages:

Know: technology of communication, communication strategy (**CC1**).

Be able to: to use a foreign language as a means of intercultural communication as part of the whole complex of communicative competence (**CC2**).

Possess the skills: speak one of the foreign languages at the level that allows you to receive and evaluate information in the field of professional activity from foreign sources (**CC3**).

- in the field of fundamental mathematical, natural-science and technical training:

Know: fundamental mathematical, natural-science and technical disciplines, promoting formation of the highly educated personality with a broad outlook and culture of thinking (**CC4**).

Be able to: to formulate and solve problems, to analyze; to prove the received results; to apply formulas, fundamental laws of natural-science disciplines in professional activity (**CC5**).

Possess the skills: to apply methods of the analysis, synthesis to the solution of applied tasks, to apply methods of the mathematical analysis and modeling, a theoretical and pilot study (**CC6**).

- in the field of computer technologies:

Know: the main concepts, the principles, theories and the facts, connected with informatics; main information technologies (**CC7**).

Be able to: to apply and use information technologies in professional activity (**CC8**).

Possess the skills: programming with use of modern tools (**CC9**).

9.2 General education competences:

- in the field of social cultural activity:

Know: ethical, cultural and cultural values, main regularities and forms of regulation of social behavior, sociological approaches to the personality, tradition and culture of the people of Kazakhstan, tendency of development of society (**CC10**).

Be able to: adequately to be guided in various social situations, creatively to think, be tolerant to traditions, culture of other people of the world, to have active living position (**CC11**).

Possess the skills: culture of thinking, have the ability to generalize, analyze, perceive information, setting goals and choosing ways to achieve it, have the ability to use the basic provisions and methods of social, humanitarian and economic Sciences in solving social and professional problems, be able to analyze socially significant problems and processes, as well as personally significant philosophical problems (**CC12**).

- in the field of educational activity:

Know: fundamental disciplines in the field of (natural science, social, humanitarian, economic) knowledge, contributing to the formation of a highly educated person with a broad outlook and culture of thinking (**CC 13**).

Be able to: to use the systems of the categories and methods necessary for the solution of standard tasks in various fields of professional practice, to apply theoretical and experimental researches, the main methods of the mathematical analysis and the modellings for data processing received at the solution of various professional tasks, to carry out bibliographic and information retrieval work with the subsequent use of the professional tasks given at the decision and execution of scientific articles, reports, conclusions (**CC14**).

Possess the skills: educational activities; acquisition of new knowledge necessary for daily professional activities and continuing education in the master's degree (**CC15**).

- in the field of business, economic activity:

To know: fundamentals of Economics and entrepreneurship; the role of entrepreneurial risks in the business, the value of the public sector in the economy and entrepreneurship; the main provisions of the current legislation of the RK; the critical success factors of the project,

documentation project management, standard tools of the decomposition of the project work; a framework for assessing the effectiveness of the developed innovative processes, principles of methodology design and research activities (**CC 16**).

Be able to: identify methods of state regulation of the economy, apply the principles and norms governing business and government relations; use methods of risk management in business; navigate the current legislation; develop documents for project management, risk management plan; apply the knowledge to solve practical problems in innovative development; determine the goals and objectives of project and research work (**CC17**).

To possess skills: use of the received knowledge on a subject in business activity; the analysis of economic and business relations and risks; use of legal norms for achievement of positive results in economy; management of innovative projects in development of the company, reading of scientific, analytical, statistical reports and methods of an assessment of innovative development; registration of theoretical and experimental results of research and project work (**KK18**).

9.3 Professional (special) key competences:

to have an idea:

- about the main methods of economic analysis and decision -making in the field of restaurant and hotel business, about the functioning of the tourist market, banking and tax systems, issues of interaction of the hospitality industry with external macro -environments (economic, social, technological, information, political, environmental) for confident interaction with these phenomena and processes in real life (**CC19**).

- about the role and main functions of the state in the economy, implementation of social and economic policy in the service sector (**CC20**).

Know:

- principles of organization of personnel work , methods of training and control of personnel activities (**CC21**).

- forms and methods of service in hotels and tourist complexes (**CC22**).
- technologies of reception and accommodation in hotels and tourist complexes (**CC23**).
- basic principles of functioning of catering enterprises in the hotel industry (**CC24**).
- features and ways to improve the effectiveness of advertising in the service sector (**CC25**).

Be able to:

- navigate modern information flows and adapt to dynamically changing phenomena and processes in the world economy (**CC26**).

- understand the micro and macro areas of the hotel and restaurant business (**CC27**).

- use pricing policies and price strategies to create a profitable business in the restaurant and hotel sector (**CC28**).

- convince the partner to make a decision that is not profitable for him now, but has a positive result in the future (**CC29**).

to have skills: organization of production and economic activities in the system of restaurant and hotel services (**CC30**).

to be competent of questions:

- preparation of tourist service programs and organization of information conversations (**CC31**).

- organization of proper nutrition and quality service (**CC32**).

- making management decisions at different levels when solving complex tasks related to the organization of business in the hospitality industry (**CC33**).

10. Results of training

According to the Dublin Descriptors the following results of training are created:

| Dublin Descriptors | Results of training |
|--|--|
| 1. to show knowledge and understanding in the studied area based on the advanced knowledge of this area | 1. To know the system of international economic relations and its place in the restaurant and hotel business. 2. To know the basics of the legislation of the Republic of Kazakhstan on the establishment of restaurant bines and other regulations in this area. |
| 2. to apply knowledge and understanding at the professional level, to formulate arguments and to solve problems of the studied area | 3. To apply the acquired knowledge for decisions in the conditions of free business activity, conducting work on Economics, analysis and management. 4. To demonstrate knowledge and understanding of the specifics of providing services in the hospitality industry. |
| 3. to carry out collecting and interpretation of information for formation of judgments taking into account social, ethical and scientific reasons | 5. To interpret, analyze and process scientific and technical information in the field of tourism activities. |
| 4. to give information, the ideas, problems and decisions, both to experts, and nonspecialists | 6. To be competent in the organization of proper nutrition and quality service; making management decisions at different levels when solving complex tasks related to the organization of business in the hospitality sector. |
| 5. the skills of training necessary for independent continuation of further training in the studied area | 7. To have skills in planning and designing the restaurant and hotel business. 8. To have the skills to organize production and economic activities in the system of restaurant and hotel services. |
| 6 know the methods of scientific research and academic writing and apply them in the field under study | 9. The ability to use the methods of natural sciences in professional activities, to apply modern tools for processing, analysis and systematization within the framework of scientific interests or hospitality research. |
| 7 apply knowledge and understanding of facts, phenomena, theories and complex dependencies between them in the area under study | 10. Use state, Russian, English (and preferably one more European or Asian) languages in professional activities. 11. Search, accumulate, exchange data and create an integrated service industry representation document in accordance with regulatory requirements and standards. |
| 8 understand the importance of principles and culture of academic integrity | 12. To be able to focus on the values of a democratic society, feeling like a bearer of a culture of academic honesty and the principles of creating an academic environment in the tourism sector |

General information about the educational program is given to the Passport of the Educational Program form (table 1).

Table 1 - Passport of the educational program

| Nº | Name of the field | Note |
|----|----------------------------|---------------|
| 1 | Registration number | - |
| 2 | Code and classification of | 6B11 Services |

| | | |
|----|---|--|
| | the field of education | |
| 3 | Code and classification of the directions of preparation | 6B111 Services industry |
| 4 | Group of educational programs | 6B093 Restaurant and hotel business |
| 5 | Name of the educational program | Restaurant and hotel business |
| 6 | Type of the educational program | c) The new educational program |
| 7 | Purpose of the educational program | Training of highly qualified personnel in the field of restaurant activity and hospitality, who have research skills, knowledge in the field of modern innovative technologies, universal and subject-specific competencies that contribute to their social mobility and stability in the labor market. |
| 8 | Level on the international standard classification of education | 0420 |
| 9 | Level on a national framework of qualification | 6 level |
| 10 | Level on a branch framework of qualification | 6 level |
| 11 | Distinctive features EP | a) No b) |
| | Partner higher education institution (JEP) | - |
| | Partner higher education institution (DDEP) | - |
| 12 | List of competences | Paragraph 2.1 |
| 13 | Results of training | |
| 14 | Form of education | Full-time |
| 15 | Training language | Russian/Kazakh |
| 16 | Volume of the credits | 240 |
| 17 | Conferred degree | Bachelor Services in the educational program «6B11102 – Restaurant and hotel business» |
| 18 | Existence of the annex to the license for the direction of training | Annexes to the state license No. 0106902 of March 30, 2010 (No. 010 of 15.03.2019) |
| 19 | Existence of accreditation of EP | - |
| | Name of accreditation body | - |
| | Period of validity of accreditation | - |
| 20 | Data on disciplines | Paragraph 2.2 |
| 21 | Result of training | |
| | | <ol style="list-style-type: none"> 1. To know the system of international economic relations and its place in the restaurant and hotel business. 2. To know the basics of the legislation of the Republic of Kazakhstan on the establishment of restaurant bines and other regulations in this area. 3. To apply the acquired knowledge for decisions in the conditions of free business activity, conducting work on Economics, analysis and management. |

| | |
|--|--|
| | <p>4. To demonstrate knowledge and understanding of the specifics of providing services in the hospitality industry.</p> <p>5. To interpret, analyze and process scientific and technical information in the field of tourism activities.</p> <p>6. To be competent in the organization of proper nutrition and quality service; making management decisions at different levels when solving complex tasks related to the organization of business in the hospitality sector.</p> <p>7. To have skills in planning and designing the restaurant and hotel business.</p> <p>8. To have the skills to organize production and economic activities in the system of restaurant and hotel services.</p> <p>9. The ability to use the methods of natural sciences in professional activities, to apply modern tools for processing, analysis and systematization within the framework of scientific interests or hospitality research.</p> <p>10. Use state, Russian, English (and preferably one more European or Asian) languages in professional activities.</p> <p>11. Search, accumulate, exchange data and create an integrated service industry representation document in accordance with regulatory requirements and standards.</p> <p>12. To be able to focus on the values of a democratic society, feeling like a bearer of a culture of academic honesty and the principles of creating an academic environment in the tourism sector</p> |
|--|--|

**РАЗДЕЛ 2. МАТРИЦА ДОСТИЖИМОСТИ ФОРМИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ
ОБУЧЕНИЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ С ПОМОЩЬЮ
ДИСЦИПЛИН**

**2.1 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной
программе в целом с формированием компетенции**

| Компетенции | Р01 | Р02 | Р03 | Р04 | Р05 | Р06 | Р07 | Р08 | Р09 | Р010 | Р011 | Р012 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| КК1 - знать технологию общения, стратегию коммуникации | + | + | | + | | + | + | | | + | | |
| КК2 - использовать иностранный язык как средство межкультурной коммуникации в составе всего комплекса коммуникативной компетенции | | | | + | + | + | + | + | | + | | |
| КК3 - владеть одним из иностранных языков на уровне, позволяющем получать и оценивать информацию в области профессиональной деятельности из зарубежных источников | | | | + | + | + | + | + | | + | | |
| КК4 - знать фундаментальные математические, естественнонаучные и технические дисциплины, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления | + | + | + | + | | | | | | + | | |
| КК5 - уметь формулировать и решать задачи, анализировать; доказывать полученные результаты; применять формулы, основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности | | | + | + | + | + | | | | | + | |
| КК6 - применять методы анализа, синтеза для решения прикладных задач, | | + | + | | | + | | | | + | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования | | | | | | | | | | | |
| КК7 - знать основные концепции, принципы, теории и факты, связанных с информатикой; основные информационные технологии | | + | + | | | + | | | | + | |
| КК8 - уметь применять и использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | | + | + | | | + | | | | + | |
| КК9 - владеть навыками работы с компьютером как средством управления информацией | | | + | | | + | | | | + | |
| КК10 - знать этические, духовные и культурные ценности, основные закономерности и формы регуляции социального поведения, социологические подходы к личности, традиции и культуру народов Казахстана, тенденции развития общества | | | | + | + | | + | + | | | + |
| КК11 - уметь использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности | | | | + | + | | + | + | | | + |
| КК12 - владеть навыками культуры мышления, иметь способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, иметь способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и | | + | | + | + | | | | + | | + |

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| экономических наук при решении социальных и профессиональных задач | | | | | | | | | | | |
| КК13 – знать основополагающие дисциплины в области (естественнонаучных социальных, гуманитарных, экономических) знаний, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления | | | | + | | | | | + | | |
| КК14 - уметь использовать системы категорий и методов, необходимых для решения типовых задач в различных областях профессиональной практики, применять теоретическое и экспериментальное исследования, основные методы математического анализа и моделирования для обработки данных, полученных при решении различных профессиональных задач, проводить библиографическую и информационно-поисковую работу с последующим использованием данных при решении профессиональных задач и оформлении научных статей, отчётов, заключений и пр. | | | + | | + | + | | + | | | |
| КК15 - владеть навыками образовательной деятельности; приобретения новых знаний, необходимых для повседневной профессиональной деятельности и продолжения образования в магистрату | | | | + | + | | + | + | + | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|--|
| ре | | | | | | | | | | | |
| КК16 - основы экономики и предпринимательской деятельности, иметь научные представления о менеджменте, маркетинге, финансах, микро, макроэкономических явлениях, понимать роль государственного сектора в экономике и предпринимательстве | + | | | | | | | | | | |
| КК17 - уметь выделять методы государственного регулирования экономики, применять принципы и нормы, регулирующие предпринимательские и экономические отношения на практике | + | | | | | | | | | | |
| КК18 - владеть навыками использования полученных знаний по предмету в профессиональной деятельности, анализа экономических и предпринимательских отношений, входящих в область профессиональной деятельности | | + | + | | | + | + | | | | |
| КК19 - иметь представление об основных методах экономического анализа и принятия решений в области ресторанныго и гостиничного бизнеса, о функционировании туристского рынка, банковской и налоговой систем, вопросах взаимодействия индустрии гостеприимства с внешними макросредами (экономической, социальной, технологической, информационной, | + | + | | + | + | | | + | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| политической, экологической) для уверенного взаимодействия с данными явлениями и процессами в реальной жизни | | | | | | | | | | | |
| КК20 - иметь представление о роли и основных функциях государства в экономике, осуществлении социально-экономической политики в сфере обслуживания | + | + | | | | | | | | | |
| КК21 - знать принципы организации кадровой работы, методов обучения и контроля деятельности кадров | + | + | | | | | | | | | |
| КК22 - знать формы и методы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах | | | | | + | | | + | | | |
| КК23 - знать технологии приема и размещения в гостиницах и туристских комплексах | | | | | + | | + | | + | | |
| КК24 - знать основные принципы функционирования предприятий питания в гостиничном хозяйстве | | | | | + | + | | | | | + |
| КК25 - знать особенности и способы повышения эффективности рекламы в сфере обслуживания | | + | + | + | | + | | | | | |
| КК26 - уметь ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике | | + | | | | + | | | | | |
| КК27 - уметь разбираться в микро и макро сферах гостиничного и ресторанных бизнеса | | | | + | + | + | + | | + | | |
| КК28 - уметь использовать ценовую политику и | | | | + | + | + | + | | | | + |

| | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| ценовые стратегии для создания рентабельного бизнеса в сфере ресторанныго и гостиничного хозяйства | | | | | | | | | | | |
| КК29 - уметь убедить партнера принять решение, невыгодное для него сейчас, но имеющее позитивный результат в будущем | | | | + | + | + | | | | | |
| КК30 - владеть навыками организации производственно – хозяйственной деятельности в системе ресторанныго и гостиничного обслуживания | | | + | | + | + | | + | | | |
| КК31 - быть компетентными в вопросах составления программ обслуживания туристов и организации информационной беседы | | | | + | + | | + | + | | | |
| КК32 - быть компетентными в вопросах организации правильного питания и качественного обслуживания | | | | | | | + | + | + | | |
| КК33 - быть компетентными в вопросах принятия управленческих решений на разных уровнях при решении комплексных задач, связанных с организацией бизнеса в сфере гостеприимства | + | + | | | | | | | + | | |

2.2 СВЕДЕНИЯ О ДИСЦИПЛИНАХ

| № | Наименование дисциплины | Краткое описание дисциплины (30-50 слов) | Коли-чество кредитов | Форми-руемые компе-тенции |
|---|---|---|-----------------------------|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| Цикл общеобразовательных дисциплин Университетский компонент | | | | |
| 1 | Экономика и право | В рамках данной дисциплины изучается: анализ проблем правового регулирования экономических отношений с применением экономических принципов и моделей в новых областях исследования, ранее относящихся исключительно к сфере юриспруденции (необходимость, роль и значение правовой системы, гражданская ответственность, преступная и правоохранительная деятельность и др.) | 5 | KK16, KK17, KK18 |
| 2 | Основы антикоррупционной культуры | В рамках данной дисциплины изучается: история возникновения коррупции; основные этапы борьбы с коррупцией в Республике Казахстан; профилактика коррупции в деятельности государственных органов; правовые основы противодействия коррупции; механизмы взаимодействия с государственными органами по вопросам противодействия коррупции; формирование антикоррупционной культуры; создание атмосферы неприятия коррупции в обществе. | | KK1, KK2, KK3, KK4, |
| 3 | Экология и безопасность жизнедеятельности | В рамках данной дисциплины изучается: экология как наука; разделы экологии; взаимосвязь человека и окружающей среды; изучение экологических проблем современности и путей их решения, а также изучение методов обеспечения выживаемости человека при действии на него факторов антропогенного, техногенного и естественного характера; обучение навыкам, которые помогут повысить выживаемость и уменьшить травматизм граждан. | | KK4, KK5, KK19, KK22 |
| 4 | Инновационное предпринимательство | В рамках данной дисциплины изучается: понятие и его основные виды; мотивы и условия становления предпринимательства; формы организации предпринимательства; планирование предпринимательской деятельности; система управления предпринимательской деятельности; финансирование предпринимательской деятельности; организация и оплата труда; управление персоналом; организация коммерческих сделок; анализ и оценка предпринимательской деятельности; деловое общение. | | KK16, KK17, KK18 |
| 5 | Методы научных исследований | В рамках данной дисциплины изучается: философско-психологические основания методологии; характеристика научной деятельности; выбор направления научного исследования; этапы научно-исследовательской работы; особенности теоретического исследования; общие сведения об экспериментальных исследованиях; обработка и оформление результатов научной работы. | | KK14, KK26, KK27 |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|---|--------------------------------------|
| | | | | |
| Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент | | | | |
| 7 | Творческий проект | <p>В рамках данной дисциплины изучается: сущность понятия творческий проект; цели и стратегия реализации проектов; виды творческих проектов; требования к разработке творческого проекта; структура, функции и содержание разделов творческого проекта; «концепция, обзор, резюме»; «описание продукта (продукции, услуги, изделия)», «анализ рынка, маркетинг и продажи»; «план производства»; «организационный план»; первичные документы финансового плана; «окружение и нормативная информация»; «риски проекта и страхование»; «календарный план реализации проекта»; оформление общего творческого проекта и др.</p> | 4 | KK16, KK17, KK18 |
| 8 | Академическое письмо | <p>В рамках данной дисциплины изучается: расширение коммуникативной компетенции в области использования русского и изучаемого иностранного языка применительно к академической сфере функционирования, в том числе и профессиональным; формирование у студентов навыков прагматического мышления на материале русского и изучаемого языка, умений анализировать варианты единицы языка и грамотно осуществлять выбор нужной единицы в зависимости от целей и условий коммуникации; овладение различными формами и функциональными стилями языка, а также элементарными умениями редактирования и создания профессиональных текстов.</p> | 4 | KK1, KK2, KK3, KK14 |
| 9 | Деловая коммуникация | <p>В рамках данной дисциплины изучается: сущность и специфика коммуникации как науки о морали; профессионально-этические кодексы; репутационный аспект профессиональной коммуникации; понятие трудовой и бизнес-коммуникации; служебный этикет; виды и стратегии делового общения; особенности проведения деловых переговоров; этикет проведения корпоративного мероприятия; этикет проведения презентации; теории корпоративного управления; типы лидерства; управление производственными конфликтами и кризисами; коммуникационный аудит.</p> | 3 | KK1, KK2, KK3, KK 4, KK5 |
| 10 | Предпринимательство и риски | <p>В рамках данной дисциплины изучается: организация собственной деятельности; методы решения профессиональных задач, их эффективность и качество; оценка рисков и принятие решения в нестандартных ситуациях; показатели риска и методы его оценки. Зоны, риска в зависимости от величины потерь. Экспертный способ оценки риска. Расчетно-аналитические методы оценки риска.</p> | 5 | KK16, KK17, KK18 |
| 11 | Проектный менеджмент | <p>В рамках данной дисциплины изучается: концепция управления проектами; планирование проекта; управление стоимостью проекта; управление работами по проекту; управление ресурсами проекта; оценка эффективности инвестиционного проекта; основные подходы и методы управления проектами; роль человеческого фактора в успешной реализации проекта; современные информационные</p> | 3 | KK16, KK17, KK18 |

| | | | | |
|----|---|--|---|--|
| | | технологии, используемые в управлении проектами. | | |
| 12 | Основы индустрии гостеприимства | В рамках данной дисциплины изучается: индустрия гостеприимства в историческом контексте и гости-ничный бизнес; предприятия питания в мировой индустрии гостеприимства; персонал как важнейшее звено в мировой индустрии гостеприимства; особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства. | 4 | KK 19, KK 20, KK 21, KK 22 |
| 13 | Мировое гостиничное хозяйство | В рамках данной дисциплины изучается: история развития международной гостиничной индустрии; роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг; глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии; классификация гостиничных предприятий; организационная структура гостиничных предприятий; основные службы гостиниц; предприятия питания в гостиничном сервисе. | 4 | KK 19, KK 20, KK 21, KK 22, KK31 |
| 14 | Нормативно-правовое обеспечение гостинично-ресторанного бизнеса | В рамках данной дисциплины изучается: общая понятие и источники нормативно-правового обеспечения; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; правовой статус потребителя услуг; гражданско-правовое регулирование договоров; защита прав потребителей в РГБ. | 3 | KK 19, KK 20, KK 21, KK 22, KK23 |
| 15 | Профессиональный иностранный язык | В рамках данной дисциплины изучается: курс грамматики, лексический материал профессионального характера и тексты профессиональной направленности; устное и письменное общение на иностранном языке в профессиональной сфере; перевод текста по различным областям с целью извлечения информации профессионального характера. | 5 | KK1, KK2, KK3, KK10 |
| 16 | Профессиональный казахский/русский язык | В рамках данной дисциплины изучается: нормы современного делового языка в области лексики, морфологии, синтаксиса и стилистики; лексико-фразеологические и грамматические особенности официально-делового стиля; нормы делового языка в области лексики, морфологии, синтаксиса, стилистики; специфические языковые средства официально-делового стиля; стилистическое чутье; умения и навыки редактирования текстов деловых бумаг; образцы документов, варианты их композиционной структуры; оформление и составление некоторых видов документов. | 5 | KK1, KK2, KK3, KK10 |
| 17 | Практика ведения бизнеса | В рамках данной дисциплины изучается: В рамках данной дисциплины изучаются: предпринимательская идея и ее реализация, этика и культура предпринимательства, предпринимательский капитал, способы его формирования, типология предпринимательства, бизнес-планирование в деятельности предпринимателе, учреждение предприятия, организационно-правовые формы предпринимательской деятельности, возможные формы партнерской связи, организация и регистрация предприятия (пакет необходимых документов), менеджмент и маркетинг в предпринимательстве, организационная структура предприятия, налогообложение предприятия, предпринимательская среда | 5 | KK16 KK17 KK18 |

| | | | | |
|-------------------------------|---|--|---|---|
| | | (внутренняя и внешняя среда фирмы), анализ результатов деятельности предприятия | | |
| Цикл базовых дисциплин | | | | |
| Компонент по выбору | | | | |
| 18 | Маркетинг сферы обслуживания | В рамках данной дисциплины изучается: сущность, принципы и функции маркетинга; основные виды маркетинга и их сущность; разработка концепций маркетинга для предприятий; потребности и рынок – основа маркетинговой деятельности; понятие конкуренции, и ее особенности; виды конкуренции; организационные службы маркетинга; цели, задачи, функции службы маркетинга. | 4 | KK1, KK2, KK3 KK10 |
| 19 | Проектный маркетинг | В рамках данной дисциплины изучается: принципы проектного управления; инициализация и планирование проекта; управление проектом. | 4 | KK1, KK2, KK3 KK10 |
| 20 | Профессиональная подготовка кадров и тренинги в гостинично-ресторанном бизнесе | В рамках данной дисциплины изучается: обучение персонала в гостинично-ресторанном бизнесе; внутрипроизводственная переподготовка, производственный инструктаж и профессиональная ориентация; профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации; схема проведения тренингов для персонала; инновации в системе подготовки кадров; понятие инноваций; виды кадровых нововведений; профессиональное обучение кадров на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса. | 5 | KK1, KK2, KK 3, KK 11, KK14 |
| 21 | Организация обслуживания и подготовка профессиональных кадров предприятий общественного питания | В рамках данной дисциплины изучается: организация обслуживания в организациях общественного питания; психология и этика профессиональной деятельности; менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания; виды услуг, формы и методы обслуживания потребителей; культура обслуживания; время обслуживания. | 5 | KK1, KK2, KK 3, KK 11, KK14 |
| 22 | Культура делового общения в ресторанном и гостиничном бизнесе | В рамках данной дисциплины изучается: понятие о культуре делового общения; психологическая культура гостиничного и ресторанных бизнеса; этическая культура гостиничного и ресторанных бизнеса; эстетическая культура гостиничного и ресторанных бизнеса; организационная культура гостиничного и ресторанных бизнеса; культура рекламной деятельности гостиничного и ресторанных бизнеса; корпоративная культура гостиничного и ресторанных бизнеса; роль имиджа в формировании культуры гостиничного и ресторанных бизнеса. | 4 | KK 19, KK 20, KK 21, KK 22 |
| 23 | Имидж менеджера гостеприимства | В рамках данной дисциплины изучается: особенности управления и руководства гостиничным предприятием; имиджелогия как наука; управление имиджем менеджера гостеприимства; создание имиджа менеджера гостеприимства как составная часть культуры общения; технология формирования имиджа менеджера гостеприимства; этика деловых отношений руководителей и подчиненных как основа имиджа фирмы; имидж фирмы; имидж офиса; имиджмейкинг в системе public relations. | 4 | KK 19, KK 20, KK 21, KK 22 |
| 24 | Бухгалтерский учет и аудит в гостинично- | В рамках данной дисциплины изучается: теоретические и методологические основы | | KK16, KK17, |

| | | | | |
|----|---|--|---|--|
| | ресторанном бизнесе | организации бухгалтерского учета; учет денежных средств и расчетных операций; учет основных средств и нематериальных активов; учет производственных запасов; учет расчетов с персоналом по оплате труда; учет собственных средств и займов; бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц; бухгалтерский и налоговый учёт расходов гостиниц. | 6 | KK18, KK19, KK20 |
| 25 | Учет и отчетность в сфере обслуживания | В рамках данной дисциплины изучается: бухгалтерский учет в организациях общественного питания; ценообразование в организациях общественного питания; учет сырья, товаров и тары в кладовых; учет сырья при производстве и реализации (отпуска) готовой продукции; учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети; учет расчетов по оплате труда. | 6 | KK16, KK17, KK18, KK19, KK20 |
| 26 | Управление и организация барного дела | В рамках данной дисциплины изучается: основы барного дела; материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара; классификация и методы приготовления смешанных напитков; характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков; подготовка бара к обслуживанию, приемы работы бармена; барная посуда, инвентарь и аксессуары бара. | 4 | KK16, KK17, KK18, KK19, KK20 |
| 27 | Технология продукции и обслуживание в барах | В рамках данной дисциплины изучается: барное искусство; технология приготовления алкогольных напитков; принципы составления и формирования карты вин и напитков. | 4 | KK16, KK17, KK18, KK19, KK20 |
| 28 | Служба питания и напитков | В рамках данной дисциплины изучается: принципы функционирования организацией питания в гостинице; отдел Food and Beverage; обслуживающий персонал и их функции; организация питания; рестораны и бары; виды предприятий питания и их особенности; организация питания на условиях полного пансиона, полупансиона; кейтеринг; обслуживание банкетов; персонал отдела блюд и напитков, их должностные обязанности. | 6 | KK16, KK17, KK18, KK19, KK20 |
| 29 | Стандарты обслуживания службы House Keeping | В рамках данной дисциплины изучается: организационно-управленческая структура службы House Keeping; технология и организация службы House Keeping; контроль качества работы службы House Keeping, комплектация гостевых номеров; управление персоналом службы House Keeping; дополнительный сервис, предоставляемый службой House Keeping. | 6 | KK16, KK17, KK18, KK19, KK20 |
| 30 | Национальные кухни народов мира | В рамках данной дисциплины изучается: история и этапы развития традиций питания; принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира; национальные особенности традиций питания народов Европы; традиции и культура питания народов стран АТР; роль напитков в культурах питания народов мира; чай: церемонии и ритуалы; застолье и традиции народов мира. | 6 | |
| 31 | Технология кулинарной продукции | В рамках данной дисциплины изучается: технологические принципы производства продукции общественного питания; технология кулинарной продукции; технология производства полуфабрикатов; технология | 6 | |

| | | | | |
|----|---|--|---|---|
| | | производства полуфабрикатов из овощей и грибов; технология кулинарных изделий и блюд; супы, значение супов в питании; соусы, значение соусов в питании; кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. | | |
| 32 | IT-технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе | В рамках данной дисциплины изучается: информационные системы и технологии: понятия, виды; основы диджитал-маркетинга; применение диджитал-маркетинга в гостиничном деле; технологии создания сайтов; виды сайтов; основные платформы и способы создания сайтов; особенности создания сайтов в гостиничном деле; способы создания информационных систем в гостиницах ; их преимущества и недостатки; проблемы внедрения специализированного программного обеспечения; информационные системы для гостиничной индустрии: основные и дополнительные модули; задачи и функции информационных систем для гостиниц и ресторанов; бек-офис и фронт-офис; программные продукты для гостиниц и ресторанов; популярные специализированные программы. | 5 | КК 3, КК 11, КК19, КК24, КК25 |
| 33 | Информационные технологии в системах управления рестораном и гостиничным комплексом | В рамках данной дисциплины изучается: система информационных технологий; глобальные компьютерные сети; мультимедийные технологии; информационные системы менеджмента; информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом. | 5 | КК 3, КК 11, КК19, КК24, КК25 |
| 34 | Event-менеджмент | В рамках данной дисциплины изучается: Event-менеджмент как индустрия и профессия; мероприятия как основной элемент event-менеджмента; этапы жизненного цикла мероприятия; выбор концепции мероприятия; реализация проекта. | 6 | КК 3, КК 11, КК19, КК24 |
| 35 | Time-менеджмент гостиниц и ресторанов | В рамках данной дисциплины изучается: понятие и значение изучения тайм-менеджмента; управление деятельностью как процесс в тайм-менеджменте; формирование и выбор целей в работе менеджера гостиниц и ресторанов; планирование рабочего процесса; организация рабочего процесса; контроль над трудовым процессом; анализ трудового процесса; принятие решений и управление временем; экономия времени при работе с информацией; подготовка и проведение совещаний. | 6 | КК 3, КК 11, КК19, КК24 |
| 36 | Инфраструктура ресторанных гостиничного бизнеса | В рамках данной дисциплины изучается: индустрия гостеприимства как часть сферы услуг; история развития индустрии гостеприимства; гостиничное хозяйство; ресторанное хозяйство; инженерные сети и коммуникации гостинично-ресторанных предприятий; уборочные работы в помещениях ГРП; подготовка к обслуживанию клиентуры; современные информационные технологии управления ГРП; кадровая структура ГРП; правила технической эксплуатации ГРП и их оборудования; тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. | 5 | КК 2, КК16, КК17, КК18 |
| 37 | Инфраструктура гостиничного | В рамках данной дисциплины изучается: общая характеристика гостиничного предприятия; | | КК 2, КК16, |

| | | | | |
|-------------------------------------|---|--|---|----------------------------------|
| | предприятия | историческое развитие гостиницы и характеристика направления деятельности предприятия; организационная структура гостиниц. | 5 | KK17, KK18 |
| 38 | Технология и системы бронирования в ресторанном и гостиничном бизнесе | В рамках данной дисциплины изучается: прием и оформление заказов на бронирование от потребителей; организация деятельности службы бронирования; основные функции и службы гостиницы; организация технологии работы службы бронирования; службы бронирования: цели, основные функции, состав персонала, стандартное оборудование; требования к обслуживающему персоналу; бронирование и оформление заказов; технологический цикл обслуживания гостей; способы бронирования; оформление заказов на бронирование номеров; автоматизированные системы управления в гостиницах. | 5 | KK22, KK23, KK24, KK25 |
| 39 | Автоматизация гостиниц и ресторанов | В рамках данной дисциплины изучается: система управления гостиницей: автоматизация гостиницы и отеля, программа автоматизации кафе, процессов торговли; автоматизация торговли услугами клиентам в системе управления гостиницей; цели автоматизации торговли; применение в отеле программы автоматизации гостиницы или отелем как составляющей системы управления гостиницей; целесообразность автоматизации кафе и ресторана. | 5 | KK22, KK23, KK24, KK25 |
| Цикл профилирующих дисциплин | | | | |
| Компонент по выбору | | | | |
| 40 | Менеджмент безопасности предприятий питания | В рамках данной дисциплины изучается: качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции; контроль качества пищевой продукции; принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных факторов и управления рисками; организация работ; внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. | 5 | KK 3, KK 11, KK19, KK24 |
| 41 | Качество и безопасность пищевых продуктов в индустрии питания | В рамках данной дисциплины изучается: процесс обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения; загрязнение микроорганизмами их метаболитами; загрязнения химическими элементами; загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; загрязнения диоксинами; аналитический контроль их в пищевых продуктах;adioактивное загрязнение; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации. | 5 | KK 3, KK 11, KK19, KK24 |
| 42 | Индустрия питания | В рамках данной дисциплины изучается: основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании; организационная структура предприятия питания; снабжение предприятий питания; вспомогательные службы предприятий питания; производственная деятельность в общественном питании; организация обслуживания потребителей; банкетные услуги. | 3 | KK 3, KK 11, KK19 |

| | | | | |
|----|--|--|---|-------------------------|
| 43 | Технология, организация и проектирование предприятия питания в гостинице | В рамках данной дисциплины изучается: характерные черты организации ресторанных и гостиничного бизнеса в современных условиях; технологии гостиничного производства и продажи гостиничного продукта; проектирование предприятий общественного питания в гостинице; технологии организации ресторанных обслуживания постояльцев в гостинице. | 3 | КК 3, КК 11, КК19 |
| 44 | Современное интерьерное окружение в гостиницах и ресторанных комплексах | В рамках данной дисциплины изучается: современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий; меблировка и эстетическое оформление внутренних помещений гостиниц; внутренний дизайн гостиниц; оснащенность мебелью, мягким и жестким инвентарем гостинично -ресторанного технологического процесса; инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц; уборочные работы в помещениях гостиничного предприятия; правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. | 6 | КК 3, КК 11, КК19, КК24 |
| 45 | Дизайн и управление инфраструктурой в индустрии гостеприимства | В рамках данной дисциплины изучается: планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов; виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов; планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха; планировочная организация функциональных групп помещений туристских и гостинично-ресторанных комплексов. | 6 | КК 3, КК 11, КК19, КК24 |
| 46 | Экономика сферы обслуживания и гостеприимства | В рамках данной дисциплины изучается: сущность и специфика экономики индустрии гостеприимства; структура и состав экономик и индустрий гостеприимства; межотраслевое и межрегиональное взаимодействие; рыночный механизм в экономике индустрии гостеприимства; рынки услуг и ресурсов экономики индустрии гостеприимства; глобализация в экономике индустрии гостеприимства. | 6 | КК 3, КК 11, КК19 |
| 47 | Экономика гостиничных и ресторанных мероприятий | В рамках данной дисциплины изучается: теоретико-методические основы организации ресторанных бизнеса; специфика ресторанных бизнеса как сферы услуг; разработка концепции предприятия ресторанных рынка; организация сервисного обслуживания и управления персоналом; организация маркетинговой и рекламной деятельности предприятия ресторанных бизнеса. | 6 | КК 3, КК 11, КК19 |
| 48 | Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства | В рамках данной дисциплины изучается: бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства; анализ внутренней среды предприятия; анализ структуры рынка и расчет емкости рынка; исследование конкурентной среды; ценовая политика в системе бизнес-планирования; система распределения и сбыта; производственный и организационный планы предприятия; финансовый план. | 6 | КК18, КК19, КК20 |
| 49 | Риски в сфере обслуживания | В рамках данной дисциплины изучается: теоретические основы рисков с сферой обслуживания; понятие и сущность сферы обслуживания; место рисков сферы сервиса в общей системе рисков; управление рисками в деятельности предприятия. | 6 | КК18, КК19, КК20 |

| | | | | |
|----|---|--|---|--|
| 50 | Товароведение | В рамках данной дисциплины изучается: основы товароведения продовольственных товаров; оценка качества и способы хранения продовольственных товаров; товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров; вспомогательные товары; зерномучные товары; плодовоовощные товары; вкусовые товары; кондитерские товары; пищевые жиры; молочные товары; яйцо и яичные товары; мясные товары; рыбные товары; пищевые концентраты; продукты детского питания. | 5 | KK18, KK19, KK20 |
| 51 | Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов | В рамках данной дисциплины изучается: объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы; товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки; товароведение и экспертиза плодов и овощей и продукты их переработки; товароведение и экспертиза сахара, крахмала и кондитерских изделий; товароведение и экспертиза вкусовых товаров; товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров; товароведение и экспертиза мяса, мясных продуктов и яичных товаров; товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров; упаковка, маркировка, хранение и транспортирование продовольственных товаров. | 5 | KK18, KK19, KK20 |
| 52 | Технология дипломных (проектных) исследований | В рамках данной дисциплины изучается: понятие «дипломная работа», отличие от реферата и диссертации, выбор и закрепление темы, планирование работы, индивидуальный график дипломного исследования, библиографический поиск, изучение литературы, сбор и систематизация материала, параметры классификации материала, построение и структура текста. | 4 | KK4, KK5, KK6, KK8, KK9 |
| 53 | Научно-исследовательская деятельность | В рамках данной дисциплины изучается: методологические основы научного познания, методы научного познания, понятийный аппарат научного исследования, этапы научного исследования, методика проведения научных исследований, культура и мастерство исследования; методология науки как социально – технологический процесс, методология докторской и кандидатской диссертационного исследования, культура и мастерство исследователя, подготовка и публикация научной статьи, автореферат докторской и кандидатской диссертации и подготовка к защите. | 4 | KK4, KK5, KK6, KK8, KK9 |
| 54 | Организация кейтеринга | В рамках данной дисциплины изучается: кейтеринг как форма предоставления услуг питания; организация работы кейтеринговых компаний; персонал кейтеринговых компаний; формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании; маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании; оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания. | 5 | KK28, KK30, KK31, KK32, KK33 |
| 55 | Организация обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства | В рамках данной дисциплины изучается: понятие индустрия гостеприимства; виды и услуги гостиничных предприятий; стандарты обслуживания; деятельность службы приема и размещения; виды и способы бронирования; деятельность службы обслуживания номерного фонда; технология работы персонала в малых отелях. | 5 | KK28, KK30, KK31, KK32, KK33 |

| | | | | |
|----|--|--|---|------------------------------|
| 56 | Организация гостиничного сервиса | В рамках данной дисциплины изучается: теоретические основы дисциплины; взаимодействие современного отеля и туроператора; эволюция предприятий гостеприимства; классификация средств размещения; организация управления; внутренняя структура гостиничного комплекса; организация питания в гостиничном комплексе; предоставление дополнительных услуг в гостиничном комплексе. | 4 | KK28, KK30, KK31, KK32, KK33 |
| 57 | Инновационное управление ресторанно-гостиничным бизнесом | В рамках данной дисциплины изучается: теоретические основы инновационной деятельности в гостинично-ресторанном бизнесе; ресторанно-гостиничный бизнес как объект инновационного управления; концептуальные основы инновационного управления ресторанно-гостиничным бизнесом; роль инновационного предпринимательства в гостинично-ресторанном бизнесе; особенности инновационной деятельности малых предприятий ресторально-гостиничного бизнеса; зарубежный опыт по организации управления ресторанно-гостиничным бизнесом. | 4 | KK28, KK30, KK31, KK32, KK33 |
| 58 | Оздоровительный сервис в индустрии гостеприимства | В рамках данной дисциплины изучается: оздоровительный центр в отеле, его организация; набор оздоровительных услуг в зависимости от класса отеля; оздоровительный сервис в SPA отелях и парк-отелях; оздоровительный сервис на курортах; функции персонала оздоровительного центра; талассотерапия; стоунтерапия; массаж и его виды; аромотерапия; грязелечение; водолечение; SPA и SPA курорты. | 6 | KK19, KK28, KK30, KK31, KK32 |
| 59 | Санаторно-курортная деятельность в РК | В рамках данной дисциплины изучается: история развития санаторно-курортного дела в Казахстане; санаторно-курортное дело в системе здравоохранения и лечебно – оздоровительном туризме; курортно-рекреационные ресурсы Республики Казахстан; курортография; современная организация лечебного туризма; основы курортной медицины. | 6 | KK19, KK28, KK30, KK31, KK32 |

**РАЗДЕЛ 3. СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
(ОҚУ ЖОСПАРЫ/УЧЕБНЫЙ ПЛАН (CURRICULUM))**

РАЗДЕЛ 4. СВОДНАЯ ТАБЛИЦА, ОТРАЖАЮЩАЯ ОБЪЕМ ОСВОЕННЫХ КРЕДИТОВ В РАЗРЕЗЕ МОДУЛЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС

Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов в разрезе модулей образовательной программы по ОП 6В11102 – Ресторанно-гостиничный бизнес (срок обучения 4 года)

| Курс обучения | Семестр | Количество осваиваемых модулей | Кол-во изучаемых дисциплин | | | Количество кредитов КZ | | | | | | | | | | Кол-во | | | |
|----------------------|-----------|--------------------------------|----------------------------|-----------|------------|------------------------|----------|------------------|-----------|---------------------------|-----------|------------------------|----------------------------|--------------------------------------|-----------|---------------------|----|---|---|
| | | | OK | VK | KV | Теоретическое обучение | | Учебная практика | | Производственная практика | | Преддипломная практика | | Оформление и защита дипломной работы | | Итоговая аттестация | | | |
| 1 | 1 | 5 | 6 | 1 | - | 35 | | | | | | | | | 35 | 900 | 35 | 6 | 1 |
| | 2 | 5 | 5 | 3 | - | 32 | 1 | | | | | | | | 33 | 990 | 33 | 6 | 1 |
| 2 | 3 | 6 | 2 | 3 | 3 | 30 | | | | | | | | | 30 | 900 | 30 | 7 | 1 |
| | 4 | 6 | 1 | 4 | 2 | 25 | | 5 | | | | | | | 30 | 900 | 30 | 6 | 1 |
| 3 | 5 | 5 | - | 5 | 2 | 30 | | | | | | | | | 30 | 900 | 30 | 6 | |
| | 6 | 6 | - | 1 | 5 | 25 | | | 5 | | | | | | 30 | 900 | 30 | 6 | |
| 4 | 7 | 4 | - | - | 5 | 30 | | | | | | | | | 30 | 900 | 30 | 5 | |
| | 8 | 2 | - | - | 2 | 8 | | | | 10 | 12 | 12 | 30 | 900 | 30 | 2 | 3 | | |
| Итого | 15 | 14 | 17 | 19 | 215 | 1 | 5 | 5 | 10 | 12 | 12 | 248 | 7260 | 248 | 44 | 7 | | | |
| Всего в часах | | | | | | | | | | | | | Количество кредитов | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | Экзамен | Дифференцированный зачет | | | | | |