

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор Карагандинского
университета, д.э.н., профессор
Аймагамбетов Е.Б.

Утверждено на заседании
Ученого совета КарУК
Протокол № 8 «30» 04 2024 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»**

Уровень: бакалавриат (ВА)

КАРАГАНДА 2024

Образовательная программа 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 19.01.2023г.) и профессионального стандарта профессиональных стандартов «Гостиничное хозяйство», (Приложение № 2) приказ Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 17.01.2017г. №3; «Индустрия питания», (Приложение № 1) приказ Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 22.10.2018г. №284; «Обслуживание банкетов и конференций», (Приложение № 42) к приказу Заместителя утвержденного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 26.12.2019г. №263.

Разработчики (академический комитет):

Доскалиева Баян Биккайровна, д.э.н., профессор, зав. кафедрой Туризм и ресторанное дело

Блялова Айнагуль Каримовна, магистр, старший преподаватель

1. Косакина Е.А. – дир. Турфирмы «Travel House»
2. Вавринюк Г.В. – Главный менеджер по банкетам и конференциям в ТОО «Гостиница Космонавт»

3. Елемесов Д.К - управляющий ресторанным комплексом «Рубин» ТОО «Gold Way K»

4. Алексеенко Т.Н.– доцент

5. Аешова Н.Т. – магистр, ст. преп.

6. Зейнуллина А. – студентка группы Тур-20-1к

7. Бекетова А – студентка группы Тур-20-1к

Рецензент (эксперт):

Вавринюк Галина Васильевна, Главный менеджер по банкетам и конференциям в ТОО «Гостиница Космонавт»

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета «25» декабря 2023 г., протокол №1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт образовательной программы.....	4
2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....	5
2.1 Присуждаемая степень.....	5
2.2 Перечень должностей специалиста.....	5
3. Содержание образовательной программы.....	5
3.1 Учебный план образовательной программы.....	5
3.2 Сведения о дисциплинах.....	10
4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....	15
4.1 Перечень компетенций и результатов обучения.....	15
4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	16
4.3 Карта формирования компетенций.....	17
5. План развития образовательной программы.....	19
6. Лист согласования программы.....	26

1. Паспорт образовательной программы

1	Регистрационный номер	6В11100086
2	Код ОП	6В11102
3	Код и классификация области образования	6В11 Услуги
4	Код и классификация направлений подготовки	6В111 Сфера обслуживания
5	Группа образовательных программ	В093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
6	Наименование образовательной программы	6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
7	Вид ОП	Действующая ОП
8	Цель ОП	Обеспечение качественной подготовки инновационно - ориентированных, конкурентоспособных кадров в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса, отвечающих современным требованиям рынка труда, как основы для их профессионального роста и личностного развития
9	Уровень по МСКО	6
10	Уровень по НРК	6
11	Уровень по ОРК	6
12	Результаты обучения	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями
13	Форма обучения	очная
14	Язык обучения	Казахский/русский
15	Объем кредитов	240
16	Присуждаемая степень	Бакалавриат в области услуг по ОП 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
17	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	№ KZ34LAA00021414 (005) от 02 февраля 2021г., выданной Комитетом по контролю в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан
18	Наличие аккредитации ОП	Есть, Независимое агентство по обеспечению качества в образовании (НАОКО) SA №0175/1 от 23 декабря 2019 года
19	Наименование аккредитационного органа	Независимое агентство по обеспечению качества в образовании (НАОКО) SA №0175/1 от 23 декабря 2019 года
20	Срок действия аккредитации	23.12.2019– 20.12.2024
21	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах по циклам и ОП
22	Уникальность программы	ОП нацелена на подготовку бакалавров по ресторанному и гостиничному бизнесу с углубленным знанием сферы индустрии гостеприимства и широким выбором майнерских программ
23	Профессиональные стандарты	1. Индустрия питания – 06.12.2022 2. Обслуживание банкетов и конференций – 06.12.2022 3. Гостиничное хозяйство – 17.01.2017

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

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

2.2 Перечень должностей специалиста:

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

являются:

- органы государственного управления, связанные с организацией гостиничного бизнеса (министерства, акиматы, их региональные подразделения и структуры);
- государственные и частные компании, занимающиеся ресторанным и гостиничным бизнесом;
- сфера обслуживания, предприятия связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры);
- имущество, имущественные комплексы (предприятия, учреждения, организации) и иные объекты гостиничной индустрии;
- научно-исследовательские организации, занимающиеся изучением проблем развития питания, маркетинга в организациях питания;
- учебные заведения, готовящие специалистов среднего звена по гостиничному хозяйству;
- рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и их технологий и т.п.;
- другие организации и компании, деятельность которых связана со специализациями, установленными советами вузов.

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА



Учебный план
 магистральной образовательной программы 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"
 Присуждаемая степень: бакалавр в области услуг по ОП 6В11102 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"
 Область образования: 6В11 "Услуги"
 Срок обучения: 4 года
 Очная форма обучения
 Набор 2024 года

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ КВ/В К	Наименование дисциплины	Кредиты	Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО	Распределение по семестрам								Результаты обучения			
							1	2	3	4	5	6	7	8				
			1. МСПЗ Модуль социально-политические знания	9														
ООД	SPCP2022	ОК	Социология, Политология, Культурология, Психология	8	экс	30/30/60/120	4	4								PO1		
БД	UP 2022	ВК	Учебная практика	1	отчет			1										
			2.СГМ Социально - гуманитарный модуль	15														
ООД	МКЕВЗУ2022	КВ	Междисциплинарный курс "Экология и безопасность жизнедеятельности"	5	экс	30/15/15/90	5									PO1, PO2, PO3		
	ЕУ2022		Экономическая теория															
	ОРК2022		Основы противодействия коррупции															
ООД	ИК 2022	ОК	История Казахстана	5	Гос.экс	30/15/15/90		5										
ООД	ФП 2022	ОК	Философия	5	экс	30/15/15/90			5									
			3. МФКС Модуль физической культуры и спорта	8												PO3		
ООД	FK2022	ОК	Физическая культура	8	диф. экс.		2	2	2	2								
			4.ЯМ Языковой модуль	26												PO4		
ООД	ГУа 2022	ОК	Иностранный язык	10	экс	0/90/30/180	5	5										
ООД	К(Р)Уа 2022	ОК	Кавказский (Русский) язык	10	экс	0/90/30/180	5	5										
БД	МК РОУа 2022	ВК	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	6	экс	0/60/30/90			3	3								

	ИПТГ 2022		Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства																	
БД	UKIT2022	КВ	Управление качеством в индустрии туризма (на гос. языке) Экспертиза качества товаров и услуг	5	экс	15/30/15/90							5							
			В. ОТМ Организационно-технологический модуль	43																
ПД	ТОРР 2022	ВК	Технология обслуживания на предприятиях питания	5	экс	15/30/15/90							5							
БД	BSPP 2022	КВ	Безопасность сырья и пищевых продуктов	5	экс	15/30/15/90							5							
	ТРР 2022		Товароведение продовольственных продуктов																	
БД	КВО 2022	КВ	Кейтеринг и банкетное обслуживание	6	экс	15/30/15/120														6
	ОРРОР 2022		Организация производства на предприятиях общественного питания																	
БД	МК ОTRD 2022	КВ	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанный дела"	5	экс	15/30/15/90							5							
	ОТНЗК 2022		Особенности технологии национальной и зарубежной кухни																	
ПД	ТРУИТГ 2022	КВ	Технология проектирования услуг в индустрии туризма и гостеприимства	6	экс	15/30/15/120														6
	ТВГРТУ2022		Технология взаимодействия гостиниц на рынке туристских услуг																	
ПД	ОСКВ 2022	КВ	Организация санаторно-курортного бизнеса	6	экс	15/30/15/120														6
	ТЛР 2022		Технология лечебного питания																	
БД	Тур 2022	КВ	Туроперейтинг (на гос. языке)	5	экс	15/30/15/90														5
	РОТВ 2022		Планирование и организация туристского бизнеса																	
ПД	РР2022	ВК	Производственная практика	5	отчет															5
9. Модуль MINOR Programs (Предпринимательские проекты, Экономические основы предпринимательства, Базовая правовая, Правовые основы бизнеса, Финансы, Бизнес-информатика, Язык и профессиональная коммуникация, Тренды человеческого развития, Экономико-правовое регулирование сферы услуг, Тренды устойчивого развития)																			PO12	
БД	Minor2022	КВ	MINOR	20									5	5	5	5				
			10. МСД Модуль специальных дисциплин	34																
ПД	RGB (RHB) 2022	ВК	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	5	экс	15/30/15/90							5							

ПД	IRDGH 2022	БК	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	5	ЭКЗ	15/30/15/90						5						POS, PO10, PO11
БД	ORDSTG (OELTH)2022	КВ	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	5	ЭКЗ	15/30/15/90												
	GRD 2022		Гостиничный и ресторанный дизайн															
ПД	PP2022	БК	Производственная практика	10	ОТЧЕТ													
ПД	PreP2022	БК	Преддипломная практика	9	ОТЧЕТ													PO12
			11. МНА Модуль итоговой аттестации	8														PO12
ИА		ОК	Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	8	защита / компл экз													8
Общая трудоемкость образовательной программы				240														
			12. Soft skills															
ДВО	RJNIBSP2022	КВ	Разработка инновационных и научно-исследовательских бизнес и стартап-проектов	5	ЭКЗ	15/30/15/90												
ДВО	LG2022	КВ	Латинская графика	5	ЭКЗ	0/45/15/90						5						

Учебный план составлен на основе Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 19.01.2023г.) и профессионального стандарта профессиональных стандартов «Гостиничное хозяйство», (Приложение № 2) приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» от 17.01.2017г. №3, «Индустрия питания», (Приложение № 1) приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» от 22.10.2018г. №284, «Обслуживание банкетов и конференций», (Приложение № 42) и приказу Заместителя уполномоченного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» от 26.12.2019г. №263.

Проректор по академическим вопросам
д.э.н., профессор

Директор ДАР ВПО, к.э.н., профессор

Зав. кафедрой туризма и ресторанного дела, д.э.н., профессор

Накиева Г.Н.

Давырова М.Т.

Доскалкеева Б.Б.

3.2 Сведения о дисциплинах

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

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
Цикл общеобразовательных дисциплин				
Вузовский компонент/Компонент по выбору				
1.	Междисциплинарный курс Экология и безопасность жизнедеятельности, Экономика Теории, Основы противодействия коррупции	Дисциплина изучает взаимодействия живых организмов со средой обитания, закономерности развития биосферы, функционирования экологических систем и биосферы в целом, а также приемы оказания первой медицинской помощи и защиты человека в условиях техносферы от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения Изучает базовые понятия и теоретические положения, раскрывающие сущность экономических явлений, которые определяют функционирование и развитие экономики на уровне домашнего хозяйства, фирмы, национальной и мировой экономики; базируясь на выводах основных направлений экономической теории, дисциплина прививает навыки проведения научных исследований с применением методов изучения экономических дисциплин В процессе изучения программы курса «Основы противодействия коррупции» обучающиеся рассмотрят теоретические и методологические проблемы борьбы с коррупцией; познакомятся с нормативно-правовыми актами, направленными на противодействие коррупции; сформируют практические умения и навыки применения полученных знаний в своей будущей профессиональной деятельности.	5	КК 1
Цикл базовых дисциплин				
Вузовский компонент				
2.	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" 1	Целью изучения дисциплины «Профессионально-ориентированный язык» является совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций, необходимых им в будущей профессиональной деятельности.	3	КК 1, КК 3
3.	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" 2	Целью изучения дисциплины «Профессионально-ориентированный язык» является совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций, необходимых им в производственном процессе в будущей профессиональной деятельности.	3	КК 1, КК 3
4.	Математика в экономике	Курс нацелен на освоение студентами математического аппарата, помогающего моделировать, анализировать и решать экономические задачи; усвоение студентами математических методов, дающих возможность изучать и прогнозировать процессы и явления в области государственного управления социально-экономическими процессами; формировать умения и навыки самостоятельных исследований, развивать стремление к научному поиску путей совершенствования своей работы	4	КК 3
5.	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	это сфера предпринимательства, состоящая из таких видов обслуживания, которые опираются на принципы гостеприимства, характеризуются дружелюбием по отношению к гостям	5	КК4
6.	Микроэкономика	Курс позволяет проводить исследование функционирования хозяйственного механизма на уровне деятельности отдельных экономических субъектов, закрепить теоретические знания, приобретенные в процессе изучения экономической теории, приобрести навыки рационального экономического мышления в условиях ограниченности ресурсов, а также оценки на этой основе проводимой в данной области государственной политики.	4	КК4
7.	Основы индустрии гостеприимства	Целями освоения дисциплины "Основы индустрии гостеприимства" является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования индустрии гостеприимства, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных и ресторанных услуг, основами организации функционирования предприятий сферы гостеприимства.	4	КК 4
8.	Ресторанное и гостиничное хозяйство	«Ресторанное и гостиничное хозяйство» направлен на рассмотрение теоретических и прикладных проблемы развития ресторанного и гостиничного хозяйства. Студенты познакомятся с основными функциями и особенностями организации ресторанного и гостиничного хозяйства, сформируют практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Цель преподавания дисциплины	5	КК 4

		«Ресторанное и гостиничное хозяйство» – сформировать у студентов целостное представление о ресторанном и гостиничном хозяйстве, функциях и видах ресторанов и гостиниц, производственных помещениях и их оборудовании, инженерно-техническом оборудовании ресторанного и гостиничного хозяйства.		
9.	Учебная практика	Целью учебной практики является приобретение первичных профессиональных компетенций, включающих закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, получение навыков исследовательской деятельности, приобретение практических умений и навыков работы в соответствии со специальностью обучения.	1	КК 7
Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору				
10.	Системы бронирования	Данный курс позволит студентам познакомиться на практике с наиболее распространенными в мире и Казахстане программами бронирования и резервирования туристских, гостиничных и ресторанных услуг - Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre, Сирена, Эдельвейс, Тур-1. Целью дисциплины является развитие навыков владения основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации для формирования тура.	5	КК3, КК5
11.	Инфографика и коммуникации	Целью изучения дисциплины является визуализация данных через представление сложной информации до аудитории быстрым и понятным образом. Средства инфографики включают в себя изображения, графики, диаграммы, блок-схемы, таблицы, карты, списки, что позволяет создавать медийные продукты для любой отрасли экономики. Инфографика эффективна для упрощения внешней и внутренней коммуникации компании.	5	КК3, КК5
12.	Налоги и налогообложение (Taxes and taxion)	Целью курса является формирование у студентов целостного представления о налоговой системе страны, систематизация знаний в области налогообложения, обучение методике исчисления отдельных налогов, получение навыков по использованию и анализу налоговой информации для целей управления на микро- и макроуровне. Содержание курса включает в себя важнейшие вопросы возникновения и необходимости налогов, развитие налоговых теорий, а также этапов становления и реформирования налоговой системы Казахстана. Рассматриваются особенности функционирования специальных налоговых режимов в отечественной налоговой системе.	5	КК4
13.	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	Изучение дисциплины позволит рассмотреть систему организации бухгалтерского учета на предприятиях туристской отрасли, овладеть практическими навыками продвижения туристских и гостиничных услуг, а также изучить учет затрат, доходов туристского и гостиничного бизнеса.	5	КК4
14.	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	Культура ресторанного и гостиничного сервиса как одна из базовых дисциплин, характеризуется наличием богатого выбора теоретических концепций и методик, помогающих специалистам в области ресторанного дела и гостиничного бизнеса принимать решения. Содержание дисциплины включает в себя изучение основных понятий и разделов культуры ресторанного и гостиничного сервиса, основных составляющих культуры сервиса, психологических, этических, эстетических, организационных, компонентов культуры сервиса	5	КК4, КК5
15.	Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"	В процессе изучения курса «Психология и этика индустрии гостеприимства» студенты познакомятся с основными теоретическими проблемами современной психологии этики в той мере, в какой они связаны со спецификой будущей профессиональной деятельности. По окончании курса студент должен понимать актуальные психологические проблемы: какие психологические факторы определяют поведение человека в организации, какие психологические проблемы возникают при организации совместной деятельности людей, какие факторы влияют на эффективность деятельности руководителя, как обеспечить мотивацию деятельности людей в организации.	5	КК4, КК5
16.	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	Роль рекламы в туризме и индустрии гостеприимства. Эволюция и основные виды рекламы. Социально-психологические основы рекламы. Рекламные средства и их классификация. Организация рекламной кампании в туризме и индустрии гостеприимства. Планирование рекламной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства. Регулирование рекламной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства. Оценка эффективности рекламы	5	КК4, КК5
17.	Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства	В процессе изучения курса студенты познакомятся с современными направлениями исследований в сфере гостеприимства и туризма. Рассматриваются вопросы значимости социальных медиа в индустрии гостеприимства и туризма, значения и роли исследований в современном бизнесе, виды исследований, правила и алгоритмы определения проблемы для исследований, методы психологии применяемые в исследованиях	5	КК4, КК5

деятельности индустрии гостеприимства.				
18.	Управление качеством в индустрии туризма	Курс «Управление качеством в индустрии туризма» направлен на формирование знаний о необходимых стандартах и правил сертификации услуг в сфере туризма и гостеприимства, также подходов к управлению и оценки качества предоставляемых услуг, навыков самостоятельной работы по изучению содержания отечественных и международных нормативных документов, устанавливающих требования к услугам и системам менеджмента качества на предприятиях индустрии туризма.	5	КК4, КК5
19.	Экспертиза качества товаров и услуг	Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Цифровые технологии в анализе результатов экспертизы. Квалификационная характеристика эксперта. Методы оценки качества товаров. Особенности экспертизы качества услуг	5	КК4, КК5
20.	Безопасность сырья и пищевых продуктов	научная дисциплина, описывающая обработку, приготовление и хранение пищевых продуктов способами, предотвращающими заражение болезнями пищевого происхождения. Возникновение двух или более случаев схожих заболеваний в результате приема обычной пищи известно как вспышка пищевой безопасности	5	КК5, КК6
21.	Товароведение продовольственных продуктов	Формирование знаний в области товароведения продовольственных продуктов: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	5	КК5, КК6
22.	Кейтеринг и банкетное обслуживание	отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удаленных точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющие обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.	6	КК5, КК6
23.	Организация производства на предприятиях общественного питания	Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Структура производства. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда	5	КК5, КК6
24.	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	Оборудования. Детали машин. Электростановки. Оборудование для механической обработки пищевых продуктов. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов.	5	КК5, КК6
25.	Особенности технологии и зарубежной кухни	Особенности национальной кухни различных народов мира: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы.	5	КК5, КК6
26.	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	Учебный курс является актуальной составной частью профессиональной подготовки будущего специалиста в сфере туризма и гостеприимства. Данный курс направлен на формирование понимания закономерности зарождения и развития туристского досуга, его организационных форм, изучение сущности анимации и ее видов, рассматривает индустрию развлечений в сфере туризма, изучает организацию работы анимационной команды в туристическом комплексе.	5	КК3, КК6
27.	Гостиничный и ресторанный дизайн	Курс «Гостиничный и ресторанный дизайн» направлен на освоение студентами особенностей создания дизайна и фирменного стиля и их роли в конкурентоспособности гостиничного предприятия, а также осмысление возрастающей роли индустрии гостеприимства в экономике страны, формирование проектной культуры и навыков дизайнерского искусства у студентов. Практический курс имеет целью формирование и углубление навыков работы с графическими программами.	5	КК3, КК6
28.	Туроперейтинг (на гос. языке)	Целью дисциплины является подготовка студентов к практической деятельности по формированию, продвижению и реализации турпродуктов. Студенты изучают организационно-управленческие основы туроператорской деятельности, методы организации обслуживания туристов, анализа туристского рынка для эффективной разработки (проектирования) туроперейтинговых программ и туристского продукта, условия внедрения новых технологий, ориентированных на запросы потребителя.	5	КК5, КК6

29.	Планирование и организация туристского бизнеса	В процессе освоения курса формируется система знаний основ методологии планирования и организации туристской деятельности. Целью курса является формирование у будущих специалистов в сфере туризма необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих заниматься организацией туристской деятельности.	5	КК5, КК6
30.	Майнор "Экономико-правовое регулирование сферы услуг" Правовое регулирование в сфере социально-культурных услуг	Курс предназначен для ознакомления и усвоения нормативной базы, регулирующей сферу социально-культурного сервиса и туризма, необходимого как для предпринимательской деятельности в сфере туризма, так и для работы с потребителями туристического продукта как в качестве туроператоров, так и турагентов. Содержит разделы, позволяющие более глубоко усвоить понятие предпринимательства физических и юридических лиц, организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса, отдельные виды гражданско-правовых договоров, в том числе агентского договора, международных соглашений в сфере туристической деятельности, правила воздушных и железнодорожных перевозок пассажиров и багажа, таможенный, валютный и санитарный контроль при пересечении границы, правила получения зарубежных виз.	5	КК 1, КК 4
31.	Майнор "Экономико-правовое регулирование сферы услуг" Тайм-менеджмент	Целью дисциплины является формирование у студентов комплекса знаний в части «Тайм-менеджмента», образующих теоретическую базу для понимания технологий самоорганизации как инструмента эффективного руководства. Курс «Тайм-менеджмент» формирует систему знаний для понимания и умения применять на практике технологии самоменеджмента.	5	КК 1, КК 4
32.	Майнор "Экономико-правовое регулирование сферы услуг" Трудовое право РК	Регулирование занятости и трудоустройства граждан. Трудовой договор. Правовое регулирование трудовых отношений отдельных категорий работников. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата. Гарантийные и компенсационные выплаты. Охрана труда и защита трудовых прав.	5	КК 1, КК 4
33.	Майнор "Экономико-правовое регулирование сферы услуг" Экономический анализ»	Дисциплина нацелена на изучение методологии экономического анализа. Содержательная часть «Экономического анализа» расширяет и углубляет знания в области анализа эффективности управления производством, финансовой устойчивости, платежеспособности и ликвидности предприятий и принятия оптимальных управленческих решений.	5	КК 3, КК4
34.	Майнорская программа «Предпринимательские проекты»	Предусматривает обучения с последовательным изучением четырех дисциплин: «Предпринимательство», «Бизнес-планирование», «Управление рисками», «Предпринимательские проекты: управление и реализация». В результате обучения сможет демонстрировать умение формулировать банк предпринимательских идей, составлять бизнес-план, создать предпринимательскую структуру и организовать ее деятельность. Также, демонстрировать знания в отношении классификации рисков, выявлять, анализировать и управлять рисками в процессе реализации проектов и функционирования бизнес-процессов организации.	5	КК 4, КК 6
Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/ Компонент по выбору				
35.	Ресторанный и гостиничный маркетинг	В программу курса включена характеристика основных составляющих элементов организации маркетинга на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса. Студенты изучают организацию и управление маркетинговой деятельностью ресторанно-гостиничного предприятия, особенности проектирования и формирование продуктовой стратегии, анализируют роль маркетинговых коммуникаций в данном бизнесе.	5	КК4
36.	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	Дисциплина изучает логистические особенности туристической отрасли, в частности применяющих логистические принципы к ее организации и менеджмента. Использование логистических принципов и приемов в управлении туристическими фирмами дает возможность значительно повысить доходность бизнеса путем уменьшения затрат и повышения уровня логистической координации всех операций по обслуживанию туристов	5	*КК4
37.	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	Содержание курса «Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса» включает в себя изучение основных понятий и разделов о планировании и организации ресторанного и гостиничного бизнеса; позволяет сформировать у студентов системные знания в сфере организации и планирования ресторанного дела и гостиничного бизнеса; - рассмотреть особенности организации ресторанного дела и гостиничного бизнеса; ознакомиться с существующими системами организации и	5	КК4, КК5

		планирования ресторанный дела и гостиничного бизнеса.		
38.	Менеджмент гостиниц и ресторанов	Содержание дисциплины - дать студентам знания, позволяющие им внедрять в управленческую практику рыночные аспекты, базирующиеся на принципах и методах управления гостиниц и ресторанов; научить анализировать функционирование подразделений и служб систем управления гостиницами и ресторанами различных форм собственности; научить принимать управленческие решения, проводить переговоры, эффективно управлять персоналом обслуживания.	5	КК4, КК5
39.	Технология обслуживания на предприятиях питания	Обслуживание на предприятиях питания складывается из следующих элементов: встреча и размещение посетителей, прием и оформление заказов, передача заказов на производство, получение и подача буфетной продукции, получение и подача заказанных закусок, блюд, напитков, расчет с клиентами.	5	КК5, КК6
40.	Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства	Курс «Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства» направлен на формирование базовых знаний о концептуальных основах и технологиях рационального использования туристско-рекреационного потенциала территории, ознакомление с принципами территориального планирования туристско-рекреационного хозяйства; приобретение навыков научного анализа территорий для оптимального размещения рекреационно-функциональных зон и объектов туристско-рекреационной инфраструктуры	6	КК5, КК6
41.	Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг	Курс «Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг» направлен на формирование базовых знаний о работе взаимодействия предприятий туристской и гостиничной сфер деятельности, основных бизнес-процессах туристских и гостиничных предприятий и их взаимодействия, основах делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций туристских и гостиничных предприятий.	6	КК5, КК6
42.	Организация санаторно-курортного бизнеса	Целью изучения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков, необходимых для управления санаторно - курортной деятельностью на предприятиях всех видов и форм отрасли. Данный курс позволит студентам получить представление о принципах, методах и новых подходах организации санаторно-курортного дела, овладеть технологиями создания санаторно-курортного продукта для потребителей услуг и получения прибыли, взаимодействия и сотрудничества с партнерами в сфере санаторно-курортного бизнеса.	6	КК5, КК6
43.	Технология лечебного питания	Формирование знаний в области технологии продуктов лечебного питания: Принципы диетотерапии. Виды лечебного питания. Особенности и технологии диетических блюд. Питание при беременности и кормления грудью. Геронтологическое питание.	6	КК5, КК6
44.	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	Курс «Ресторанный и гостиничный бизнес» направлен на рассмотрение теоретических и прикладных проблемы развития ресторанный и гостиничный бизнеса. Студенты рассмотрят основные принципы и функции планирования и организации ресторанный-гостиничный бизнеса, сформируют практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Цель преподавания дисциплины – сформировать у студентов целостное представление о гостиничный бизнесе, рассмотреть факторы развития туристской индустрии и ее составляющей – гостиничный бизнеса в отдельных странах и регионах мира	5	КК3, КК6
45.	Инфраструктура ресторанный дела и гостиничный хозяйства	Целью изучения данного курса является формирование понятия об инфраструктуре ресторанный и гостиничный бизнеса как целостной системы материально-технического обеспечения гостиниц и ресторанов, необходимым условием становления -гостиничный- ресторанный бизнеса в Казахстане. Дисциплина рассматривает назначение и использование элементов инфраструктуры ресторанный и гостиничный бизнеса, нормативные требования и анализ их состояния.	5	КК3, КК6
46.	Производственная практика	В процессе производственной практики осуществляется непосредственная подготовка студента к профессиональной деятельности по всем направлениям в реальных производственных условиях. Базами практики по специальности «РДиГБ» выступают: органы государственного управления, связанные с организацией гостиничный бизнеса; государственные и частные компании, занимающиеся ресторанный и гостиничный бизнесом; сфера обслуживания, предприятия связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры); рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанный деле и гостиничный бизнесе на внутренний и внешний рынок и другие организации и компании, деятельность которых связана со специализацией.	15	КК 7
47.	Преддипломная	Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают	9	КК 7

	практика	необходимый материал о деятельности предприятия (учреждения, организации), выполняемых исследовательских работах, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке выпускной квалификационной работы. Целью преддипломной практики является завершение написания дипломной работы (проекта).		
48.	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	Основной целью маркетинговых исследований в сфере услуг является выявление эффективных действий, благодаря которым предлагаемые на рынке услуги доходят до клиентов. Благодаря маркетинговым исследованиям разработанные действия по продвижению услуг на рынке потенциальные потребители способны дать адекватную оценку предоставляемым услугам, что в свою очередь позволяет научно обосновывать принятие решения о производстве, сбыте и продвижении услуг на рынке.	5	КК4, КК5

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
КК 1	Способность личности к социально-культурному развитию на основе сформированности его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиции	РО 1	Дает оценку ситуациям в различных сферах межличностной, социальной и профессиональной коммуникации с учетом базового знания социологии, политологии, культурологии и психологии; владеет методами научных исследований, основами экономики, права, антикоррупционной культуры
		РО 2	Анализирует основные закономерности исторического развития Казахстана, применяет философские знания в осмыслении общественно-политических процессов
КК 2	Способность к физическому самосовершенствованию для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	РО 3	Применяет методы и средства физической и экологической культуры, обеспечения безопасности и защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
КК 3	Способность к коммуникации на разных языках (государственном, русском, иностранном), обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний математики, информатики и программных систем данные, необходимые для осуществления ресторанного и гостиничного бизнеса	РО 4	Осуществляет коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранных языках, проявляет казахстанский патриотизм и социальную ответственность в практической деятельности и общении, демонстрирует культуру академической честности
		РО 5	Демонстрирует теоретические знания при решении практических задач в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса, используя возможности программного обеспечения, математические методы, применяет знания в области ИКТ, владеет различными видами ИКТ, прогнозирует актуальные направления развития ИКТ и применяет методы и техники искусственного интеллекта для решения конкретных задач в различных областях
	Обладать основами	РО 6	Владеет методами финансово-экономического

КК 4	экономических знаний, способность использовать знания в области менеджмента, маркетинга, финансов и др. для выполнения профессиональных задач в сфере индустрии гостеприимства		анализа на микро- и макроуровне для принятия управленческих решений в индустрии гостеприимства
		PO 7	Участвует в разработке стратегии предприятия индустрии гостеприимства и введения бизнеса, используя инструментарий менеджмента и маркетинга; владеет основными составляющими культурами сервиса
КК 5	Способность проведения исследований рынка с целью принятия оптимальных решений в области управления гостинично-ресторанным бизнесом	PO 8	Владеет практическими знаниями, связанных с организацией и управлением ресторано - гостиничного комплекса и навыками разработки, предоставления и продвижения продукта сферы гостеприимства
		PO 9	Знает и готов применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиничных и ресторанных предприятий.
КК 6	Способность организовать деятельность в индустрии гостеприимства и процесс обслуживания	PO 10	Владеет навыками планирования и организации производственной, хозяйственной, логистической и иной деятельности в системе ресторано-гостиничного обслуживания
		PO 11	Демонстрирует знания и навыки в управления инфраструктурой ресторанным и гостиничного бизнеса, а также разрабатывает и реализовывает эффективные программы обслуживания в сфере гостеприимства
КК 7	Способность интегрировать знания в области туристской деятельности для расширения профессиональных навыков и умений	PO 12	Демонстрирует понимание природы экономических процессов, навыки предпринимательства, лидерства, восприимчивости инноваций, использовать их для достижения эффективных результатов, умение создавать и развивать бизнес в профессиональной области, развивать условия для его успешного функционирования

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

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

4.3 Карта формирования компетенций

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/ВК/КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
КК 1	SPCP2022	Социология, Политология, Культурология, Психология	ОК	8	240	экзамен в форме тестирования
	IK2022	История Казахстана	ОК	5	150	устный гос.экзамен
	Fil2022	Философия	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК EBZh/ET/OPK2022	Междисциплинарный курс Экология и безопасность жизнедеятельности/экономическая теория/Основы противодействия коррупции	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 7	UP2022	Учебная практика	ВК	1		отчет
КК 2	FK2022	Физическая культура	ОК	8		диф. зач.
КК3, КК 6	ГYa2022	Иностранный язык	ОК	10	300	устный экзамен
	K(R)Ya2022	Казахский (Русский) язык	ОК	10	300	устный экзамен
	МК POYa2022	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	ВК	6	180	устный экзамен
КК3	IKT2022	Информационно-коммуникационные технологии	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	ME2022	Математика в экономике	ВК	4	120	экзамен в форме тестирования
	SB2022	Системы бронирования	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	IKom2022	Инфографика и коммуникации	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mik2022	Микроэкономика	КВ	4	120	экзамен в форме тестирования
	МК EPG2022	Междисциплинарный курс "Экономика предприятий гостеприимства"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	NN(TT)2022	Налоги и налогообложение (Taxes and taxation)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	BUTGB2022	Бухгалтерский учет в туризме и гостиничном бизнесе	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OIG2022	Основы индустрии гостеприимства	ВК	4	120	экзамен в форме тестирования
	RGH2022	Ресторанное и гостиничное хозяйство	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGM 2022	Ресторанный и гостиничный маркетинг	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования

	MK LT2022	Междисциплинарный курс "Логистика в туризме"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 7	PP2022	Производственная практика		5	150	отчет
КК 5	OPRDGB2022	Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	KRGS2022	Культура ресторанного и гостиничного сервиса	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK PEIG2022	Междисциплинарный курс "Психология и этика индустрии гостеприимства"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MGR2022	Менеджмент гостиниц и ресторанов	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK MISU2022	Междисциплинарный курс "Маркетинговые исследования в сфере услуг"	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	RIDTIG2022	Рекламно-информационная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ИТИГ 2022	Исследования и информация в туризме и индустрии гостеприимства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	UKIT2022	Управление качеством в индустрии туризма (на гос. языке)	КВ	5	150	
	EKTU 2022	Экспертиза качества товаров и услуг	КВ	5	150	
КК 4, КК 6	TORG 2022	Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
	BSPP2022	Безопасность сырья и пищевых продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тест/я, к/р
	ТПР2022	Товароведение продовольственных продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	КВО 2022	Кейтеринг и банкетное обслуживание	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	OPPOP2022	Организация производства на предприятиях общественного питания	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	MK OTRD2022	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	КВ	5	150	письменный экзамен
	OTNZK 2022	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPUITG2022	Технология и проектирование услуг в индустрии туризма и гостеприимства	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	TVGRT 2022	Технология взаимодействия гостиниц на рынке туруслуг	КВ	6	180	
	OSKB 2022	Организация санаторно-курортного бизнеса	КВ	6	180	
	TLP 2022	Технология лечебного питания	КВ	6	180	
	Tur2022	Туроперейтинг (на гос. языке)	КВ	5	150	

	POTB2022	Планирования организационного туристического бизнеса	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 7	PP2022	Производственная практика		5	150	отчет
КК 4	MP2022	MINORS Programs («Базовая правовая», «Правовые основы бизнеса», «Предпринимательские проекты», «Финансы», «Бизнес-информатика»)	КВ	20		экзамен в форме тестирования
КК 3, КК 6	ORDSTG (OELTHI)2022	Организация развлекательного досуга в сфере туризма и гостеприимства (Organization of entertainment leisure in tourism and in hotel industry)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	GRD2022	Гостиничный и ресторанный дизайн	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGB (RHB)2022	Ресторанный и гостиничный бизнес (Restaurant and hotel business)	КВ	5	150	экзамен в форме тестир/я
	IRDGH 2022	Инфраструктура ресторанного дела и гостиничного хозяйства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК 7	PP2022	Производственная практика	ВК	10	300	отчет,
	PreP2022	Преддипломная практика	ВК	9	270	отчет

5. Концепция развития образовательной программы

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

Цель 1: Совершенствование образовательной деятельности в соответствии с требованиями внешней среды	Целевой индикатор: функционирование университета в соответствии с основными параметрами Болонского процесса	ед. изм.	В плановом периоде				
			План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
1	2	3	4	5	6	7	8
ПРИОРИТЕТ 1. МОДЕРНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС» - СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ БОЛОНСКОГО ПРОЦЕССА							
Задача 1.1 Модернизация образовательной среды и повышение качества обучения	общее количество студентов	чел.	100	110	115	120	125
	доля иностранных студентов	%	0,2	0,3	0,4	0,5	0,7
	созданные условия для обучения студентов с особыми образовательными потребностями		+	+	+	+	+
	количество аккредитованных образовательных программ	шт.	1	1	-	-	-
	качественная успеваемость студентов (доля обучающихся на «хорошо и отлично»)	%	50	50	50	55	55
	количество обладателей грантов ректора, социальных партнеров, именных стипендий	чел.	1	1	1	1	1
	доля студентов, магистрантов устроившихся работать по специальности в первый год после окончания вуза	%	75	75	75	76	77
доля новых образовательных программ, разработанных	%	-	-	-	-	-	

	совместно с зарубежными экспертами						
	количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	шт.	2	3	3	3	4
	количество новых образовательных программ	шт.	-	1	-	-	-
	соотношение количества ППС и студентов	пропорции	1/11	1/11	1/11	1/11	1/11
Задача 1.2 Создание и развитие информационной инфраструктуры	количество MOOKов	шт.	1	1	1	-	1
	количество разработанных медиа-курсов	шт.	1	1	-	1	1
	количество разработанных электронных учебников с наличием авторского свидетельства МЮ РК	шт.	1	1	1	1	1
Задача 1.3 Повышение профессионального уровня ППС	доля штатных ППС с учеными степенями и званиями	%	50	50	53	53	53
	количество штатных докторов PhD	чел.	-	-	1	-	-
	количество ППС, прошедших повышение квалификации	чел.	4	5	6	7	8
	количество ППС университета, прошедших международные стажировки	чел.	1	-	-	1	1
	доля преподавателей, владеющих иностранными языками на уровне intermediate	%	13	14	15	16	17
	доля преподавателей кафедр университета, прошедших обучение на курсах повышения квалификации по английскому языку	%	13	14	15	16	17
	повышение квалификации ППС по реализации полиязычных образовательных программ	чел.	1	1	1	2	2
Задача 1.4 Совершенствование качественного состава контингента обучающихся	количество выпускников средних школ, обладателей знака «Алтын белгі», аттестата с отличием, победителей конкурсов и олимпиад	чел.	1	1	1	1	1
	количество выпускников КЭУ, продолживших обучение в магистратуре	чел.	3	4	4	4	5
	доля студентов, владеющих иностранным языком на уровне intermediate	%	7	8	9	10	11
Задача 1.5 Внедрение современных форм практико-ориентированного обучения	количество элективных дисциплин - бакалавриат	шт	12	12	12	12	12
	количество элективных дисциплин - магистратура	шт	12	12	12	12	12
	доля обновляемости элективных дисциплин - бакалавриат	%	1	1	1	1	1
	доля обновляемости элективных дисциплин - магистратура	%	5	5	5	5	5
	количество междисциплинарных учебных дисциплин	шт	1	2	3	3	3
	количество членов Ассоциации выпускников	чел	1	1	1	1	1

	количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	2	2	2	3	3
	количество дипломных проектов, выполненных по заказу предприятий	шт.	2	3	4	5	6
	количество ежегодно заключаемых меморандумов с ведущими предприятиями и организациями	шт.	1	1	1	2	2
	доля образовательных программ, при разработке и реализации которых привлекались представители производства	%	100	100	100	100	100
	уровень удовлетворенности работодателей готовностью выпускников к работе	%	70	75	80	81	81
ПРИОРИТЕТ 2: ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАУЧНОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»							
Цель 2: Устойчивое развитие научно-исследовательской деятельности университета путем обеспечения эффективной интеграции образования и науки	Целевой индикатор: повышение объема финансирования научной и инновационной деятельности кафедр и НИИ университета за счет внешних источников финансирования	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 2.1 Повышение научно-исследовательского потенциала университета	количество научных публикаций ППС кафедр и научных работников НИИ	шт.	12	14	16	18	20
	доля ППС кафедр и научных работников НИИ, участвующих в выполнении научно-исследовательских тем	%	72	73	74	75	76
	количество научных публикаций в журналах с ненулевым импакт-фактором (Thomson Reuters, SCOPUS, РИНЦ)	чел.	1	1	2	2	3
	уровень цитируемости публикаций по базе Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) за год	%	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
	количество учебников, изданных под грифом МОН РК	шт.	-	-	-	-	1
	количество монографий, учебников и учебных пособий на английском языке	шт.	-	-	-	-	1
	количество авторских свидетельств	шт.	1	1	1	2	2
Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	объем финансирования научно-исследовательских проектов университета за счет средств заказчиков	тыс. тг	1500 0	16000	16000	17000	18000
	совместные проекты с ведущими зарубежными университетами и исследовательскими центрами, крупными предприятиями и транснациональными компаниями	шт.	-	-	-	1	-
	количество научных тем, выполняемых по результатам	шт.	-	-	-	1	-

	бюджетных конкурсов научно-исследовательских проектов						
	количество научных тем, в качестве заказчиков которых выступают предприятия, Национальные компании и региональные органы власти	шт.	-	-	-	-	-
	довести соотношение количества патентов и опубликованных научных статей с импакт-фактором к количеству научных работников до 15,5% деятельности	%	-	-	-	-	-
	доля научно-исследовательских проектов, имеющих внедрение	%	-	-	-	30	-
Задача 2.3 Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	количество научных кружков, лабораторий, научных центров	шт	1	1	1	1	1
	количество членов СНО	чел.	15	18	20	22	25
	количество научных публикаций студентов	шт.	20	24	26	28	29
	количество научно-инновационных проектов студентов, магистрантов и докторантов PhD	шт.	1	1	1	1	1
	реализация научных проектов и программ с привлечением магистрантов и докторантов	%	100,0	100,0	100	100	100
	количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в конкурсах, дальнего зарубежья	шт.	-	-	-	-	1
	количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в республиканских конкурсах	шт.	1	1	1	2	2
	количество совместных публикаций ППС и студентов, магистрантов, докторантов PhD	шт.	4	6	8	10	12
ПРИОРИТЕТ 3: ИНТЕГРАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС» В МЕЖДУНАРОДНОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО							
Цель 3: Подготовка выпускников с высшим образованием на уровне международных требований, повышение международного авторитета КЭУ в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров	Целевой индикатор: достижение международных стандартов качества, гармонизация учебных планов КЭУ с учебными планами ведущих университетов мира, обеспечение, реализация программ совместных дипломов, участие в международной научно-исследовательской деятельности, развитие языковой подготовки преподавателей, сотрудников, студентов	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 3.1 Достижение международных стандартов качества в области исследовательских и учебных программ	количество зарубежных специалистов, приглашенных для чтения дисциплин в КЭУ	чел.	1	1	1	1	1
	количество известных ученых дальнего и ближнего зарубежья, привлекаемых к проведению совместных научных и грантовых исследований	чел.	-	-	-	-	1

Задача 3.2 Обеспечение в соответствии с требованиями Болонского процесса мобильности студентов, мобильности и вовлеченности сотрудников в международный образовательный процесс, развитие КЭУ как центра мобильности иностранных студентов	количество студентов, участвующих в программах академической мобильности	чел.	2	2	2	3	4
	количество программ международной стажировки/практики с университетами-партнерами	шт.	-	-	-	-	1
Задача 3.3 Повышение международного авторитета КЭУ в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров	количество международных проектов и программ, в которых участвует университет	шт.	-	1	-	-	1
ПРИОРИТЕТ 4: ОРГАНИЗАЦИЯ ЭФФЕКТИВНОГО МЕНЕДЖМЕНТА И ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»							
Цель 4: Совершенствование организационной структуры и системы управления университетом	Целевой индикатор: эффективное функционирование системы стратегического и оперативного управления с горизонтальными и вертикальными связями, наличие системы внутреннего обеспечения качества, развитие корпоративной культуры	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 4.1 Совершенствование системы внутреннего обеспечения качества	удовлетворенность студентов качеством образовательных услуг	%	80	85	90	90	95
	усиление роли ППС и студентов в управлении университетом, академическом развитии	%	50	50	50	50	50
Задача 4.2 Поддержание положительного имиджа университета во внешней среде, усиление позиций	количество упоминаний в электронных, печатных СМИ	шт.	1	1	1	1	1
	вхождение образовательной программы в десятку лучших по итогам национального рейтинга по версии НКАОКО	шт.	+	+	+	+	+
ПРИОРИТЕТ 5: РАЗВИТИЕ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦИАЛА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»							
Цель 5: Укрепление материально-технической базы и финансового обеспечения	Целевой индикатор: материальное и техническое обеспечение образовательного процесса и научно-инновационной деятельности на уровне не ниже лицензионных требований	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 5.1 Обеспечение образовательного процесса аудиторным фондом	объемы ремонтно-строительных работ	млн. тг	110,0	140,0	142,0	143,0	145,0
	площадь материально-технической базы	кв. м	35600	35600	35600	35600	35600
Задача 5.2 Обеспечение учебным и лабораторным оборудованием	финансовые показатели по приобретению учебной мебели и учебно-лабораторного оборудования	млн. тг	36,0	42,0			
	финансовые показатели по приобретению компьютерной техники и мультимедийного	млн. тг	75,0	82,0			


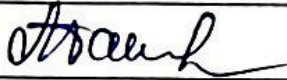



Задача 5.3 Динамичное развитие библиотеки	оборудования						
	Укомплектование книжного фонда в соответствии с профилем университета (обеспечение необходимого соотношения между имеющимся фондом учебной и научной литературы и численностью контингента обучающихся)	экз.	8150 00	830000	835000	840000	845000
	формирование электронного каталога	экз.	7600 0	80000	85000	90000	95000
	обеспечение доступа к другим библиотечным и научным фондам, в том числе Республиканской межвузовской электронной библиотеке	БД	12	15	16	18	20
	обеспечение доступа к мировым электронным библиотекам и юридическим базам данных для исследований магистрантов и докторантов PhD	БД	11	12	13	14	15
	наполняемость репозитория научными и учебно-методическими работами вуза: монографий, учебников, учебных пособий, научных статей	%	130	200	250	300	350

ПРИОРИТЕТ 6: СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ В РАМКАХ РЕАЛИЗУЕМЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС»

Цель 6: Формирование у молодежи активной гражданской позиции, социальной ответственности, чувства патриотизма, высоких нравственных и лидерских качеств	Целевой индикатор: доля молодежи, принимающей активное участие в реализации мероприятий в сфере молодежной политики и патриотического воспитания от общей численности молодежи	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 6.1 Реализация комплекса мер по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	доля студентов, вовлеченных в общественные мероприятия патриотического характера	%	75	77	79	80	85
	количество мероприятий по патриотическому воспитанию (кураторские часы, конференции, тематические лекции и т.д.)	шт.	10	12	13	15	17
	доля мероприятий, проводимых по разъяснению и пропаганде Посланий Президента РК	%	50	50	50	50	50
Задача 6.2 Реализация комплекса мер по формированию социально значимых и индивидуальных качеств, свойств личности	доля студентов участвующей в различных формах студенческого самоуправления	%	10	10	11	12	12
	количество студентов образовательной программы, участвующих в студенческих объединениях университета	шт.	10	12	15	16	17
	участие студентов в строительных и трудовых отрядах «Жасыл ел» и др.	чел.	-	-	-	1	1
	количество студентов-членов Альянса студентов Казахстана	чел.	1	1	1	1	1
Задача 6.3 Реализация комплекса мер	доля молодежи, участвующей в общественной жизни	%	70	75	77	80	85

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

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по АВ		Накипова Гульмира Николаевна
Директор ДАР ВПО		Даниярова Маржан Тасболатовна
Директор ДСР		Глазунова Светлана Борисовна
Декан ФБПиТ		Рахимгулова Маншук Булатовна
Зав. кафедрой ТиРД		Доскалиева Баян Биккайровна

* если лицо не сотрудник КарУК - подпись заверяется печатью