#### «T¥PAH» УНИВЕРСИТЕТІ» МЕКЕМЕСІ



# УЧРЕЖДЕНИЕ «УНИВЕРСИТЕТ «ТУРАН»

#### ГУМАНИТАРНО-ЮРИДИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ КАФЕДРА «ТУРИЗМ И СЕРВИС»

Утвержден на заседании УМС учреждения «Университет «Туран» Протокол № 7 от «19» 03.2020 г.

| Проректор по УМиВР |
|--------------------|
| <br>Абдиев К.С.    |

#### КАТАЛОГ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Образовательная программа «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» – 6В11102

| Обсужден и рекомендован на заседании учебно-ме<br>Гуманитарно-юридического факультета, протокол Ј |             |                   |
|---|-------------|-------------------|
| Председатель учебно-методического бюро<br>Гуманитарно-юридического факультета, д.полит.н.,        | , профессор | Уранхаева Г.Т.    |
| Обсужден и рекомендован на заседании кафедры «Туризм и сервис», протокол № 8 «10» 02. 2020 г.     |             |                   |
| Заведующая кафедрой «Туризм и сервис»,<br>к.б.н.,   | (подпись)   | Ерубаева Г.К.     |
| Согласован с отделом<br>Учебно-методической работы<br>Руководитель                                | (подпись)   | _ Примбетова Г.С. |

Алматы 2020

#### Оглавление

| 1 Общие модули                           | 3 |
|--|---|
| 1.1 Общие обязательные модули            | 3 |
| 1.2 Общие модули по выбору               | 3 |
| 2 Модули по специальности                | 5 |
| 2.1 Обязательные модули по специальности | 5 |
| 2.2 Элективные модули по специальности   | 6 |
| 3 Дополнительные модули по выбору        | 7 |
| Содержание модулей (дисциплин)           | 8 |

## 1 Общие модули

## 1.1 Общие обязательные модули

| Название модуля/ дисциплины   | Цикл<br>дисципли | Академич<br>еская<br>степень | Кредиты<br>РК | Кредиты<br>ЕСТS | Семестр     | Пререквизиты         | Специальнос<br>ть (шифр,<br>наименовани<br>е)              |
|---|------------------|------------------------------|---------------|-----------------|-------------|----------------------|--|
| Современная история<br>Казахстана   | ООД<br>ОК        | бакалав<br>р                 | 5             | 5               | 1           | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Иностранный язык (А1)-(С2)  | ООД<br>ОК        | бакалав<br>р                 | 10            | 10              | 1,2         | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Казахский (русский) язык (A1)-<br>(C2)  | ООД<br>ОК        | бакалав<br>р                 | 10            | 10              | 1,2         | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Модуль социально-<br>политических знаний: 1. Социология 2. Политология 3. Культурология 4. Психология | ООД<br>ОК        | бакалав<br>р                 | 8             | 8               | 1           | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Информационно-<br>коммуникационные технологии<br>(на англ.языке)                                      | ООД<br>ОК        | бакалав<br>р                 | 5             | 5               | 2           | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Философия   | ООД<br>ОК        | бакалав<br>р                 | 5             | 5               | 4           | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Физическая культура   | ООД<br>ОК        | бакалав<br>р                 | 8             | 8               | 1,2,<br>3,4 | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |

## 1.2 Общие модули по выбору

| Название модуля/ дисциплины | Цикл<br>дисципли | Академич<br>еская<br>степень | Кредиты<br>РК | Кредиты<br>ЕСТS | Семестр | Пререквизиты | Специальност<br>ь (шифр,<br>наименование |
|-----------------------------|------------------|------------------------------|---------------|-----------------|---------|--------------|--|
| Логика и критическое        | ООД              | бакалав                      | 5             | 5               | 5       | Без          | 6B11102-                                 |

Ф УТ 806(705)–23–17. Каталог образовательных модулей. СМК УТ. Издание второе

| мышление  | КВ        | p            |        |        |      | пререквизитов        | Ресторанное дело и гостиничный бизнес                      |
|---|-----------|--------------|--------|--------|------|----------------------|--|
| Управление общественными процессами   | ООД<br>КВ | бакалав<br>р | 5      | 5      | 5    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
|   | Пред      | принимат     | ельск  | ий мо  | дуль |                      |  |
| Введение в предпринимательство  | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5      | 5      | 2    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Организация бизнеса   | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5      | 5      | 2    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Модуль: Маркетинговые инструменты 1. Маркетинговый анализ 2. Маркетинговые инструменты в предпринимательстве                    | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5<br>5 | 5<br>5 | 3    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Модуль: Правовая основа бизнеса 1. Юридическое сопровождение бизнеса 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5      | 5      | 3    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Бизнес-анализ   | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5      | 5      | 8    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Лидерство и<br>командообразование   | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5      | 5      | 8    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Персональная эффективность предпринимателя  | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5      | 5      | 8    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |
| Отчетность субъектов<br>предпринимательства   | БД<br>КВ  | бакалав<br>р | 5      | 5      | 8    | Без<br>пререквизитов | 6В11102-<br>Ресторанное<br>дело и<br>гостиничный<br>бизнес |

## 2 Модули по специальности

## 2.1 Обязательные модули по специальности (БД и ПД ВК)

| Название модуля/<br>дисциплины  | Цикл<br>дисципли | Академич<br>еская<br>степень | Кредиты<br>РК | Кредиты<br>ЕСТS | Семестр | Пререквизиты   | Специальность<br>(шифр,<br>наименование)       |
|---|------------------|------------------------------|---------------|-----------------|---------|--|--|
| Академическое письмо  | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 4             | 4               | 2       | Без<br>пререквизитов   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Математика  | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 3             | 3               | 2       | Без<br>пререквизитов   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Основы индустрии<br>гостеприимства  | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 5             | 5               | 1       | Без<br>пререквизитов   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Экономика предприятий<br>гостеприимства                                     | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 3             | 3               | 3       | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 5             | 5               | 3       | Основы<br>индустрии<br>гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Менеджмент гостиниц и<br>ресторанов   | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 6             | 6               | 4       | Основы индустрии гостеприимства  | 5В091200-Ресторанное дело и гостиничный бизнес |
| Ресторанный и гостиничный маркетинг   | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 6             | 6               | 4       | Экономика предприятий гостеприимства   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Бухгалтерский учет и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе              | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 7             | 7               | 4       | Основы предпринимател ьской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах                           | БД<br>ВК         | бакалавр                     | 8             | 8               | 5       | Без<br>пререквизитов   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Профессиональный казахский (русский) язык                                   | ПД<br>ВК         | бакалавр                     | 5             | 5               | 3       | Казахский<br>(русский) язык  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |
| Профессионально-<br>ориентированный<br>иностранный язык                     | ПД<br>ВК         | бакалавр                     | 5             | 5               | 3       | Иностранный<br>язык  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес  |

## 2.2 Элективные модули по специальности (БД и ПД)

| Название модуля/<br>дисциплины   | Цикл<br>дисципли | Академич<br>еская<br>степень | Кредиты<br>РК | Кредиты<br>ЕСТS | Семестр | Пререквизиты   | Специальность (шифр,<br>наименование)               |
|--|------------------|------------------------------|---------------|-----------------|---------|--|---|
| Межкультурные коммуникации в сфере услуг                                     | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 5             | 5               | 5       | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Рекламно-<br>информационная<br>деятельность в сфере<br>услуг                 | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 5             | 5               | 5       | Ресторанный и гостиничный маркетинг  | 6В11102-Ресторанное<br>дело и гостиничный<br>бизнес |
| Практический туризм<br>Казахстана  | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 5             | 5               | 6       | Менеджмент гостиниц и ресторанов   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Рекреация и<br>курортология  | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 5             | 5               | 6       | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Инфраструктура и логистика в сфере услуг                                     | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 8             | 8               | 7       | Экономика предприятий гостеприимства   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Технологии продаж услуг туристской индустрии                                 | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 8             | 8               | 7       | Основы предпринимател ьской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе | 6В11102-Ресторанное<br>дело и гостиничный<br>бизнес |
| Контроль качества в<br>сфере услуг   | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 6             | 6               | 8       | Менеджмент гостиниц и ресторанов   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Сертификация и<br>стандартизация в сфере<br>услуг                            | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 6             | 6               | 8       | Менеджмент гостиниц и ресторанов   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Управление брендом предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса               | ПД<br>КВ         | Бакалавр                     | 8             | 8               | 5       | Ресторанный и гостиничный маркетинг  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Санитария и гигиена  | ПД<br>КВ         | Бакалавр                     | 5             | 5               | 5       | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Обеспечение безопасности на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса | ПД<br>КВ         | Бакалавр                     | 3             | 3               | 5       | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Мировая индустрия<br>гостеприимства  | ПД<br>КВ         | Бакалавр                     | 8             | 8               | 6       | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Модуль:<br>Международные<br>традиции в<br>ресторанном бизнесе                | ПД<br>КВ         | Бакалавр                     | 3             | 3               | 6       | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |

 $<sup>\</sup>Phi$  УТ 806(705)–23–17. Каталог образовательных модулей. СМК УТ. Издание второе

| 1. Традиции и культура питания народов мира 2. Современные системы и концепции питания |          |          | 5  | 5  |   |  |   |
|--|----------|----------|----|----|---|--|---|
| Организация производства на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса           | ПД<br>КВ | Бакалавр | 5  | 5  | 6 | Экономика предприятий гостеприимства   | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Технология приготовления ресторанной продукции   | ПД<br>КВ | Бакалавр | 5  | 5  | 6 | Экономика предприятий гостеприимства   | 6B11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Электронные системы бронирования и резервирования в туризме и сервисе                  | ПД<br>КВ | Бакалавр | 10 | 10 | 6 | Основы индустрии гостеприимства Информационн о- коммуникацион ные технологии (на англ.языке) | 6В11102-Ресторанное<br>дело и гостиничный<br>бизнес |
| Академическое письмо на английском языке   | ПД<br>КВ | Бакалавр | 6  | 6  | 7 | Академическое письмо Иностранный язык  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
| Технология дипломного<br>исследования  | ПД<br>КВ | Бакалавр | 6  | 6  | 7 | Основы индустрии гостеприимства  | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |

## 3 Дополнительные модули по выбору (ПД)

| Название модуля/<br>дисциплины | Цикл<br>дисципли | Академич<br>еская<br>степень | Кредиты<br>РК | Кредиты<br>ЕСТS | Семестр     | Пререквизиты         | Специальность<br>(шифр,<br>наименование)      |
|--------------------------------|------------------|------------------------------|---------------|-----------------|-------------|----------------------|---|
| Английский язык                | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 12            | 12              | 5<br>6<br>7 | Без<br>пререквизитов | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес |
| Китайский (Турецкий)<br>язык   | БД<br>КВ         | Бакалавр                     | 12            | 12              | 5<br>6<br>7 | Без<br>пререквизитов | 6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес |

## Содержание модулей (дисциплин)

| Шифр и название ОП: 6В11  |                 |                     |                      |                        |
|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------|------------------------|
| Статус                    |                 | бщий обязательны    |                      |                        |
|                           |                 | _                   | ая история Казахст   |                        |
|                           |                 | ·                   | Ссеркемисова Б.А. Ор |                        |
| Семестр                   | Кредиты         | Язык                | Продолжительно       | сть                    |
| 1                         | RK – 5;         | Русский             | 1 семестр            |                        |
|                           | ECTS - 5        |                     |                      |                        |
| Кол-во часов              | Система         | Пререквизиты        | Постреквизиты        | Промежуточный          |
|                           | оценки          | _                   |                      | контроль               |
| Лекции – 15 а.ч           | 100 балльная    | Без                 | Философия            | Рубежный               |
| Практические занятия – 30 | система         | пререквизитов       |                      | контроль 1 – 30%       |
| ак.ч                      | оценки          |                     |                      | Рубежный               |
| СРС – 90 ак.ч,            |                 |                     |                      | контроль 2 – 30%       |
| СРСП – 15 ак.ч            |                 |                     |                      | Экзамен – 40%          |
| Содержание дисциплины     |                 | -                   |                      | тивные исторические    |
|                           | знания об осно  |                     |                      | захстана; направляет   |
|                           | внимание ст     | удентов на пр       | облемы становле      | ния и развития         |
|                           | государственно  | сти и историко-кулі | ьтурные процессы.    |                        |
|                           | Цель дисципли   | ны – систематиза    | ция исторических з   | внаний об основных     |
|                           | событиях совре  | еменной истории, ф  | оормирующих научн    | ное мировоззрение и    |
|                           | гражданскую по  | озицию;             |                      |                        |
|                           | создание научн  | о-обоснованной кон  | щепции современно    | й истории Отечества,   |
|                           | основанной на   | целостном и объег   | ктивном освещении    | проблем этногенеза     |
|                           |                 |                     |                      | и и цивилизации на     |
|                           |                 | великой степи и     |                      | наиболее значимых      |
|                           | исторических    | фактов и собы       | 2                    | реальным научно-       |
|                           |                 |                     |                      | модели развития в      |
|                           |                 |                     |                      | ики по направлению     |
|                           |                 |                     | ой самодостаточност  |                        |
|                           |                 | ологической и д     |                      | для консолидации       |
|                           |                 |                     | нального казахстанс  |                        |
|                           |                 | *                   |                      | кальное и значимое     |
|                           |                 |                     | стана в контексте вс |                        |
| Результаты обучения       | •               |                     | студент будет спос   |                        |
| (компетенции)             |                 | -                   | -                    | и для решения задач    |
| (Romie lengin)            | · ·             |                     | •                    | твия, демонстрируя     |
|                           |                 |                     |                      | ние аргументировано    |
|                           | излагать свою п |                     | т устной речи, умен  | ис аргументировано     |
|                           |                 |                     | MOMOTROGRADIANI      | MONDA HIMMOHIMANII III |
|                           |                 |                     |                      | коммуникациями и       |
|                           | _               |                     | бесконфликтного о    |                        |
|                           | _               |                     | проолемы развития    | региона, улучшения     |
|                           | окружающей ср   |                     | HILOOTTO HILLOUI FOO | Tanti Hopewoponti II   |
|                           |                 |                     | -                    | тями, партнерами и     |
|                           | •               |                     | и и международном ј  | •                      |
|                           |                 |                     | *                    | остях исторического    |
|                           | -               | дарства, проявлят   | •                    | кданскую позицию,      |
|                           |                 | ажение и толерант   | ность к культуре и   | традициям народов      |
|                           | Казахстана;     |                     |                      |                        |
|                           |                 |                     |                      | о деятельность под     |
|                           | руководством с  | о значительной стег | тенью самостоятелы   | ности;                 |
|                           | _ :             |                     |                      |                        |
|                           |                 |                     | урой письменной и    | устной речи, умения    |

| Статус   | · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·  | ное дело и гостин<br>ны: <b>Общий обяза</b><br>плины: <b>Иностран</b>   | гельный модуль  |   |  |  |  |  |  |
|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|
|  |  | к.ф.н., доцент Хог  |   |   |  |  |  |  |  |
| Семестр  | Кредиты  | Язык  | Продолжительност  | ГЬ  |  |  |  |  |  |
| 1,2  | RK – 5/5<br>ECTS 5/5   | Английский  | 2 семестра  |   |  |  |  |  |  |
| Кол-во часов   | Система<br>оценки  | Пререквизиты  | Постреквизит ы  | Промежуточный контроль  |  |  |  |  |  |
| Практические занятия – 45 ак.ч СРС – 90 ак.ч, СРСП – 15 ак.ч | 100 балльная система оценки  | Без<br>пререквизитов  | Профессионально-<br>ориентированный<br>иностранный язык   | Рубежный контроль<br>1 – 30%<br>Рубежный контроль<br>2 – 30%<br>Экзамен – 40%   |  |  |  |  |  |
| Содержание<br>дисциплины                                     | Содержание курса подразделяется на минимально-достаточный, достаточный уровень и уровень базовой достаточности. Предметное содержание каждого уровня организуется в когнитивные - культурологические комплексы (КЛК) в состав которых входят: - коммуникативная сфера, отражающая содержание уровня обучения; - набор речевых тем и субтем общения, реализующих эту сферу; - типичные ситуации общения. Основной целью курса является формирование иноязычной коммуникативной компетенции - системы знаний, умений и навыков эффективной коммуникации в иноязычной среде на уровне, необходимом для успешного общения. Данный курс иностранного языка подразделяется на минимально-достаточный (Elementary), достаточный уровень (Pre- |   |   |   |  |  |  |  |  |
| Результаты<br>обучения<br>(компетенции)                      | - к мультиязыч межличностного владение культ излагать свою по работать в лидерскими каче взаимодейство услуг на внутре к коммуникац решения задач взаимодействия уметь критичнеобходимости и   | ной и мультикул<br>о и профессио<br>урой письменной<br>озицию;<br>команде, владе<br>ествами, навыками<br>вать с иностранн<br>ннем и междунаро<br>ии на государств<br>межличностного;<br>чески переосмыс<br>вид и характер сво | нального взаимоде и устной речи, умет межотраслевыми и бесконфликтного обыми гостями, партнердном рынке; венном, русском и и обым выжить пристем и межкультурного | ции для решения задач йствия, демонстрируя мение аргументировано и коммуникациями и бщения; ерами и поставщиками и профессионального й опыт, изменять при й деятельности; |  |  |  |  |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |              |   |            |  |
|---|--------------|---|------------|--|
| Статус  | Цикл дисцип. | Цикл дисциплины: Общий обязательный модуль    |            |  |
|   | Название дис | Название дисциплины: Казахский (русский) язык |            |  |
|   | Преподавател | Преподаватель:                                |            |  |
| Семестр   | Кредиты      | Кредиты Язык Продолжительность                |            |  |
| 1,2   | RK - 5/5     | Английский                                    | 2 семестра |  |
|   | ECTS 5/5     |   |            |  |

| Кол-во часов                      | Система  | Пререквизиты  | Постреквизит ы  | Промежуточный  |
|-----------------------------------|--|---|---|--|
|                                   | оценки   |   |   | контроль   |
| Практические                      | 100 балльная   | Без   | Профессиональный  | Рубежный контроль  |
| занятия – 45 ак.ч                 | система  | пререквизитов   | казахский язык  | 1 - 30%  |
| CPC – 90 ак.ч,                    | оценки   |   |   | Рубежный контроль  |
| СРСП – 15 ак.ч                    |  |   |   | 2 – 30%  |
|                                   |  |   |   | Экзамен – 40%  |
| <b>Содержание</b> дисциплины      | Содержание курса подразделяется на минимально-достаточный, достаточный уровень и уровень базовой достаточности. Предметное содержание каждого уровня организуется в когнитивные - культурологические комплексы (КЛК) в состав которых входят: - коммуникативная сфера, отражающая содержание уровня обучения; - набор речевых тем и субтем общения, реализующих эту сферу; - типичные ситуации общения. Базовый курс казахского (русского) языка для студентов первого курса содержит как общие, так и деловые темы повседневного общения. Цель курса — формирование коммуникативной компетенции и необходимых навыков общения на казахском (русском) языке. |   |   |  |
| Результаты обучения (компетенции) | - к мультиязыч межличностного культурой письм позицию; - работать в ком качествами, навы - к коммуникац решения задач взаимодействия; - уметь крити необходимости и  | ной и мультикуло и профессиональ менной и устной ранде, владеет межыками бесконфлими на государствежличностного учески переосмыс вид и характер сво | ного взаимодействия, речи, умение аргумен сотраслевыми коммунктного общения; енном, русском и ино, межкультурного | ции для решения задач демонстрируя владение гировано излагать свою икациями и лидерскими остранном языках для и профессионального опыт, изменять при деятельности; |

| Шифр и название ОП: 6В | 11102 - Ресторанн   | ое лело и гостиничн | пи бизнес.         |                     |
|------------------------|---|---------------------|--------------------|---------------------|
| Статус                 |   |                     |                    |                     |
| Claryc                 | Тип модуля: <b>Общий обязательный модуль</b><br>Шифр и название модули: <b>Модуль социально-политических знаний</b> |                     |                    |                     |
|                        |   |                     |                    |                     |
|                        | Название дисциплины: <b>Социология</b> Преподаватель: <b>Кунтуова И.М.</b>  |                     |                    |                     |
|                        |   |                     | 1                  |                     |
| Семестр                | Кредиты   | Язык                | Продолжительнос    | СТЬ                 |
| 1                      | RK-2;   | Русский             | 1/2 семестр        |                     |
|                        | ECTS - 2  |                     |                    |                     |
| Кол-во часов           | Система   | Пререквизиты        | Постреквизиты      | Промежуточный       |
|                        | оценки  |                     |                    | контроль            |
| Лекции – 10 ак.ч       | 100 балльная  | Без                 | Философия          | Рубежный контроль   |
| Практические занятия – | система   | пререквизитов       |                    | 1 - 30%             |
| 10 ак.ч                | оценки  |                     |                    | Рубежный контроль   |
| СРС − 30 ак.ч,         |   |                     |                    | 2 – 30%             |
| СРСП – 10 ак.ч         |   |                     |                    | Экзамен – 40%       |
| Содержание             | Курс «Социология» ориентирован на формирование у студентов навыков  |                     |                    |                     |
| дисциплины             | привлечения р   | есурсов социологи   | ического знания д. | ля анализа и более  |
|                        | глубокого пон   | имания социально    | й ситуации и со    | циальных процессов, |
|                        | происходящих в современном, в первую очередь казахстанском, обществе,   |                     |                    | _                   |
|                        |   |                     |                    |                     |
|                        | встающих жизненных задач.   |                     |                    |                     |

|                     | Дисциплина направлена на изучение образцов классического и современного теоретического исследования в социологии, освоение современного социологического стиля мышления, понимание разнообразия и возможностей существующих в современной социологии общетеоретических и методологических подходов и формирование первичной социологической компетентности, умения ориентироваться в современном социологическом экспертном дискурсе.   |
|---------------------|---|
| Результаты обучения | В результате изучения дисциплины студент будет способен:  |
| (компетенции)       | <ul> <li>к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано излагать свою позицию;</li> <li>работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения;</li> <li>адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения;</li> <li>владеть знаниями об основных этапах и закономерностях исторического развития государства, проявлять активную гражданскую позицию, патриотизм, уважение и толерантность к культуре и традициям народов Казахстана;</li> <li>владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде, нахождения решений в стандартных ситуациях;</li> <li>уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности</li> </ul> |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |                      |                     |                       |
|---|--|----------------------|---------------------|-----------------------|
| Статус  | Тип модуля: Об   | щий обязательный     | і модуль            |                       |
|   | Шифр и название модули: Модуль социально-политических знаний |                      |                     |                       |
|   | Код дисциплины:  |                      |                     |                       |
|   | Название дисциплины: Политология                             |                      |                     |                       |
|   | Преподаватель: к.полит.н., доц. Самай А.Д.                   |                      |                     |                       |
| Семестр   | Кредиты  | Язык                 | Продолжительно      | сть                   |
| 1   | RK – 2;  | Русский              | 1/2 семестр         |                       |
|   | ECTS - 2   |                      |                     |                       |
| Кол-во часов  | Система  | Пререквизиты         | Постреквизиты       | Промежуточный         |
|   | оценки   |                      |                     | контроль              |
| Лекции – 10 ак.ч  | 100 балльная   | Без                  | Философия           | Рубежный контроль     |
| Практические занятия –  | система  | пререквизитов        |                     | 1 – 30%               |
| 10 ак.ч   | оценки   |                      |                     | Рубежный контроль     |
| СРС – 30 ак.ч,  |  |                      |                     | 2 - 30%               |
| СРСП – 10 ак.ч  |  |                      |                     | Экзамен – 40%         |
| Содержание  | Курс «Политол  | огия» ориентирован   | на сформировать     | у студентов основные  |
| дисциплины  | научные знания   | о предмете и мето,   | дах политологии, эв | волюции политической  |
|   | мысли, законом   | перностях политичес  | ской жизни, о тенд  | енциях политического  |
|   | процесса и особ  | бенностях его реализ | зации в конкретных  | странах и глобальном  |
|   | -  |                      |                     | ой действительности,  |
|   | *  | •                    |                     | и иных политических   |
|   |  |                      |                     | поведения; вооружить  |
|   |  |                      |                     | оих профессиональных  |
|   |  |                      | ческой политической |                       |
|   |  |                      |                     | ельное формирование   |
|   |  |                      | 2                   | гного цивилизованного |
|   | проживания в с   | обществе как основн  | ного условия обеспе | ечения стабильности и |

|                     | благополучия современного государства. Задача курса - выработать у       |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|
|                     | студентов знания основ политики и демократического государственного      |  |  |  |
|                     | устройства, умение разбираться и свободно ориентироваться в политических |  |  |  |
|                     | процессах, протекающих в Казахстане                                      |  |  |  |
|                     | 1  |  |  |  |
| Результаты обучения | В результате изучения дисциплины студент будет способен:                 |  |  |  |
| (компетенции)       | - к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач      |  |  |  |
|                     | межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя          |  |  |  |
|                     | владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано      |  |  |  |
|                     | излагать свою позицию;   |  |  |  |
|                     | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и            |  |  |  |
|                     | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения;                 |  |  |  |
|                     | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной         |  |  |  |
|                     | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения;         |  |  |  |
|                     | - владеть знаниями об основных этапах и закономерностях исторического    |  |  |  |
|                     | развития государства, проявлять активную гражданскую позицию,            |  |  |  |
|                     | патриотизм, уважение и толерантность к культуре и традициям народов      |  |  |  |
|                     | Казахстана;  |  |  |  |
|                     | - владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде,            |  |  |  |
|                     | нахождения решений в стандартных ситуациях;                              |  |  |  |
|                     | - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при        |  |  |  |
|                     | необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности         |  |  |  |

| Шифр и название специальности: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |                                       |                     |                          |
|--|---|---------------------------------------|---------------------|--------------------------|
| Статус   | Тип модуля: Об  | Тип модуля: Общий обязательный модуль |                     |                          |
|  | Шифр и название модуля: Модуль социально-политических знаний              |                                       |                     |                          |
|  | Код дисциплины:   |                                       |                     |                          |
|  | Название дисциплины: Культурология  |                                       |                     |                          |
|  | Преподаватель:  | к.филос.н., проф. К                   | алпетходжаева С.К.  |                          |
| Семестр  | Кредиты   | Язык                                  | Продолжительно      | сть                      |
| 1  | RK – 2;   | Русский                               | 1/2 семестр         |                          |
|  | ECTS - 2  |                                       |                     |                          |
| Кол-во часов   | Система   | Пререквизиты                          | Постреквизиты       | Промежуточный            |
|  | оценки  |                                       |                     | контроль                 |
| Лекции – 10 ак.ч   | 100 балльная  | Без                                   | Философия           | Рубежный контроль 1 –    |
| Практические занятия   | система   | пререквизитов                         |                     | 30%                      |
| – 10 ак.ч  | оценки  |                                       |                     | Рубежный контроль 2 –    |
| СРС − 30 ак.ч,   |   |                                       |                     | 30%                      |
| CРСП − 10 ак.ч   |   |                                       |                     | Экзамен – 40%            |
| Содержание   | Дисциплина «Культурология» направлена на развитие социально-гуманитарного |                                       |                     |                          |
| дисциплины   | мировоззрения как основы модернизации общественного сознания через        |                                       |                     |                          |
|  | сформированность культурной идентичности, способности к анализу и оценке  |                                       |                     |                          |
|  | культурных ситуаций на основе понимания природы культурных процессов,     |                                       |                     |                          |
|  | специфики культурных объектов, роли культурных ценностей в межкультурной  |                                       |                     |                          |
|  | коммуникации.   |                                       |                     |                          |
|  | 1   |                                       |                     | бакалавриата понимание   |
|  |   |                                       | 2 21                | ксте мировой культуры и  |
|  |   |                                       |                     | кода казахского народа,  |
|  | -   |                                       |                     | ости проводить стратегию |
|  | *   | ультурного насле                      |                     | народа в динамично       |
|  |   | мультикультурном                      | ·                   |                          |
| Результаты обучения  | * *   | •                                     | студент будет спосо |                          |
| (компетенции)  |   |                                       |                     | ции для решения задач    |
|  |   |                                       |                     | н, демонстрируя владение |
|  |   |                                       |                     | нтировано излагать свою  |
| Ф УТ 806(705)–23–17. Катал   | юг образовательных в  | модулей. СМК УТ. Изда                 | ние второе          |                          |

| позицию;  |
|---|
| - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими  |
| качествами, навыками бесконфликтного общения;                             |
| - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной          |
| неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения;          |
| - владеть знаниями об основных этапах и закономерностях исторического     |
| развития государства, проявлять активную гражданскую позицию, патриотизм, |
| уважение и толерантность к культуре и традициям народов Казахстана;       |
| - владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде, нахождения  |
| решений в стандартных ситуациях;  |
| - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при         |
| необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности          |

| Статус               | альности: 6B11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес Тип модуля: Общий обязательный модуль   |                     |                     |                                      |
|----------------------|---|---------------------|---------------------|--------------------------------------|
| 2-3-3                | Шифр и название модуля: Модуль социально-политических знаний Название дисциплины: Психология  |                     |                     | еских знаний                         |
|                      |   |                     |                     |                                      |
|                      | Преподаватель:  |                     |                     |                                      |
| Семестр              | Кредиты   | Язык                | Продолжительно      | СТЬ                                  |
| 1                    | RK – 2;   | Русский             | 1/2 семестр         |                                      |
|                      | ECTS - 2  |                     | 1                   |                                      |
| Кол-во часов         | Система   | Пререквизиты        | Постреквизиты       | Промежуточный                        |
|                      | оценки  |                     |                     | контроль                             |
| Лекции – 10 ак.ч     | 100 балльная  | Без                 | Дипломная           | Рубежный контроль 1 –                |
| Практические занятия | система   | пререквизитов       | работа              | 30%                                  |
| – 10 ак.ч            | оценки  |                     | •                   | Рубежный контроль 2 –                |
| СРС − 30 ак.ч,       |   |                     |                     | 30%                                  |
| СРСП − 10 ак.ч       |   |                     |                     | Экзамен – 40%                        |
| Содержание           | Дисциплина п  | редполагает изучен  | ние психологии ка   | ак научной дисциплины,               |
| дисциплины           | 1   |                     |                     | годы исследования. Цель              |
|                      | дисциплины:   |                     | оциально-психологи  |                                      |
|                      | обучающихся в контексте решения задач модернизации общественног сознания, определенных государственной программой «Взгляд в будущем модернизация общественного сознания». |                     |                     | рнизации общественного               |
|                      |   |                     |                     |                                      |
|                      |   |                     |                     |                                      |
| Результаты обучения  | В результате из   | учения дисциплины   | студент будет спос  | обен:                                |
| (компетенции)        | - к мультиязы   | чной и мультикул    | ьтурной коммуника   | ации для решения задач               |
|                      |   |                     |                     | я, демонстрируя владение             |
|                      | культурой пись  | менной и устной р   | ечи, умение аргуме  | ентировано излагать свою             |
|                      | позицию;  | _                   |                     | _                                    |
|                      | - работать в ко   | манде, владеет меж  | отраслевыми комму   | никациями и лидерскими               |
|                      | качествами, нав   | выками бесконфлик   | тного общения;      |                                      |
|                      | - адаптировати  | ься к новым сит     | уациям и работат    | ть в режиме частичной                |
|                      | неопределеннос  | сти, принимать само | остоятельные, автон | омные решения;                       |
|                      | - владеть знан  | иями об основных    | х этапах и законо   | мерностях исторического              |
|                      | развития госуда   | арства, проявлять а | ктивную гражданск   | ую позицию, патриотизм,              |
|                      | уважение и толе   | ерантность к культу | ре и традициям наро | одов Казахстана;                     |
|                      | - владеть навы  | ками бесконфликтн   | ого общения, работ  | ы в команде, нахождения              |
|                      |   | дартных ситуациях;  |                     |                                      |
|                      | - уметь крит  | ически переосмыс.   | ливать накопленнь   | ий опыт, изменять п <mark>р</mark> и |
|                      |   |                     |                     |                                      |

| Статус  | Тип модуля: Общий обязательный модуль Название дисциплины: Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке) Преподаватель:   |                      |   |   |
|---|---|----------------------|---|---|
| Семестр   | Кредиты   | Язык                 | Продолжительно                                    | сть   |
| 2   | RK – 5;<br>ECTS - 5   | Русский              | 1 семестр   |   |
| Кол-во часов  | Система<br>оценки   | Пререквизиты         | Постреквизиты                                     | Промежуточный контроль  |
| Лекции – 15 ак.ч<br>Практические занятия<br>– 30 ак.ч<br>СРС – 90 ак.ч,<br>СРСП – 15 ак.ч | 100 балльная система оценки   | Без<br>пререквизитов | Электронные системы бронирования и резервирования | Рубежный контроль 1 — 30%<br>Рубежный контроль 2 — 30%<br>Экзамен — 40%                 |
| Содержание<br>дисциплины  | Курс дает представление об использовании пакетов прикладных программ архитектуре вычислительных систем, операционных системах и сетях; знакомит с основными концепциями разработки сетевых и веб приложений, основами информационной безопасности, принципами информационно-коммуникационных технологий и электронного обучения; позволяет вести самостоятельный творческий поиск, изучить возможности современных информационных технологий и тенденций их развития  В результате изучения дисциплины студент будет способен:  применять соответствующие цифровые технологии, инструменты, базовые методы, теории при решении профессиональных задач  применять навыки проектирования и организации ресторанно-гостиничного бизнеса  взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками услуг на внутреннем и международном рынке  осуществлять научные исследования и проектную деятельность под руководством со значительной степенью самостоятельности  к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия  творчески применять полученные теоретические и практические знания в профессиональной деятельности; |                      |   | истемах и сетях; знакомит б приложений, основами информационно- учения; позволяет вести |
| Результаты обучения<br>(компетенции)  |   |                      |   |   |

| Статус                    | ости: 6B11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес Тип модуля: Общий обязательный модуль |                     |                     |                   |
|---------------------------|---|---------------------|---------------------|-------------------|
| •                         | Название дисци  | плины: Философия    |                     |                   |
|                           | Преподаватель:  | к.филос.н., проф. К | Салпетходжаева С.К. |                   |
| Семестр                   | Кредиты   | Язык                | Продолжительно      | сть               |
| 4                         | RK – 5;   | Русский             | 1 семестр           |                   |
|                           | ECTS - 5  |                     |                     |                   |
| Кол-во часов              | Система   | Пререквизиты        | Постреквизиты       | Промежуточный     |
|                           | оценки  |                     |                     | контроль          |
| Лекции – 15 ак.ч          | 100 балльная  | Без                 | Дипломная           | Рубежный контроль |
| Практические занятия – 30 | система   | пререквизитов       | работа              | 1 - 30%           |
| ак.ч                      | оценки  |                     |                     | Рубежный контроль |
| СРС − 90 ак.ч,            |   |                     |                     | 2 - 30%           |
| СРСП – 15 ак.ч            |   |                     |                     | Экзамен – 40%     |
| Содержание дисциплины     | Курс «Философия» является основным и общеобязательным для всех                              |                     |                     |                   |
| =                         | специальностей бакалавриата. в процессе его изучения студенты получат                       |                     |                     |                   |

| знания об этапах развития философии, о специфике казахской философской |  |  |  |
|--|--|--|--|
| мысли, ознакомятся с основными проблемами, понятиями и категориями     |  |  |  |
| философии.   |  |  |  |
| Цель дисциплины - сформировать у студентов базовые представления о     |  |  |  |
| философии как особой форме познания мира, об основных ее разделах,     |  |  |  |
| проблемах и методах их изучения в контексте будущей профессиональной   |  |  |  |
| деятельности; ознакомить студентов с философскими текстами выдающихся  |  |  |  |
| мыслителей и формирование навыков их критического осмысления; развить  |  |  |  |
| умения логически излагать свои мысли, грамотно вести философскую       |  |  |  |
| дискуссию и аргументированно отстаивать собственные позиции по         |  |  |  |
| актуальным проблемам современности; сформировать казахстанский         |  |  |  |
| патриотизм и активную гражданскую позицию; способствовать обретению    |  |  |  |
| будущим специалистом мировоззренческих и духовных ориентиров в         |  |  |  |
| современном сложном и быстроменяющемся мире.                           |  |  |  |
| В результате изучения дисциплины студент будет способен:               |  |  |  |
| - к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач    |  |  |  |
| межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя        |  |  |  |
| владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано    |  |  |  |
| излагать свою позицию;   |  |  |  |
| - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и          |  |  |  |
| лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения;               |  |  |  |
| - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной       |  |  |  |
| неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения;       |  |  |  |
| - владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде,          |  |  |  |
| нахождения решений в стандартных ситуациях;                            |  |  |  |
| - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при      |  |  |  |
| необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности;      |  |  |  |
| - демонстрировать владение культурой письменной и устной речи, умения  |  |  |  |
| аргументировано излагать свою позицию                                  |  |  |  |
|  |  |  |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |                         |                    |                        |
|---|---|-------------------------|--------------------|------------------------|
| Статус  | Тип модуля: <b>Общий обязательный модуль</b>                      |                         |                    |                        |
| -   | Название дисп   | циплины: <b>Физичес</b> | кая культура       |                        |
|   | Преподаватели   | ь: Алимбетов К.К.       |                    |                        |
| Семестр   | Кредиты   | Язык                    | Продолжительно     | сть                    |
| 1,2,3,4   | RK - 2/2/2/2;   | Русский                 | 4 семестра         |                        |
|   | ECTS -  |                         |                    |                        |
|   | 2/2/2/2   |                         |                    |                        |
| Кол-во часов  | Система   | Пререквизиты            | Постреквизиты      | Промежуточный          |
|   | оценки  |                         |                    | контроль               |
| Практич. занятия – 20 ак.ч  | 100 балльная  | Без                     | Защита             | Дифференцированны      |
| СРС – 30 ак.ч,  | система   | пререквизитов           | дипломной          | й зачет                |
| СРСП – 10 ак.ч  | оценки  |                         | работы             |                        |
| Содержание дисциплины   | Целью дисциплины является формирование социально-личностных       |                         |                    |                        |
|   | компетенций студентов и способности целенаправленно использовать  |                         |                    |                        |
|   | средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, |                         |                    |                        |
|   | укрепление зд   | оровья для подгот       | говки к профессион | альной деятельности; к |
|   |   | *                       | * *                | , нервно-психических   |
|   | напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой          |                         |                    |                        |
|   | деятельности.   |                         |                    |                        |
| Результаты обучения   | В результате изучения дисциплины студент будет способен:          |                         |                    |                        |
| (компетенции)   | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и     |                         |                    |                        |
|   | *   | -                       | ми бесконфликтног  |                        |
|   | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной  |                         |                    |                        |

| неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения       |
|---|
| - находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основе |
| критического анализа, планировать личную профессиональную             |
| деятельность  |
| - владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде,         |
|   |
| нахождения решений в стандартных ситуациях;                           |
| - поддерживать общий уровень физической активности и здоровья для     |
| ведения активной социальной и профессиональной деятельности           |

| Шифр и название ОП: 6В111   | 02 - Ресторанно   | е дело и гостинич    | ный бизнес                    |   |  |
|---|---|----------------------|-------------------------------|---|--|
| Статус  | Тип модуля: Общий модуль по выбору Название дисциплины: Логика и критическое мышление Преподаватель:  |                      |                               |   |  |
| Семестр   | Кредиты   | Язык                 | Продолжительность             |   |  |
| 5   | RK – 5;<br>ECTS - 5   | Русский              | 1 семестр                     |   |  |
| Кол-во часов  | Система<br>оценки   | Пререквизиты         | Постреквизиты                 | Промежуточный контроль  |  |
| Лекции – 15 ак.ч<br>Практические занятия – 30<br>ак.ч<br>СРС – 90 ак.ч,<br>СРСП – 15 ак.ч | 100 балльная система оценки   | Без<br>пререквизитов | Защита<br>дипломной<br>работы | Рубежный контроль 1 - 30% Рубежный контроль 2 - 30% Экзамен – 40% |  |
| Содержание дисциплины   | Целями освоения дисциплины «Логика и критическое мышление» являются ознакомление студентов с формами и приемами рационального познания, создание у них общего представления о логических методах и подходах, используемых в области их профессиональной деятельности, формирование практических навыков рационального и эффективного мышления. Современный мир предъявляет очень высокие требования к ясности, четкости и обоснованности понятийных и аргументативных конструкций. Поэтому одной из главных задач курса является выработка у слушателей рационального, проблемно-ориентированного, критического |                      |                               |   |  |
| Результаты обучения (компетенции)   | конструкций. Поэтому одной из главных задач курса является выработка у  |                      |                               |   |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| Статус  | Тип модуля: <b>Общий модуль по выбору</b>                |  |  |  |
|   | Название дисциплины: Управление общественными процессами |  |  |  |

|                           | Преподаватель:   |               |                   |                     |
|---------------------------|--|---------------|-------------------|---------------------|
| Семестр                   | Кредиты  | Язык          | Продолжительность |                     |
| 5                         | RK – 5;  | Русский       | 1 семестр         |                     |
|                           | ECTS - 5   |               |                   |                     |
| Кол-во часов              | Система  | Пререквизиты  | Постреквизиты     | Промежуточный       |
|                           | оценки   |               |                   | контроль            |
| Лекции – 15 ак.ч          | 100 балльная   | Без           | Защита            | Рубежный контроль 1 |
| Практические занятия – 30 | система  | пререквизитов | дипломной         | - 30%               |
| ак.ч                      | оценки   |               | работы            | Рубежный контроль 2 |
| СРС – 90 ак.ч,            |  |               |                   | - 30%               |
| СРСП – 15 ак.ч            |  |               |                   | Экзамен – 40%       |
| Результаты обучения       | Целью модуля «Управление общественными процессами» является: комплексно и системно, в достаточно полном объеме раскрыть круг вопросов и проблем сферы управления обществом как активно функционирующей и развивающейся системы. В результате изучения модуля «Управление общественными процессами» студенты должны иметь представление о специфике функционирования и развития политических и социальных институтов, взаимосвязи человека с социальной реальностью, духовной культуре, нравственных ценностях.   |               |                   |                     |
| (компетенции)             | духовной культуре, нравственных ценностях.  После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано излагать свою позицию  работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения  осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем  решать социально-экономические проблемы развития региона, улучшения окружающей среды  знаниями об основных этапах и закономерностях исторического развития государства, проявлять активную гражданскую позицию, патриотизм, уважение и толерантность к культуре и традициям народов Казахстана;  владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде, нахождения решений в стандартных ситуациях; |               |                   |                     |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |                        |                    |                     |
|---|--|------------------------|--------------------|---------------------|
| Статус  | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору                     |                        |                    |                     |
|   | Название дисп  | иплины: <b>Введени</b> | е в предпринимате. | льство              |
|   | Преподаватели  | ь:                     |                    |                     |
| Семестр   | Кредиты  | Язык                   | Продолжительно     | сть                 |
| 2   | RK – 5;  | Русский                | 1 семестр          |                     |
|   | ECTS - 5   |                        |                    |                     |
| Кол-во часов  | Система  | Пререквизиты           | Постреквизиты      | Промежуточный       |
|   | оценки   |                        |                    | контроль            |
| Лекции – 15 ак.ч  | 100 балльная   | Без                    | Защита             | Рубежный контроль 1 |
| Практические занятия – 30   | система  | пререквизитов          | дипломной          | - 30%               |
| ак.ч  | оценки   |                        | работы             | Рубежный контроль 2 |
| СРС – 90 ак.ч,  |  |                        |                    | - 30%               |
| СРСП – 15 ак.ч  |  |                        |                    | Экзамен – 40%       |
| Содержание дисциплины   | Дисциплина рассматривает сущность и виды предпринимательства,        |                        |                    |                     |
|   | основные навыки и роль предпринимателя, дизайн-мышление, инновации в |                        |                    |                     |
|   | предпринимат   | ельстве, организ       | ационные основы    | бизнеса, управление |

|                     | финансами в предпринимательстве, анализ рыночной среды бизнеса,        |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|                     | культура предпринимательской деятельности, имидж предпринимателя.      |  |  |  |  |  |  |
|                     | Дисциплина направлена на формирование знаний, умений и навыков по      |  |  |  |  |  |  |
|                     | вопросам становления, организации и ведения предпринимательской        |  |  |  |  |  |  |
|                     | деятельности в условиях рынка.   |  |  |  |  |  |  |
| Результаты обучения | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:              |  |  |  |  |  |  |
| (компетенции)       | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные      |  |  |  |  |  |  |
|                     | методы управления для достижения целей в предпринимательской           |  |  |  |  |  |  |
|                     | деятельности   |  |  |  |  |  |  |
|                     | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной       |  |  |  |  |  |  |
|                     | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения        |  |  |  |  |  |  |
|                     | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для |  |  |  |  |  |  |
|                     | решения культурных и социально-экономических проблем                   |  |  |  |  |  |  |
|                     | - знать основы предпринимательства и управления бизнесом               |  |  |  |  |  |  |
|                     | - иметь начальные управленческие навыки и возможность саморазвития     |  |  |  |  |  |  |
|                     | - владеть навыками проектирования и организации комплексных            |  |  |  |  |  |  |
|                     | гостиничных и ресторанных услуг, развлекательной и сервисной           |  |  |  |  |  |  |
|                     | деятельности   |  |  |  |  |  |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |               |                |                     |  |
|---|---|---------------|----------------|---------------------|--|
| Статус  | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору  |               |                |                     |  |
|   | Название дисциплины: Организация бизнеса  |               |                |                     |  |
|   | Преподаватель:  |               |                |                     |  |
| Семестр   | Кредиты   | Язык          | Продолжительно | сть                 |  |
| 2   | RK – 5;   | Русский       | 1 семестр      |                     |  |
|   | ECTS - 5  |               | _              |                     |  |
| Кол-во часов  | Система   | Пререквизиты  | Постреквизиты  | Промежуточный       |  |
|   | оценки  |               |                | контроль            |  |
| Лекции – 15 ак.ч  | 100 балльная  | Без           | Защита         | Рубежный контроль 1 |  |
| Практические занятия – 30   | система   | пререквизитов | дипломной      | -30%                |  |
| ак.ч  | оценки  |               | работы         | Рубежный контроль 2 |  |
| СРС – 90 ак.ч,  |   |               |                | - 30%               |  |
| СРСП – 15 ак.ч  |   |               |                | Экзамен – 40%       |  |
| Содержание дисциплины   | Понятие бизнеса, история развития. Организация среднего и малого бизнеса. Организация крупного бизнеса. Организация венчурного бизнеса. Классификация видов бизнеса. Формы ведения бизнеса. Порядок регистрации субъектов бизнеса. Банкротство и ликвидация предприятия. Объективная необходимость создания инфраструктуры бизнеса. Элементы инфраструктуры бизнеса. Основные принципы менеджмента в бизнесе. Управление персоналом в бизнесе и деловая этика. Основы бизнес  |               |                |                     |  |
| Результаты обучения<br>(компетенции)                                | планирования  После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные методы управления для достижения целей в предпринимательской деятельности  - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения  - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем  - знать основы предпринимательства и управления бизнесом  - иметь начальные управленческие навыки и возможность саморазвития  - владеть навыками проектирования и организации комплексных гостиничных и ресторанных услуг, развлекательной и сервисной |               |                |                     |  |

| C                         |   | дело и гостиничнь  | 111 OHJHOU          |                        |  |
|---------------------------|---|--------------------|---------------------|------------------------|--|
| Статус                    | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору  |                    |                     |                        |  |
|                           | Название модуля: Маркетинговые инструменты  |                    |                     |                        |  |
|                           | Название дисциплины: Маркетинговый анализ   |                    |                     |                        |  |
|                           | Преподаватель   | <b>:</b>           |                     |                        |  |
| Семестр                   | Кредиты   | Язык               | Продолжительно      | сть                    |  |
|                           | RK – 5;<br>ECTS - 5   | Русский            | 1 семестр           |                        |  |
| Кол-во часов              | Система   | Пререквизиты       | Постреквизиты       | Промежуточный          |  |
|                           | оценки  |                    |                     | контроль               |  |
| Пекции – 15 ак.ч          | 100 балльная  | Без                | Защита              | Рубежный контроль 1    |  |
| Практические занятия – 30 | система   | пререквизитов      | дипломной           | - 30%                  |  |
|                           | оценки  |                    | работы              | Рубежный контроль 2    |  |
| CPC – 90 ак.ч,            |   |                    |                     | - 30%                  |  |
| СРСП – 15 ак.ч            |   |                    |                     | Экзамен – 40%          |  |
| Содержание дисциплины     | Разработка  | маркетинговой      | концепции для       | предпринимательской    |  |
|                           | деятельности:   | исследования ры    | ынка, разработка п  | маркетингового плана,  |  |
|                           |   |                    | циа-маркетинга и    | его использование,     |  |
|                           |   | ценовой политики   |                     |                        |  |
|                           | •   | _                  | -                   | аркетингового анализа, |  |
|                           | выявление ниш и рыночных возможностей, аналитика в ритейле,   |                    |                     |                        |  |
|                           | конкурентная разведка, аналитическая система маркетинга и представление   |                    |                     |                        |  |
|                           | результатов, управление лояльностью потребителя, разработка маркетинговых решений.  |                    |                     |                        |  |
|                           | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:   |                    |                     |                        |  |
|                           | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные   |                    |                     |                        |  |
| `                         | методы управления для достижения целей в предпринимательской  |                    |                     |                        |  |
|                           | деятельности  | дій досі           | делен Б             | предприничительской    |  |
|                           |   | команле, влале     | ет межотраслевым    | и коммуникациями и     |  |
|                           | •   |                    | ии бесконфликтного  | •                      |  |
|                           |   |                    |                     | в режиме частичной     |  |
|                           |   |                    | амостоятельные, авт |                        |  |
|                           | •   | · •                | •                   | •                      |  |
|                           | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем |                    |                     |                        |  |
|                           | •   |                    | -                   | новации для развития   |  |
|                           |   | оии гостеприимств  |                     | . , , , ,              |  |
|                           |   | *                  | ства и управления б | изнесом;               |  |
|                           |   | * *                | онную активность.   | ,                      |  |
|                           | _   |                    |                     | ность саморазвития     |  |
|                           |   | гься в современной |                     | 1                      |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |                      |                     |                           |  |  |
|---|--|----------------------|---------------------|---------------------------|--|--|
| Статус  | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору Название модуля: Маркетинговые инструменты Название дисциплины: Маркетинговые инструменты в предпринимательстве |                      |                     |                           |  |  |
| Семестр   | Преподаватель:  Кредиты Язык Продолжительность   |                      |                     |                           |  |  |
| 3   | RK – 5;<br>ECTS - 5  | Русский              | 1 семестр           |                           |  |  |
| Кол-во часов  | Система<br>оценки  | Пререквизиты         | Постреквизиты       | Промежуточный контроль    |  |  |
| Лекции – 15 ак.ч<br>Практические занятия – 30                       | 100 балльная система   | Без<br>пререквизитов | Защита<br>дипломной | Рубежный контроль 1 – 30% |  |  |

Ф УТ 806(705)–23–17. Каталог образовательных модулей. СМК УТ. Издание второе

| ак.ч                  | оценки   |                    | работы              | Рубежный контроль 2    |  |
|-----------------------|--|--------------------|---------------------|------------------------|--|
| СРС – 90 ак.ч,        |  |                    |                     | -30%                   |  |
| СРСП – 15 ак.ч        |  |                    |                     | Экзамен – 40%          |  |
| Содержание дисциплины | Практические   | навыки по пр       | оименению инстру    | ментов и принципов     |  |
|                       |  |                    |                     | В рамках дисциплины    |  |
|                       | изучаются ма   | аркетинговая сред  | да бизнеса; выявл   | яется сегмент рынка,   |  |
|                       |  |                    |                     | потребителей, основы   |  |
|                       |  |                    |                     | кения товаров и услуг; |  |
|                       | ^ ^  |                    |                     | программ управления    |  |
|                       | репутацией   | предпринимател     |                     |                        |  |
|                       |  |                    |                     | альных сетях (SMM)     |  |
| Результаты обучения   |  |                    | бучающиеся будут о  |                        |  |
| (компетенции)         |  |                    |                     | льзовать современные   |  |
|                       | методы управления для достижения целей в предпринимательской     |                    |                     |                        |  |
|                       | деятельности   |                    |                     |                        |  |
|                       | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и    |                    |                     |                        |  |
|                       | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения          |                    |                     |                        |  |
|                       | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной |                    |                     |                        |  |
|                       | _  | -                  | амостоятельные, авт | -                      |  |
|                       | •  |                    | 1.5                 | дством и в команде для |  |
|                       |  |                    | о-экономических пр  |                        |  |
|                       | _  | _                  |                     | новации для развития   |  |
|                       |  | оии гостеприимств  |                     |                        |  |
|                       |  |                    | ства и управления б | изнесом;               |  |
|                       |  |                    | онную активность.   |                        |  |
|                       |  |                    |                     | ность саморазвития     |  |
|                       | - ориентироват   | гься в современной | й бизнес среде      |                        |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |                 |                   |                       |  |
|---|---|-----------------|-------------------|-----------------------|--|
| Статус  | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору                    |                 |                   |                       |  |
|   | Название модуля: Правовая основа бизнеса                            |                 |                   |                       |  |
|   | Название дисп   | иплины: Юридич  | еское сопровожден | ие бизнеса            |  |
|   | Преподаватели   | D.              |                   |                       |  |
| Семестр   | Кредиты   | Язык            | Продолжительно    | сть                   |  |
| 3   | RK – 5;   | Русский         | 1 семестр         |                       |  |
|   | ECTS - 5  |                 |                   |                       |  |
| Кол-во часов  | Система   | Пререквизиты    | Постреквизиты     | Промежуточный         |  |
|   | оценки  |                 |                   | контроль              |  |
| Лекции – 15 ак.ч  | 100 балльная  | Без             | Защита            | Рубежный контроль 1   |  |
| Практические занятия – 30   | система   | пререквизитов   | дипломной         | - 30%                 |  |
| ак.ч  | оценки  |                 | работы            | Рубежный контроль 2   |  |
| СРС – 90 ак.ч,  |   |                 |                   | - 30%                 |  |
| СРСП – 15 ак.ч  |   |                 |                   | Экзамен – 40%         |  |
| Содержание дисциплины   | Юридическое сопровождение бизнеса регулирует общественные           |                 |                   |                       |  |
|   | отношения, связанные с ведением бизнеса. Обучающиеся знакомятся с   |                 |                   |                       |  |
|   |   | * *             |                   | ожкой и развитием в   |  |
|   |   |                 |                   | шений, с формами,     |  |
|   | правоспособностью юридических лиц, правового регулирования сделок и |                 |                   |                       |  |
|   | договоров, обязательственным правом                                 |                 |                   |                       |  |
| Результаты обучения   | *   | • • •           | бучающиеся будут  |                       |  |
| (компетенции)   | _   | -               | •                 | ользовать современные |  |
|   | методы упра   | вления для дост | гижения целей в   | предпринимательской   |  |
|   | деятельности  |                 |                   |                       |  |
|   | - работать в  | команде, владе  | ет межотраслевым  | и коммуникациями и    |  |

| лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения              |
|--|
| - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частично      |
| неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения      |
| - находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основ |
| критического анализа, планировать личную профессиональную            |
| деятельность   |
| - владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде         |
| нахождения решений в стандартных ситуациях;                          |
| - способен проявлять деловую и инновационную активность              |
| - уметь ориентироваться в современной бизнес среде                   |
| - уметь анализировать социально-экономические процессы, применят     |
| знания правовой системы и законодательства Казахстана                |

| 02 - Ресторанно  | е дело и гостинич   | ный бизнес   |  |
|--|---|--|--|
| Тип модуля: <b>Предпринимательский модуль по выбору</b> Название модуля: <b>Правовая основа бизнеса</b> Название дисциплины: <b>Правовое регулирование предпринимательской</b> деятельности  |   |  |  |
| Кредиты  | Язык  | Продолжительно   | сть  |
| RK – 5; Русский 1 семестр<br>ECTS - 5  |   |  |  |
| Система  | Пререквизиты  | Постреквизиты  | Промежуточный  |
| оценки   |   |  | контроль   |
| 100 балльная   | Без   | Защита   | Рубежный контроль 1  |
| система  | пререквизитов   | дипломной  | - 30%  |
| оценки   |   | работы   | Рубежный контроль 2  |
|  |   |  | - 30%  |
|  |   |  | Экзамен – 40%  |
| регулирует о<br>взаимодействи<br>числе гос<br>предпринимат   | общественные о<br>ием субъектов пр<br>сударственным<br>тельства   | тношения, возник едпринимательства регулированием  | кающие в связи с<br>и государства, в том<br>и поддержкой   |
|  |   |  |  |
| - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные методы управления для достижения целей в предпринимательской деятельности - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения - находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основе критического анализа, планировать личную профессиональную деятельность - владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде, нахождения решений в стандартных ситуациях; - способен проявлять деловую и инновационную активность - уметь ориентироваться в современной бизнес среде - уметь анализировать социально-экономические процессы, применять знания правовой системы и законодательства Казахстана |   |  |  |
|  | Тип модуля: П Название моду Название моду Название дист деятельности Преподавателя Кредиты RK – 5; ECTS - 5 Система оценки 100 балльная система оценки Предпринимат обеспечивающегулирует взаимодействичисле госпредпринимат После заверше - анализироваметоды упра деятельности - работать в лидерскими ка - адаптироват неопределение - находить рег критического деятельность - владеть на нахождения регилами регил | Тип модуля: Предприниматель Название модуля: Правовая осн Название дисциплины: Правово деятельности Преподаватель:  Кредиты Язык  RK – 5; Русский  ЕСТЅ - 5  Система оценки  Предпринимательское право огобеспечивающие свободу предпрегулирует общественные огобеспечивающие субъектов предпринимательства  После завершения этого курса, ого нализировать рынок и бизиметоды управления для дост деятельности  работать в команде, владе лидерскими качествами, навыками неопределенности, принимать стона нализироваться к новым ситинеопределенности, принимать согнаходить решения в стандартикритического анализа, пла деятельность  владеть навыками бесконф нахождения решений в стандарти | Название модуля: Правовая основа бизнеса Название дисциплины: Правовое регулирование преятельности Преподаватель:  Кредиты Язык Продолжительно  RK – 5; Русский 1 семестр  ЕСТЅ - 5  Система Пререквизиты Постреквизиты оценки  Побалльная Без Защита дипломной работы  Предпринимательское право определяет правовые обеспечивающие свободу предпринимательства в регулирует общественные отношения, вознив взаимодействием субъектов предпринимательства числе государственным регулированием предпринимательства  После завершения этого курса, обучающиеся будут анализировать рынок и бизнес-процессы, испометоды управления для достижения целей в деятельности  работать в команде, владеет межотраслевым лидерскими качествами, навыками бесконфликтног адаптироваться к новым ситуациям и работать неопределенности, принимать самостоятельные, автоность находить решения в стандартных профессиональных критического анализа, планировать личную деятельность  владеть навыками бесконфликтного общения нахождения решений в стандартных ситуациях; |

| Шифр и название ОП: 6В111 | 02 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |
|---------------------------|--|
| Статус                    | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору |

|                           | Название дисциплины: Бизнес-анализ  |               |                   |                     |
|---------------------------|---|---------------|-------------------|---------------------|
|                           | Преподаватель:  |               |                   |                     |
| Семестр                   | Кредиты   | Язык          | Продолжительность |                     |
| 8                         | RK – 5;<br>ECTS - 5   | Русский       | 1 семестр         |                     |
| Кол-во часов              | Система   | Пререквизиты  | Постреквизиты     | Промежуточный       |
|                           | оценки  |               |                   | контроль            |
| Лекции – 15 ак.ч          | 100 балльная  | Без           | Защита            | Рубежный контроль 1 |
| Практические занятия – 30 | система   | пререквизитов | дипломной         | - 30%               |
| ак.ч                      | оценки  |               | работы            | Рубежный контроль 2 |
| СРС – 90 ак.ч,            |   |               |                   | - 30%               |
| СРСП – 15 ак.ч            |   |               |                   | Экзамен – 40%       |
| Содержание дисциплины     | Методы экономического анализа для исследования бизнес процессов в предпринимательской деятельности и развитие практических навыков аналитической деятельности. В рамках дисциплины изучаются теория и практика экономического анализа для разработки управленческих решений по развитию бизнеса, системного мышления при анализе финансовохозяйственной деятельности субъекта предпринимательской деятельности, современный инструментарий бизнес-анализа.  |               |                   |                     |
| Результаты обучения       | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:   |               |                   |                     |
| (компетенции)             | <ul> <li>анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные методы управления для достижения целей в предпринимательской деятельности</li> <li>адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения</li> <li>осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем</li> <li>знать основы предпринимательства и управления бизнесом</li> <li>анализировать социально-экономические процессы, применять знания правовой системы и законодательства Казахстана</li> </ul> |               |                   |                     |

| Шифр и название ОП: 6В111 | 02 - Ресторанно  | е дело и гостинич                                   | ный бизнес    |                     |
|---------------------------|--|---|---------------|---------------------|
| Статус                    | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору                     |   |               |                     |
|                           | Название дисп  | Название дисциплины: Лидерство и командообразование |               |                     |
|                           | Преподаватели  | ь:  |               |                     |
| Семестр                   | Кредиты  | Кредиты Язык Продолжительность                      |               |                     |
| 8                         | RK – 5;  | Русский   | 1 семестр     |                     |
|                           | ECTS - 5   |   |               |                     |
| Кол-во часов              | Система  | Пререквизиты  | Постреквизиты | Промежуточный       |
|                           | оценки   |   |               | контроль            |
| Лекции – 15 ак.ч          | 100 балльная   | Без   | Защита        | Рубежный контроль 1 |
| Практические занятия – 30 | система  | пререквизитов                                       | дипломной     | - 30%               |
| ак.ч                      | оценки   |   | работы        | Рубежный контроль 2 |
| СРС – 90 ак.ч,            |  |   |               | - 30%               |
| СРСП – 15 ак.ч            |  |   |               | Экзамен – 40%       |
| Содержание дисциплины     | Данный курс изучает лидерство и командообразование как специфические |   |               |                     |
|                           | феномены функционирования современной социальной организации.        |   |               |                     |
|                           | Цель курса: формирование у студентов представлений о теоретических и |   |               |                     |
|                           | практических аспектах лидерства, сущности реализации лидерских       |   |               |                     |
|                           | позиций и специфике реализации технологии командообразования         |   |               |                     |

## Результаты обучения (компетенции)

После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:

- к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано излагать свою позицию
- работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения
- осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем
- находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основе критического анализа, планировать личную профессиональную деятельность
- к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия;
- владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде, нахождения решений в стандартных ситуациях;
- уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности;

| Шифр и название ОП: 6В111 |  |                 |                    |                        |
|---------------------------|--|-----------------|--------------------|------------------------|
| Статус                    | Тип модуля: Предпринимательский модуль по выбору   |                 |                    |                        |
|                           | Название дисциплины: Персональная эффективность предпринимателя  |                 |                    | сть предпринимателя    |
|                           | Преподаватели  | ь:              |                    |                        |
| Семестр                   | Кредиты  | Язык            | Продолжительно     | сть                    |
| 8                         | RK – 5;  | Русский         | 1 семестр          |                        |
|                           | ECTS - 5   |                 |                    |                        |
| Кол-во часов              | Система  | Пререквизиты    | Постреквизиты      | Промежуточный          |
|                           | оценки   |                 |                    | контроль               |
| Лекции – 15 ак.ч          | 100 балльная   | Без             | Защита             | Рубежный контроль 1    |
| Практические занятия – 30 | система  | пререквизитов   | дипломной          | - 30%                  |
| ак.ч                      | оценки   |                 | работы             | Рубежный контроль 2    |
| СРС − 90 ак.ч,            |  |                 |                    | - 30%                  |
| СРСП – 15 ак.ч            |  |                 |                    | Экзамен – 40%          |
| Содержание дисциплины     |  |                 |                    | на практике качества и |
|                           | навыки, определяющие успех в предпринимательской деятельности: целеустремленность, инициативность, стрессоустойчивость, умение вести   |                 |                    |                        |
|                           |  |                 |                    |                        |
|                           | за собой, умение убеждать, умение работать с конфликтами. Цель   |                 |                    |                        |
|                           | дисциплины: изучить и способствовать развитию у студентов ключевых   |                 |                    |                        |
|                           | личных и межличностных компетенций, необходимых для эффективной  |                 |                    |                        |
|                           |  |                 | имательской деятел |                        |
| Результаты обучения       | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |                 |                    |                        |
| (компетенции)             |  |                 |                    | ользовать современные  |
|                           | * *  | вления для дост | гижения целей в    | предпринимательской    |
|                           | деятельности   |                 |                    |                        |
|                           |  |                 |                    | и коммуникациями и     |
|                           | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения  |                 |                    |                        |
|                           | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной   |                 |                    |                        |
|                           | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения  |                 |                    | *                      |
|                           | - к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального |                 |                    |                        |
|                           | *  |                 | о, межкультурного  | и профессионального    |
|                           | взаимодействи  |                 |                    | #060mxx                |
|                           | - владеть на   | выками оесконф  | ликтного оощения   | , работы в команде,    |

| нахождения решений в стандартных ситуациях;                        |
|--|
| - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при  |
| необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности;  |
| - иметь начальные управленческие навыки и возможность саморазвития |
|  |

| Шифр и название ОП: 6В111 |  |                         |                      |                          |
|---------------------------|--|-------------------------|----------------------|--------------------------|
| Статус                    |  |                         | ский модуль по вы    |                          |
|                           | Название дист  | циплины: <b>Отчетно</b> | сть субъектов пред   | цпринимательства         |
|                           | Преподавател   | ь:                      |                      |                          |
| Семестр                   | Кредиты  | Язык                    | Продолжительно       | сть                      |
| 8                         | RK – 5;  | Русский                 | 1 семестр            |                          |
|                           | ECTS - 5   |                         |                      |                          |
| Кол-во часов              | Система  | Пререквизиты            | Постреквизиты        | Промежуточный            |
|                           | оценки   |                         | _                    | контроль                 |
| Лекции – 15 ак.ч          | 100 балльная   | Без                     | Защита               | Рубежный контроль 1      |
| Практические занятия – 30 | система  | пререквизитов           | дипломной            | -30%                     |
| ак.ч                      | оценки   |                         | работы               | Рубежный контроль 2      |
| СРС − 90 ак.ч,            |  |                         |                      | -30%                     |
| СРСП – 15 ак.ч            |  |                         |                      | Экзамен – 40%            |
| Содержание дисциплины     | Условия получ  | чения статуса мало      | ого и среднего бизне | еса и состав отчетности, |
| -                         | система налогообложения (СНО);   |                         |                      |                          |
|                           | Виды предпринимательской деятельности, отчетность по налогам взносам, бухгалтерская отчетность: бухгалтерский баланс, особенност формирования бухгалтерской (финансовой) отчетности субъектами малог предпринимательства, отчетность по экологии |                         |                      | гность по налогам и      |
|                           |  |                         |                      | й баланс, особенности    |
|                           |  |                         |                      |                          |
|                           |  |                         |                      |                          |
| Результаты обучения       | После заверше  | ения этого курса, с     | бучающиеся будут     | способны:                |
| (компетенции)             | - анализирова  | ать рынок и биз         | нес-процессы, испо   | ользовать современные    |
|                           | методы упра  | вления для дос          | тижения целей в      | предпринимательской      |
|                           | деятельности   |                         |                      |                          |
|                           | - адаптироват  | ться к новым сит        | гуациям и работаті   | ь в режиме частичной     |
|                           | неопределенн   | ости, принимать са      | амостоятельные, авт  | ономные решения          |
|                           | - к коммуника  | щии на государств       | венном, русском и и  | ностранном языках для    |
|                           | решения задач межличностного, межкультурного и профессионально   |                         |                      | и профессионального      |
| взаимодействия;           |  |                         |                      |                          |
|                           | - владеть на   | авыками бесконф         | ликтного общения     | , работы в команде,      |
|                           | нахождения ре  | ешений в стандарт       | ных ситуациях;       |                          |
|                           | - знать основн   | ы предпринимател        | ьства и управления   | бизнесом;                |
|                           | - уметь ориентироваться в современной бизнес-среде   |                         |                      |                          |
|                           |  | _                       | _                    |                          |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |                         |                                |                     |  |
|---|--|-------------------------|--------------------------------|---------------------|--|
| Статус  | Тип модуля: Обязательные модули по специальности |                         |                                |                     |  |
|   | Название дист                                    | циплины: <b>Академи</b> | ческое письмо                  |                     |  |
|   | Преподавател                                     | ь:                      |                                |                     |  |
| Семестр   | Кредиты  | Язык                    | Продолжительно                 | сть                 |  |
| 2   | RK – 4;  | Русский                 | 1 семестр                      |                     |  |
|   | ECTS - 4   |                         |                                |                     |  |
| Кол-во часов  | Система  | Пререквизиты            | ты Постреквизиты Промежуточный |                     |  |
|   | оценки   |                         |                                | контроль            |  |
| Лекции – 15 ак.ч  | 100 балльная                                     | Без                     | Защита                         | Рубежный контроль 1 |  |
| Практические занятия – 30   | система  | пререквизитов           | дипломной                      | -30%                |  |
| ак.ч  | оценки   |                         | работы                         | Рубежный контроль 2 |  |
| СРС – 60 ак.ч,  | -30%   |                         |                                |                     |  |
| СРСП – 15 ак.ч  |  |                         |                                | Экзамен – 40%       |  |

Ф УТ 806(705)–23–17. Каталог образовательных модулей. СМК УТ. Издание второе

| Содержание дисциплины | Цель дисциплины - усвоение принципов создания письменных текстов академического характера (эссе, аннотация, реферат, статья, тезисы и др.) и приобретение навыков их написания. Курс нацелен на приобретение опыта библиографического описания печатных изданий и электронных ресурсов, оформления собственных письменных работ, публичного представления и обсуждения научных работ, ведение дискуссии и защиты собственной позиции   |
|-----------------------|--|
| Результаты обучения   | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |
| (компетенции)         | <ul> <li>к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано излагать свою позицию</li> <li>работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения</li> <li>осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем</li> <li>к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия;</li> <li>демонстрировать владение культурой письменной и устной речи, умения аргументировано излагать свою позицию;</li> <li>творчески применять полученные теоретические и практические знания в профессиональной деятельности;</li> </ul> |

| Шифр и назн                       | вание ОП: 6В11  | 102 - Ресторанное, | дело и гостиничный | бизнес                  |
|-----------------------------------|---|--------------------|--------------------|-------------------------|
| Статус                            | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности  |                    |                    |                         |
|                                   | Название дисциплины: Математика   |                    |                    |                         |
|                                   | Преподаватели   | ь: Куанова С.Б.    |                    |                         |
| Семестр                           | Кредиты   | Язык               | Продолжительно     | сть                     |
| 2                                 | RK - 3;   | Русский            | 1 семестр          |                         |
|                                   | ECTS - 3  |                    |                    |                         |
| Кол-во часов                      | Система   | Пререквизиты       | Постреквизиты      | Промежуточный           |
|                                   | оценки  |                    |                    | контроль                |
| Лекции – 15 ак.ч                  | 100 балльная  | Без                | Защита             | Рубежный контроль 1     |
| Практич. занятия – 15 ак.ч        | система   | пререквизитов      | дипломной          | - 30%                   |
| СРС − 45 ак.ч,                    | оценки  |                    | работы             | Рубежный контроль 2     |
| СРСП − 15 ак.ч                    |   |                    |                    | - 30%                   |
|                                   |   |                    |                    | Экзамен – 40%           |
| Содержание дисциплины             |   |                    |                    | ентироваться в области  |
|                                   | вычислительной техники, программного обеспечения, статистических данных, обладающих практическими навыками и лидерскими качествами, отвечающих современным требованиям к качеству специалистов с высшим |                    |                    |                         |
|                                   |   |                    |                    |                         |
|                                   |   |                    |                    |                         |
|                                   |   |                    |                    | і студенты ознакомятся  |
|                                   |   |                    |                    | линейной и векторной    |
|                                   |   |                    |                    | анализ, обыкновенные    |
|                                   |   |                    |                    | ые операции над ними,   |
|                                   |   |                    |                    | странстве и линейные    |
|                                   | <b>*</b>  | · .                |                    | т ее задания, различные |
|                                   | виды уравнений прямой на плоскости, функция, предел функции в точке и на бесконечности, свойства функций, имеющих предел, монотонность и экстремумы функции, неопределенный интеграл и его свойства,    |                    |                    |                         |
|                                   |   |                    |                    |                         |
|                                   |   |                    | еделенный интегр   | ал и его свойства,      |
| Decrease agreement                |   | равнения и т.д.    |                    |                         |
| Результаты обучения (компетенции) | В результате изучения дисциплины студенты способны: - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для  |                    |                    |                         |
| (компетенции)                     | - осуществлят   | ь проектную деяте  | льность под руково | дством и в команде для  |

| решения культурных и социально-экономических проблем - применять соответствующие цифровые технологии, инструменты, |
|--|
| базовые методы, теории при решении профессиональных задач  |
| - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при  |
| необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности;  |
| - осуществлять научные исследования и проектную деятельность под   |
| руководством со значительной степенью самостоятельности;   |
| - знать и уметь работать с современными сервисами бронирования,  |
| контроля и учета   |
|  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| Статус  | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности   |   |  |   |
|   | Название дисциплины: Основы индустрии гостеприимства   |   |  |   |
|   | Преподавате  | ль: <b>Файзуллина Г</b>   | `.Ш.   |   |
| Семестр   | Кредиты  | Язык  | Продолжительность  |   |
| 1   | RK – 5;  | Русский   | 1 семестр  |   |
|   | ECTS - 5   |   |  |   |
| Кол-во часов  | Система  | Пререквизиты  | Постреквизиты  | Промежуточный   |
|   | оценки   |   |  | контроль  |
| Лекции – 15 ак.ч  | 100  | Без   | Экономика  | Рубежный  |
| Практич. занятия – 30 ак.ч  | балльная   | пререквизитов   | предприятий  | контроль 1 – 30%  |
| СРС – 90 ак.ч,  | система  |   | гостеприимства   | Рубежный  |
| СРСП – 15 ак.ч  | оценки   |   |  | контроль 2 – 30%<br>Экзамен – 40%   |
| Результаты обучения (компетенции)                                   | определения организацион исторически гостиничного бизнесе, псил После завери - к мультияз  | ми индустрии г<br>нными структурал<br>м развитием<br>о предприятия;<br>хологической куль<br>шения этого курса,<br>ычной и мультику  | акомить студента с основ<br>гостеприимства как сфеми гостиничного и рестиндустрии гостеприим<br>управлением персоналом<br>туру сервиса и т.д.<br>обучающиеся будут спосодиьтурной коммуникации<br>понального взаимодейств  | еры деятельности, горанного бизнеса, ства, структурой в гостиничном обны:                           |
|   | излагать свои - работать лидерскими - осуществля решения кул - применят гостиничного - владеть нахождения - осуществл руководствог - уметь ориег | ю позицию в команде, влад качествами, навык ить проектную дея ьтурных и социаль ть навыки прое о бизнеса навыками бескон решений в стандар ить научные исс м со значительной нтироваться в совр | ой и устной речи, умени деет межотраслевыми к ами бесконфликтного общельность под руководствыю-экономических проблежтирования и организ фликтного общения, раутных ситуациях; ледования и проектную степенью самостоятельно еменной бизнес-среде ельской работы в сфере го | оммуникациями и цения ом и в команде для ем ации ресторанно-аботы в команде, деятельность под ости; |

| I      | Иифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |
|--------|---|
| Статус | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности                    |
|        | Название дисциплины: Экономика предприятий гостеприимства           |
|        | Преподаватель: Ермолаева Л.Л.                                       |

| Семестр                       | Кредиты  | Язык   | Продолжительно  | СТЬ   |
|-------------------------------|--|--|---|---|
| 3                             | RK – 3;  | Русский  | 1 семестр   |   |
|                               | ECTS - 3   |  | _   |   |
| Кол-во часов                  | Система  | Пререквизиты   | Постреквизиты   | Промежуточный   |
|                               | оценки   |  |   | контроль  |
| Лекции – 15 ак.ч.             | 100 балльная   | Основы   | Защита  | Рубежный контроль 1   |
| Практич. занятия – 15 ак.ч.   | система  | индустрии  | дипломной   | -30%  |
| CPC – 45 ак.ч,                | оценки   | гостеприимства   | работы  | Рубежный контроль 2   |
| СРСП – 15 ак.ч                |  |  |   | -30%  |
|                               |  |  |   | Экзамен – 40%   |
| <b>В</b> омун жатуу обуучуучу | управления Дисциплина в методов и нематериальны обществу благ  | ва. Курс излагае предприятием го включает спектр у правил рационалых ресурсов с цель | остиничного и р<br>правленческих и о<br>пьного использованые создания и распр | ики, планирования и ресторанного бизнеса. рганизационных форм, ния материальных и ределения необходимых |
| Результаты обучения           |  |  |   |   |
| (компетенции)                 | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные методы управления для достижения целей в предпринимательской деятельности  - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения  - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем  - продвигать идеи, достигнутые результаты и инновации для развития сферы индустрии гостеприимства  - осуществлять научные исследования и проектную деятельность под руководством со значительной степенью самостоятельности;  - знать основы предпринимательства и управления бизнесом;  - владеть навыками проектирования и организации комплексных |  |   |   |
|                               | гостиничных деятельности   | и ресторанных  | услуг, развлекат  | ельной и сервисной  |

| Шифр и наз                | вание OП: 6В11   | 102 - Ресторанное,   | дело и гостиничный        | бизнес              |  |
|---------------------------|--|--|---------------------------|---------------------|--|
| Статус                    | Тип модуля: О  | бязательный мод  | і модуль по специальности |                     |  |
| •                         | Название дисциплины: Основы предпринимательской деятельности в |  |                           |                     |  |
|                           | ресторанном и  | гостиничном биз  | знесе                     |                     |  |
|                           | Преподаватель  | : Ермолаева Л.Л.   |                           |                     |  |
| Семестр                   | Кредиты  | Язык   | Продолжительно            | сть                 |  |
| 3                         | RK – 5;  | Русский  | 1 семестр                 |                     |  |
|                           | ECTS - 5   |  | _                         |                     |  |
| Кол-во часов              | Система  | Пререквизиты   | Постреквизиты             | Промежуточный       |  |
|                           | оценки   |  |                           | контроль            |  |
| Лекции – 15 ак.ч          | 100 балльная   | Основы   | Бухучет и аудит           | Рубежный контроль 1 |  |
| Практические занятия – 30 | система  | индустрии  | в ресторанном и           | -30%                |  |
| ак.ч                      | оценки   | гостеприимства   | гостиничном               | Рубежный контроль 2 |  |
| СРС –90 ак.ч,             |  | -  | бизнесе                   | -30%                |  |
| СРСП – 15 ак.ч            |  |  |                           | Экзамен – 40%       |  |
| Содержание дисциплины     | Курс «Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и  |  |                           |                     |  |
| -                         | гостиничном б  | гостиничном бизнесе» направлен на обеспечение студентов теоретическими |                           |                     |  |
|                           | и практическим   | и практическими знаниями предпринимательской деятельности, в том числе |                           |                     |  |
|                           | рассмотрение   | * * *  |                           |                     |  |

|                     | организационно-правовых аспектах, начиная с возникновения идеи и       |
|---------------------|--|
|                     | заканчивая механизмом функционирования предприятия, формирование у     |
|                     | будущих специалистов в области туризма знаний об особенностях          |
|                     | управления и планирования гостиничного и ресторанного бизнеса,         |
|                     | составлении бизнес – плана, оценке рисков, внутренней и внешней среды  |
|                     | предприятия, способов учета изменяющейся внешней среды фирмы (вкусов   |
|                     | потребителей, поведения конкурентов, законодательства, региональных    |
|                     | особенностей туристских потребностей, уровня инфляции и т.д.).         |
| Результаты обучения | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:              |
| (компетенции)       | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные      |
|                     | методы управления для достижения целей в предпринимательской           |
|                     | деятельности   |
|                     | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной       |
|                     | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения        |
|                     | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для |
|                     | решения культурных и социально-экономических проблем                   |
|                     | - применять навыки проектирования и организации ресторанно-            |
|                     | гостиничного бизнеса   |
|                     | - продвигать идеи, достигнутые результаты и инновации для развития     |
|                     | сферы индустрии гостеприимства   |
|                     | - к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для  |
|                     | решения задач межличностного, межкультурного и профессионального       |
|                     | взаимодействия;  |
|                     | - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при      |
|                     | необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности;      |
|                     | - знать основы предпринимательства и управления бизнесом;              |
|                     | - уметь анализировать результаты деятельности предприятий              |
|                     | туристского бизнеса и применять современные методы управления          |
|                     |  |

| HI 1 OH (D11100 D          |   |                  |                    |   |  |  |
|----------------------------|---|------------------|--------------------|---|--|--|
|                            | Шифр и название OП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |                  |                    |   |  |  |
| Статус                     | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности                    |                  |                    |   |  |  |
|                            | Название дисциплины: Менеджмент гостиниц и ресторанов               |                  |                    |   |  |  |
|                            | •   | : Алиаскаров Г.С |                    |   |  |  |
| Семестр                    | Кредиты   | Язык             | Продолжительно     | сть   |  |  |
| 4                          | RK – 6;   | Русский          | 1 семестр          |   |  |  |
|                            | ECTS - 6  |                  |                    |   |  |  |
| Кол-во часов               | Система   | Пререквизиты     | Постреквизиты      | Промежуточный   |  |  |
|                            | оценки  |                  |                    | контроль  |  |  |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100 балльная  | Основы           | Защита             | Рубежный контроль 1   |  |  |
| Практич. занятия – 30 ак.ч | система   | индустрии        | дипломной          | -30%  |  |  |
| CPC – 105 ак.ч,            | оценки  | гостеприимства   | работы             | Рубежный контроль 2   |  |  |
| СРСП – 15 ак.ч             |   | •                | _                  | -30%  |  |  |
|                            |   |                  |                    | Экзамен – 40%   |  |  |
| Содержание дисциплины      | Данная дисциплина раскрывает содержание управления, формирует       |                  |                    |   |  |  |
|                            | комплекс знаний об управлении, вырабатывает конкретные навыки       |                  |                    |   |  |  |
|                            | осуществления различных видов управленческой деятельности, анализа  |                  |                    |   |  |  |
|                            | систем управл   | ения и проектир  | ования. В данной   | программе логически   |  |  |
|                            | последовательн  | но рассматривают | ся материалы, обо  | бщающие зарубежный  |  |  |
|                            | опыт эффективного управления рестораном и гостиницей, в том числе   |                  |                    |   |  |  |
|                            | современные модели управления сетевыми гостиницами, технологии      |                  |                    |   |  |  |
|                            | обслуживания клиентов, требования к качеству гостиничных услуг,     |                  |                    |   |  |  |
|                            | особенности управления гостиницами различных видов и типов.         |                  |                    | цов и типов.  |  |  |
| Результаты обучения        |   |                  | бучающиеся будут с |   |  |  |
| (компетенции)              | _   |                  |                    | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные |  |  |

| методы управления для достижения целей в предпринимательской            |
|---|
| деятельности  |
| - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и           |
| лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения                 |
| - находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основе   |
| критического анализа, планировать личную профессиональную               |
| деятельность  |
| - взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками   |
| услуг на внутреннем и международном рынке                               |
| - к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для   |
| решения задач межличностного, межкультурного и профессионального        |
| взаимодействия;   |
| - иметь начальные управленческие навыки и возможность саморазвития      |
| - владеть навыками проектирования и организации комплексных             |
| гостиничных и ресторанных услуг, развлекательной и сервисной            |
| деятельности  |
| - уметь осуществлять сервисную и культурную деятельность в соответствии |
| с запросами потребителей  |

| Шифр и наз                 | ввание ОП: 6В11   | 102 -Ресторанное д  | ело и гостиничный   | бизнес                 |  |  |
|----------------------------|---|---|---------------------|------------------------|--|--|
| Статус                     | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности  |   |                     |                        |  |  |
| -                          | Название дисциплины: Ресторанный и гостиничный маркетинг  |   |                     |                        |  |  |
|                            | Преподаватель: Оспанова А.К.  |   |                     |                        |  |  |
| Семестр                    | Кредиты   | Язык  | Продолжительно      | сть                    |  |  |
| 4                          | RK – 6;   | Русский   | 1 семестр           |                        |  |  |
|                            | ECTS - 6  |   |                     |                        |  |  |
| Кол-во часов               | Система   | Пререквизиты  | Постреквизиты       | Промежуточный          |  |  |
|                            | оценки  |   |                     | контроль               |  |  |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100 балльная  | Экономика   | Защита              | Рубежный контроль 1    |  |  |
| Практич. занятия – 30 ак.ч | система   | предприятий   | дипломной           | - 30%                  |  |  |
| СРС − 105 ак.ч,            | оценки  | гостеприимства  | работы              | Рубежный контроль 2    |  |  |
| СРСП – 15 ак.ч             |   |   |                     | - 30%                  |  |  |
|                            |   |   |                     | Экзамен – 40%          |  |  |
| Содержание дисциплины      |   |   |                     | мирует представление о |  |  |
|                            | участии специ   | алистов в организ   | ации, планировани   | и и совершенствовании  |  |  |
|                            |   |   | и ресторанов, пом   |                        |  |  |
|                            | мероприятия   | по повышению эф   | фективности их до   | еятельности, позволяет |  |  |
|                            | разрабатывать   | разрабатывать стратегию и тактику деятельности гостиниц и ресторанов, |                     |                        |  |  |
|                            | оказывает методическую и практическую помощь по принятию  |   |                     |                        |  |  |
|                            | управленческих решений в рамках компетенции и целом способствует  |   |                     |                        |  |  |
|                            | приобретению организационных навыков по обеспечению эффективной   |   |                     |                        |  |  |
|                            | деятельности предприятий сферы гостеприимства   |   |                     |                        |  |  |
| Результаты обучения        | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны: - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные |   |                     |                        |  |  |
| (компетенции)              |   |   | * · ·               | -                      |  |  |
|                            |   | методы управления для достижения целей в предпринимательской          |                     |                        |  |  |
|                            | деятельности  |   |                     |                        |  |  |
|                            |   |   |                     | и коммуникациями и     |  |  |
|                            | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения   |   |                     |                        |  |  |
|                            |   |   |                     | в режиме частичной     |  |  |
|                            | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения   |   |                     |                        |  |  |
|                            |   | - взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками |                     |                        |  |  |
|                            |   | еннем и междунаро   |                     |                        |  |  |
|                            | -   | •   |                     | ную деятельность под   |  |  |
|                            |   |   | епенью самостоятел  |                        |  |  |
|                            | - знать основь  | и предпринимательс  | ства и управления б | изнесом;               |  |  |

| - иметь начальные управленческие навыки и возможность саморазвития |
|--|
| - уметь ориентироваться в современной бизнес-среде                 |

| Шифр и наз                 | вание ОП: 6В11  | 102 - Ресторанное   | дело и гостиничный  | бизнес                 |  |
|----------------------------|---|---|---------------------|------------------------|--|
| Статус                     | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности  |   |                     |                        |  |
|                            | Название дисциплины: Бухгалтерский учет и аудит в ресторанном и   |   |                     |                        |  |
|                            | гостиничном бизнесе   |   |                     |                        |  |
|                            | Преподаватель: Ермолаева Л.Л.   |   |                     |                        |  |
| Семестр                    | Кредиты Язык Продолжительность  |   |                     | сть                    |  |
| 4                          | RK – 7;   | Русский   | 1 семестр           |                        |  |
|                            | ECTS - 7  |   |                     |                        |  |
| Кол-во часов               | Система   | Пререквизиты  | Постреквизиты       | Промежуточный          |  |
|                            | оценки  |   |                     | контроль               |  |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100 балльная  | Основы  | Защита              | Рубежный контроль 1    |  |
| Практич. занятия – 45 ак.ч | система   | предпринимате   | дипломной           | - 30%                  |  |
| СРС – 120 ак.ч,            | оценки  | льской  | работы              | Рубежный контроль 2    |  |
| СРСП – 15 ак.ч             |   | деятельности в  |                     | - 30%                  |  |
|                            |   | ресторанном и   |                     | Экзамен – 40%          |  |
|                            |   | гостиничном   |                     |                        |  |
|                            |   | бизнесе   |                     |                        |  |
| Содержание дисциплины      |   |   |                     | о учета в рыночной     |  |
|                            | экономики, пр   | инципы двусторон  | ности и балансово   | е уравнение, сущность  |  |
|                            | двойной запис   | и, определение б  | ухгалтерских счето  | ов; роль, назначение и |  |
|                            | необходимость   | применения б  | ухгалтерских доку   | ментов, обязательные   |  |
|                            | реквизиты пер   | вичных докумен  | гов, классификацин  | о первичных учетных    |  |
|                            | документов; метод начисления в бухгалтерском учете; измерение денежных  |   |                     |                        |  |
|                            | средств; понятие сомнительной дебиторской задолженности; понятие  |   |                     |                        |  |
|                            | запасов; понятие долгосрочных активов и их классификацию; определение   |   |                     |                        |  |
|                            | нематериальны   | нематериальных активов, основных и биологических активов; заемный и   |                     |                        |  |
|                            | собственный ка  | собственный капитал; сущность и место аудита в системе контроля и др. |                     |                        |  |
| Результаты обучения        | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:   |   |                     |                        |  |
| (компетенции)              | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные   |   |                     |                        |  |
|                            | методы управления для достижения целей в предпринимательской  |   |                     |                        |  |
|                            | деятельности  |   |                     |                        |  |
|                            | - адаптироватн  | ься к новым сит   | уациям и работать   | в режиме частичной     |  |
|                            | неопределенно   | сти, принимать саг  | мостоятельные, авто | ономные решения        |  |
|                            | •   | -   |                     | ых ситуациях на основе |  |
|                            | критического  | анализа, пла  | нировать личнук     | профессиональную       |  |
|                            | деятельность  |   |                     |                        |  |
|                            |   | ответствующие ци  | фровые технологии   | , инструменты, базовые |  |
|                            | - применять соответствующие цифровые технологии, инструменты, базовые методы, теории при решении профессиональных задач |   |                     |                        |  |
|                            | - знать основы предпринимательства и управления бизнесом;   |   |                     |                        |  |
|                            |   |   | енной бизнес-среде  |                        |  |
|                            |   |   |                     | висами бронирования,   |  |
|                            | контроля и уче  |   | ı                   | 1 1 7                  |  |
|                            |   |   | гы деятельности пр  | едприятий туристского  |  |
|                            |   |   | е методы управлени  |                        |  |
|                            | l and a supplied  |   | - Julyanian         |                        |  |
|                            | l .   |   |                     |                        |  |

|        | Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |  |  |
|--------|---|--|--|--|
| Статус | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности                    |  |  |  |
|        | Название дисциплины: Технология обслуживания в ресторанах и         |  |  |  |
|        | гостиницах  |  |  |  |
|        | Преподаватель: Ерубаева Г.К., Петрищева Н.Е.                        |  |  |  |

| Семестр                    | Кредиты  | Язык              | Продолжительно                            | сть                    |
|----------------------------|--|-------------------|---|------------------------|
| 5                          | RK – 8;  | Русский           | 1 семестр                                 |                        |
|                            | ECTS - 8   |                   | •   |                        |
| Кол-во часов               | Система  | Пререквизиты      | Постреквизиты                             | Промежуточный          |
|                            | оценки   |                   | •   | контроль               |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100 балльная   | Без               | Защита                                    | Рубежный контроль 1    |
| Практич. занятия – 45 ак.ч | система  | пререквизитов     | дипломной                                 | -30%                   |
| CPC – 150 ак.ч,            | оценки   |                   | работы                                    | Рубежный контроль 2    |
| СРСП – 15 ак.ч             |  |                   |   | - 30%                  |
|                            |  |                   |   | Экзамен – 40%          |
| Содержание дисциплины      | Дисциплина   | предусматривает   | комплексное и                             | зучение организации    |
|                            | обслуживания   | в ресторанах и    | гостиницах, соответ                       | гствующих стандартам   |
|                            | обслуживания   | и удовлетворяющи  | их требованиям совр                       | ременного потребителя, |
|                            | рассматривает  | классификацию и   | структуру ресторан                        | ов и гостиниц; процесс |
|                            | организации  | 2                 |   | процесс организации    |
|                            |  | есторанной продуг |   |                        |
| Результаты обучения        | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |                   |   |                        |
| (компетенции)              |  | •                 |   | ользовать современные  |
|                            | методы управления для достижения целей в предпринимательской   |                   |   |                        |
|                            | деятельности   |                   |   |                        |
|                            | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и  |                   |   |                        |
|                            | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для |                   |   |                        |
|                            | -  |                   |   |                        |
|                            |  | • •               | э-экономических про                       |                        |
|                            | - применять  |                   | тирования и орга                          | анизации ресторанно-   |
|                            | гостиничного б   |                   |   |                        |
|                            |  | _                 | -   | перами и поставщиками  |
|                            |  | еннем и междунаро |   | й опыт, изменять при   |
|                            |  |                   | пивать накопленны<br>оей профессиональн   |                        |
|                            |  |                   | оеи профессиональн<br>пенной бизнес-среде |                        |
|                            |  |                   |   | истами, партнерами и   |
|                            | •  |                   | иностранными тург<br>ем и международног   |                        |
|                            |  |                   | ем и международнол<br>ьской работы в сфер |                        |
|                            | Бладоть павы   | кали последовател | векон риссты в сфер                       | o i colonphimerba      |
|                            |  |                   |   |                        |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |                                |               |                     |
|---|---|--------------------------------|---------------|---------------------|
| Статус  | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности                      |                                |               |                     |
|   | Название дисциплины: Профессиональный казахский (русский) язык        |                                |               |                     |
|   | Преподаватель: Мусабекова Г.З.  |                                |               |                     |
| Семестр   | Кредиты   | Кредиты Язык Продолжительность |               |                     |
| 3   | RK – 5;   | Казахский                      | 1 семестр     |                     |
|   | ECTS - 5  | (русский)                      |               |                     |
| Кол-во часов  | Система   | Пререквизиты                   | Постреквизиты | Промежуточный       |
|   | оценки  |                                |               | контроль            |
| Практические занятия – 45   | 100 балльная  | Казахский                      | Защита        | Рубежный контроль 1 |
| ак.ч  | система   | (русский) язык                 | дипломной     | - 30%               |
| СРС – 90 ак.ч,  | оценки  |                                | работы        | Рубежный контроль 2 |
| СРСП – 15 ак.ч  |   |                                |               | - 30%               |
|   |   |                                |               | Экзамен – 40%       |
| Содержание дисциплины   | В рамках данной дисциплины будут изучаться следующие темы и понятия:  |                                |               |                     |
|   | Значение делового общения в условиях рыночных отношений. Правила      |                                |               |                     |
|   | современного этикета. Деловое общение: этика, технология, психология, |                                |               |                     |
|   | национальные особенности. Правила ведения деловых переговоров. Методы |                                |               |                     |
|   | общения с партнёрами по бизнесу. Фонетические, орфоэпические,         |                                |               |                     |

Ф УТ 806(705)–23–17. Каталог образовательных модулей. СМК УТ. Издание второе

|                     | орфографические, пунктуационные нормы современного казахского языка.   |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|                     | Основные понятия лексикологии, фразеологии, морфологии, синтаксиса. На |  |  |  |  |  |  |
|                     | уровне предложения: субъектно-предикатные отношения в структуре        |  |  |  |  |  |  |
|                     | простого и сложного предложений, выражение объектных,                  |  |  |  |  |  |  |
|                     | определительных, обстоятельственных значений в простом,                |  |  |  |  |  |  |
|                     | сложносочиненном и сложноподчиненном предложениях, особенности         |  |  |  |  |  |  |
|                     | научного стиля речи: структура научного доклада, рецензии, аннотации,  |  |  |  |  |  |  |
|                     | резюме. На уровне речевой деятельности: чтение, комментирование,       |  |  |  |  |  |  |
|                     | компрессия, воспроизведение содержания текста. Составление и запись    |  |  |  |  |  |  |
|                     | планов различного типа, рефератов, резюме, аннотация, рецензии.        |  |  |  |  |  |  |
|                     | Построение различных типов монологов, диалогов, речевой этикет.        |  |  |  |  |  |  |
| Результаты обучения | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:              |  |  |  |  |  |  |
| (компетенции)       | - к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач    |  |  |  |  |  |  |
|                     | межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя        |  |  |  |  |  |  |
|                     | владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано    |  |  |  |  |  |  |
|                     | излагать свою позицию  |  |  |  |  |  |  |
|                     | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и          |  |  |  |  |  |  |
|                     | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения                |  |  |  |  |  |  |
|                     | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для |  |  |  |  |  |  |
|                     | решения культурных и социально-экономических проблем                   |  |  |  |  |  |  |
|                     | - взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками  |  |  |  |  |  |  |
|                     | услуг на внутреннем и международном рынке                              |  |  |  |  |  |  |
|                     | - к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для  |  |  |  |  |  |  |
|                     | решения задач межличностного, межкультурного и профессионального       |  |  |  |  |  |  |
|                     | взаимодействия;  |  |  |  |  |  |  |
|                     | - осуществлять научные исследования и проектную деятельность под       |  |  |  |  |  |  |
|                     | руководством со значительной степенью самостоятельности;               |  |  |  |  |  |  |
|                     | - творчески применять полученные теоретические и практические знания в |  |  |  |  |  |  |
|                     | профессиональной деятельности;   |  |  |  |  |  |  |

| Шифр и наз                | Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес    |  |                |                     |  |
|---------------------------|--|--|----------------|---------------------|--|
| Статус                    | Тип модуля: Обязательный модуль по специальности                       |  |                |                     |  |
|                           | Название дисциплины: Профессионально-ориентированный                   |  |                |                     |  |
|                           | иностранный язык   |  |                |                     |  |
|                           | Преподаватель: Мусабекова Г.З.   |  |                |                     |  |
| Семестр                   | Кредиты  | Язык   | Продолжительно | сть                 |  |
| 3                         | RK – 5;  | Казахский  | 1 семестр      |                     |  |
|                           | ECTS - 5   | (русский),   |                |                     |  |
|                           |  | английский   |                |                     |  |
| Кол-во часов              | Система Пререквизиты Постреквизиты Промежуточный                       |  |                |                     |  |
|                           | оценки   |  |                | контроль            |  |
| Практические занятия – 45 | 100 балльная   | Иностранный  | Защита         | Рубежный контроль 1 |  |
| ак.ч                      | система  | язык   | дипломной      | - 30%               |  |
| СРС – 90 ак.ч,            | оценки   |  | работы         | Рубежный контроль 2 |  |
| СРСП – 15 ак.ч            |  |  |                | - 30%               |  |
|                           |  |  |                | Экзамен – 40%       |  |
| Содержание дисциплины     | Методика усвоения устной и письменной речи. Углубленный лексико-       |  |                |                     |  |
|                           | *  | •  | * *            | иональными видами и |  |
|                           | формами речевой деятельности, основанный на коммуникативно-            |  |                |                     |  |
|                           | ориентированной направленности, для усвоения: базового, технического и |  |                |                     |  |
|                           | управленческого иностранного языка.                                    |  |                |                     |  |
|                           | Словарный запас, тезаурус, деловое общение, реферирование и аннотация  |  |                |                     |  |
|                           | управленческой информации, совершенствование навыков устной и          |  |                |                     |  |
|                           | письменной речи в научно-педагогической и управленческой деятельности  |  |                |                     |  |
|                           | на иностранном   | на иностранном языке. Методика работы со словарями иностранного языка. |                |                     |  |

|                     | Чтение литературы по специальности на иностранном языке для освоения,  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|                     | передачи и обработки научной информации.   |  |  |  |  |  |  |
| Результаты обучения | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |  |  |  |  |  |  |
| (компетенции)       | - к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя  |  |  |  |  |  |  |
|                     | владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано  |  |  |  |  |  |  |
|                     | излагать свою позицию - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде дрешения культурных и социально-экономических проблем |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |  |
|                     | - взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщика услуг на внутреннем и международном рынке  |  |  |  |  |  |  |
|                     | -к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках дл  |  |  |  |  |  |  |
|                     | решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия;   |  |  |  |  |  |  |
|                     | - осуществлять научные исследования и проектную деятельность под   |  |  |  |  |  |  |
|                     | руководством со значительной степенью самостоятельности; - творчески применять полученные теоретические и практические знания в  |  |  |  |  |  |  |
|                     | профессиональной деятельности;   |  |  |  |  |  |  |
|                     | - уметь взаимодействовать с иностранными туристами, партнерами и   |  |  |  |  |  |  |
|                     | поставщиками услуг на внутреннем и международном рынках  |  |  |  |  |  |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |   |                   |                       |  |
|---|---|---|-------------------|-----------------------|--|
| Статус  | Тип модуля: Элективный модуль по специальности  |   |                   |                       |  |
|   | Название дисциплины: Межкультурные коммуникации в сфере услуг   |   |                   |                       |  |
|   | Преподаватель: Файзуллина Г.Ш.  |   |                   |                       |  |
| Семестр   | Кредиты   | Язык  | Продолжительность |                       |  |
| 5   | RK – 5;   | Русский   | 1 семестр         |                       |  |
|   | ECTS - 5  |   |                   |                       |  |
| Кол-во часов  | Система   | Пререквизиты  | Постреквизиты     | Промежуточный         |  |
|   | оценки  |   |                   | контроль              |  |
| Лекции – 15 ак.ч.   | 100   | Основы  | Защита            | Рубежный контроль 1 – |  |
| Практические занятия – 30   | балльная  | индустрии   | дипломной         | 30%                   |  |
| ак.ч  | система   | гостеприимства  | работы            | Рубежный контроль 2 – |  |
| СРС – 90 ак.ч,  | оценки  |   |                   | 30%                   |  |
| СРСП – 15 ак.ч  |   |   |                   | Экзамен – 40%         |  |
| Содержание дисциплины   | Курс направлен на формирование представления о сущности явлений и   |   |                   |                       |  |
|   | процессов межкультурной коммуникации и их ориентирование на   |   |                   |                       |  |
|   | формирование в сознании концептуальных понятий теории коммуникации, о   |   |                   |                       |  |
|   | вопросах развития культурной восприимчивости и адекватной интерпретации   |   |                   |                       |  |
|   | вербального и невербального поведения в культурах Запада и Востока  |   |                   |                       |  |
|   | Данный курс раскрывает фундаментальные основы теории межкультурной  |   |                   |                       |  |
|   | коммуникации, в результате ознакомления с которым студенты владеют  |   |                   |                       |  |
|   |   | концептуальными   | положениями       | геории межкультурной  |  |
|   | коммуникаци   |   |                   |                       |  |
| Результаты обучения   | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны: - к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач |   |                   |                       |  |
| (компетенции)   |   |   |                   |                       |  |
|   |   | * *   | онального взаимо, |                       |  |
|   | владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано   |   |                   |                       |  |
|   | излагать свою позицию   |   |                   |                       |  |
|   | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и   |   |                   |                       |  |
|   | *   | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения |                   |                       |  |
|   | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для  |   |                   |                       |  |
| Φ.VT. 904/705), 22, 17, Verreyer e                                  | _   | решения культурных и социально-экономических проблем    |                   |                       |  |

 $\Phi$  УТ 806(705)–23–17. Каталог образовательных модулей. СМК УТ. Издание второе

взаимодействия;

- взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками услуг на внутреннем и международном рынке
   к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального
- владеть навыками бесконфликтного общения, работы в команде, нахождения решений в стандартных ситуациях;
- уметь взаимодействовать с иностранными туристами, партнерами и поставщиками услуг на внутреннем и международном рынках

| **                         |  |                                  | дело и гостиничный                       |                        |  |
|----------------------------|--|----------------------------------|--|------------------------|--|
| Статус                     | Тип модуля: Элективный модуль по специальности Название дисциплины: Рекламно-информационная деятельность в сфере   |                                  |  |                        |  |
|                            |  |                                  |  | деятельность в сфере   |  |
|                            | услуг  |                                  |  |                        |  |
|                            | Преподаватели  |                                  | <u> </u>                                 |                        |  |
| Семестр                    | Кредиты  | Язык                             | Продолжительность                        |                        |  |
| 5                          | RK – 5;<br>ECTS - 5  | Русский                          | 1 семестр                                |                        |  |
| Кол-во часов               | Система<br>оценки  | Пререквизиты                     | Постреквизиты                            | Промежуточный контроль |  |
| Лекции – 15 ак.ч.          | 100 балльная   | Ресторанный и                    | Защита                                   | Рубежный контроль 1    |  |
| Практич. занятия – 30 ак.ч | система  | гостиничный                      | дипломной                                | -30%                   |  |
| СРС – 90 ак.ч,             | оценки   | маркетинг                        | работы                                   | Рубежный контроль 2    |  |
| СРСП – 15 ак.ч             | оденин   | mapho iiiii                      | рисства                                  | - 30%                  |  |
| 21 21 10 WM. 1             |  |                                  |  | Экзамен – 40%          |  |
| Содержание дисциплины      | Целью изуче  | ния данной ди                    | сциплины является                        |                        |  |
| •                          | 1 3  | сния данной ди<br>ься в рыночной |  | онкурентную борьбу,    |  |
|                            |  | *                                | <u> </u>                                 |                        |  |
|                            | организовывать и планировать рекламный процесс. Изучаемый курс знакомит студента с теоретическими основами рекламной деятельности, помогает овладевать практическими навыками по организации и планированию рекламной деятельности в сфере услуг эффективных |                                  |  |                        |  |
|                            |  |                                  |  |                        |  |
|                            |  |                                  |  |                        |  |
|                            | рекламных кампаний в ресторанном и гостиничном бизнесе.  |                                  |  |                        |  |
| Danvar zazvi okunomia      | Подна повории  | инании в ресторан                | ом и гостиничном о<br>бучающиеся будут с | пособини               |  |
| Результаты обучения        |  |                                  |  | посооны.               |  |
| (компетенции)              |  |                                  |  | *                      |  |
|                            | • •  | вления для дос                   | гижения целеи в                          | предпринимательской    |  |
|                            | деятельности   |                                  |  |                        |  |
|                            |  |                                  |  | и коммуникациями и     |  |
|                            |  |                                  | ии бесконфликтного                       |                        |  |
|                            | *  | 2                                | * *                                      | , инструменты, базовые |  |
|                            |  |                                  | фессиональных зада                       |                        |  |
|                            |  |                                  |  | перами и поставщиками  |  |
|                            |  | еннем и междунар                 |  |                        |  |
|                            | - к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального   |                                  |  |                        |  |
|                            | ^  |                                  | о, межкультурного                        | и профессионального    |  |
|                            | взаимодействи  |                                  | ~  | ~                      |  |
|                            |  |                                  |  | работы в команде,      |  |
|                            |  | ешений в стандартн               | 2  |                        |  |
|                            | - уметь осуществлять сервисную и культурную деятельность в соответствии  |                                  |  |                        |  |
|                            | с запросами по   | отребителей                      |  |                        |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|
| Статус Тип модуля: Элективный модуль по специальности               |   |  |  |  |  |
|   | Название дисциплины: Практический туризм Казахстана |  |  |  |  |
|   | Преподаватель: Имангалиев Т.О.                      |  |  |  |  |

| 6 RK –<br>ECTS<br>Кол-во часов Сист<br>оцен | S - 5<br>ема<br>ки  | Русский <b>Пререквизиты</b>             | Продолжительнос 1 семестр              |  |
|---|---|---|--|--|
| Кол-во часов Сист                           | ема<br>ки   | Пререквизиты                            | <del></del>                            |  |
| оцен  | ки  | Пререквизиты                            | -                                      |  |
|   |   |   | Постреквизиты                          | Промежуточный                            |
|   |   |   | _                                      | контроль                                 |
| Практич. занятия – 45 ак.ч.   100 б         | алльная   |   | Защита                                 | Рубежный контроль 1                      |
| СРС – 90 ак.ч, систе                        | ма  | Менеджмент                              | дипломной                              | - 30%                                    |
| СРСП – 15 ак.ч оцен                         | ки  | гостиниц и                              | работы                                 | Рубежный контроль 2                      |
|   |   | ресторанов                              |  | - 30%                                    |
|   |   |   |  | Экзамен – 40%                            |
|   |   |   |  | ких навыков работы в                     |
|   |   |   |  | с реальными методами                     |
| · 1   | • .   |   |  | й, отельного бизнеса, и                  |
|   |   |   | -                                      | омству с рынком труда                    |
|   |   |   |  | рые предоставляются                      |
|   |   | сафедры туризма на                      | •                                      |  |
| · ·   |   | 21                                      | бучающиеся будут сі                    |  |
| . ,   |   |   |  | в режиме частичной                       |
|   | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения       |   |  |  |
|   |   |   | ие проблемы развит                     | ия региона, улучшения                    |
|   | кающей с  | *                                       | 1                                      |  |
|   | - находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основе |   |  |  |
| -   | ического  | анализа, плаг                           | нировать личную                        | профессиональную                         |
| · · · · · ·                                 | льность   | *************************************** | ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, |  |
|   | рименять<br>ничного (   | *                                       | гирования и орга                       | низации ресторанно-                      |
|   |   |   | OTOTON IL DOMONOMO                     | nuomay uaranuuawara                      |
|   |   | иями оо основных<br>ударства, проявл    | ·                                      | рностях исторического ажданскую позицию, |
| *   |   |   | 2 1                                    | и традициям народов                      |
|   | ютизм, у<br>кстана;   | важение и толера                        | ніносів к культурс                     | и традициям народов                      |
|   |   | чески переосмыс                         | пивать накоппенный                     | й опыт, изменять при                     |
|   |   |   | оей профессиональн                     |  |
|   |   |   | ства и управления б                    |  |
|   |   |   |  | льность в соответствии                   |
|   | с запросами потребителей  |   |  |  |
|   | - уметь анализировать результаты деятельности предприятий туристского |   |  |  |
|   |   |   | е методы управлени                     |  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |  |                             |                     |  |  |
|---|---|--|-----------------------------|---------------------|--|--|
| Статус  | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                        |  |                             |                     |  |  |
|   | Название дист   | Название дисциплины: Рекреация и курортология                          |                             |                     |  |  |
|   | Преподавател  | ь: Чередниченко А  | A.B.                        |                     |  |  |
| Семестр   | Кредиты   | Язык   | Продолжительно              | сть                 |  |  |
| 6   | RK – 5;   | Русский  | 1 семестр                   |                     |  |  |
|   | ECTS - 5  |  |                             |                     |  |  |
| Кол-во часов  | Система   | Пререквизиты   | Постреквизиты Промежуточный |                     |  |  |
|   | оценки  |  | контроль                    |                     |  |  |
| Лекции – 15 ак.ч  | 100 балльная  | Основы   | Защита                      | Рубежный контроль 1 |  |  |
| Практ. занятия – 30 ак.ч  | система   | индустрии  | дипломной                   | - 30%               |  |  |
| СРС − 90 ак.ч,  | оценки  | гостеприимства   | работы                      | Рубежный контроль 2 |  |  |
| СРСП – 15 ак.ч  |   |  | -30%                        |                     |  |  |
|   |   | Экзамен – 40%  |                             |                     |  |  |
| Содержание дисциплины   | Курс направле   | Курс направлен на анализ ценностей и эффективность видов рекреационно- |                             |                     |  |  |
|   | курортологиче   | курортологической деятельности; расширение знаний об особенностях      |                             |                     |  |  |
|   | индустрии оздоровительного отдыха, лечебно-оздоровительного туризма в |  |                             |                     |  |  |

|                     | зарубежных курортов, современной инфраструктуре, специализации, по      |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|---|--|--|--|--|--|--|
|                     | специфике курортных факторов, определяющих тип, профиль и               |  |  |  |  |  |  |
|                     | специализацию курортов, современных курортных услуг и технологий;       |  |  |  |  |  |  |
|                     | специфичности лечебно-оздоровительного тура, профессиональном           |  |  |  |  |  |  |
|                     | отношении на рынке санаторно-курортных услуг.                           |  |  |  |  |  |  |
| Результаты обучения | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:               |  |  |  |  |  |  |
| (компетенции)       | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной        |  |  |  |  |  |  |
|                     | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения         |  |  |  |  |  |  |
|                     | -решать социально-экономические проблемы развития региона, улучшения    |  |  |  |  |  |  |
|                     | окружающей среды  |  |  |  |  |  |  |
|                     | - находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основе   |  |  |  |  |  |  |
|                     | критического анализа, планировать личную профессиональную               |  |  |  |  |  |  |
|                     | деятельность  |  |  |  |  |  |  |
|                     | - применять навыки проектирования и организации ресторанно-             |  |  |  |  |  |  |
|                     | гостиничного бизнеса  |  |  |  |  |  |  |
|                     | - поддерживать общий уровень физической активности и здоровья для       |  |  |  |  |  |  |
|                     | ведения активной социальной и профессиональной деятельности;            |  |  |  |  |  |  |
|                     | - осуществлять научные исследования и проектную деятельность под        |  |  |  |  |  |  |
|                     | руководством со значительной степенью самостоятельности;                |  |  |  |  |  |  |
|                     | - проявлять деловую и инновационную активность.                         |  |  |  |  |  |  |
|                     | - уметь осуществлять сервисную и культурную деятельность в соответствии |  |  |  |  |  |  |
|                     | с запросами потребителей  |  |  |  |  |  |  |

| Шифр и наз                 | вание ОП: 6В  | 11102 - Ресторанное | дело и гостиничный б   | бизнес                |  |
|----------------------------|---|---------------------|------------------------|-----------------------|--|
| Статус                     | Тип модуля: Элективный модуль по специальности<br>Название дисциплины: Инфраструктура и логистика в сфере услуг                 |                     |                        |                       |  |
|                            |   |                     |                        |                       |  |
|                            | Преподаватель: Кораблев В.А.  |                     |                        |                       |  |
| Семестр                    | Кредиты   | Язык                | Продолжительность      |                       |  |
| 7                          | RK – 8;   | Русский             | 1 семестр              |                       |  |
|                            | ECTS - 8  |                     |                        |                       |  |
| Кол-во часов               | Система   | Пререквизиты        | Постреквизиты          | Промежуточный         |  |
|                            | оценки  |                     |                        | контроль              |  |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100   | Экономика           | Защита дипломной       | Рубежный контроль     |  |
| Практич. занятия – 45 ак.ч | балльная  | предприятий         | работы                 | 1 – 30%               |  |
| CPC – 150 ак.ч,            | система   | гостеприимства      |                        | Рубежный контроль     |  |
| СРСП − 15 ак.ч             | оценки  |                     |                        | 2 - 30%               |  |
|                            |   |                     |                        | Экзамен – 40%         |  |
| Содержание дисциплины      | Цель дисциплины - ознакомление студентов с процессом организации туристской инфраструктуры и логистики, включающей в себя схемы |                     |                        |                       |  |
|                            |   |                     |                        |                       |  |
|                            | продвижения продукта от его создания до предложения потребителю,  |                     |                        |                       |  |
|                            | основные транспортные узлы Казахстана, уровень развития транспортной  |                     |                        |                       |  |
|                            | инфраструктуры страны, этапы и элементы туристского продукта, такие как   |                     |                        |                       |  |
|                            | обеспечение туристов питанием, местом размещения и иными  |                     |                        |                       |  |
|                            |   | ми инфраструктурны  |                        |                       |  |
| Результаты обучения        | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:   |                     |                        |                       |  |
| (компетенции)              | _   | -                   | -                      | ьзовать современные   |  |
|                            |   |                     | тижения целей в        | предпринимательской   |  |
|                            | деятельности  |                     |                        |                       |  |
|                            |   |                     |                        | коммуникациями и      |  |
|                            |   | -                   | ии бесконфликтного о   |                       |  |
|                            |   |                     |                        | в режиме частичной    |  |
|                            | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения   |                     |                        |                       |  |
|                            | *   |                     | оезультаты и инноваци  | ии для развития сферы |  |
|                            |   | остеприимства       | _                      |                       |  |
|                            | - знать осно  | вы предприниматель  | ьства и управления биз | знесом                |  |

| - уметь ориентироваться в современной бизнес-среде                      |
|---|
| - владеть навыками проектирования и организации комплексных             |
| гостиничных и ресторанных услуг, развлекательной и сервисной            |
| деятельности  |
| - уметь осуществлять сервисную и культурную деятельность в соответствии |
| с запросами потребителей  |

| Шифр и наз                 | ввание ОП: 6В11  | 102 - Ресторанное   | дело и гостиничный                      | бизнес                |
|----------------------------|--|---|---|-----------------------|
| Статус                     | Тип модуля: Элективный модуль по специальности   |   |   | И                     |
| •                          | Название дисц  | иплины: Технолог  | тии продаж услуг ту                     | уриндустрии           |
|                            | Преподавателн  | ь: Ермолаева Л <mark>.</mark> Л.  |   |                       |
| Семестр                    | Кредиты  | Язык  | Продолжительно                          | сть                   |
| 7                          | RK – 8;  | Русский   | 1 семестр                               |                       |
|                            | ECTS - 8   |   |   |                       |
| Кол-во часов               | Система  | Пререквизиты  | Постреквизиты                           | Промежуточный         |
|                            | оценки   |   |   | контроль              |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100 балльная   | Основы  | Защита                                  | Рубежный контроль 1   |
| Практич. занятия – 45 ак.ч | система  | предпринимате   | дипломной                               | - 30%                 |
| СРС – 150 ак.ч,            | оценки   | льской  | работы                                  | Рубежный контроль 2   |
| СРСП – 15 ак.ч             |  | деятельности в  |   | - 30%                 |
|                            |  | ресторанном и   |   | Экзамен – 40%         |
|                            |  | гостиничном   |   |                       |
|                            |  | бизнесе   |   |                       |
| Содержание дисциплины      |  |   |   | риндустрии» позволит  |
|                            | будущим специалистам в сфере туризма овладеть системой основных  |   |   |                       |
|                            |  | понятий и методик психодиагностики личности потребителя, ознакомиться с теорией и практикой психодиагностических исследований, сформировать |   |                       |
|                            |  |   |   |                       |
|                            | -  |   |   | етствующих методик в  |
|                            | * *  | тивного взаимодей   | йствия с потребител                     | ем и повышения уровня |
| <u> </u>                   | продаж   |   |   |                       |
| Результаты обучения        | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |   |   |                       |
| (компетенции)              | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные методы управления для достижения целей в предпринимательской |   |   |                       |
|                            | * *  | вления для дост   | гижения целеи в                         | предпринимательской   |
|                            | деятельности   |   |   |                       |
|                            | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения          |   |   |                       |
|                            | _  |   | -                                       |                       |
|                            | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для   |   |   |                       |
|                            | решения культурных и социально-экономических проблем - решать социально-экономические проблемы развития региона, улучшения     |   |   |                       |
|                            | окружающей с   |   | ис проолемы развит                      | ия региона, улучшения |
|                            | A *  | *   | пивать накоппении                       | й опыт, изменять при  |
|                            |  |   | ливать накопленны<br>воей профессионалы |                       |
|                            |  |   | оси профессиональноства и управления б  |                       |
|                            |  | * *   | иенной бизнес-среде                     |                       |
|                            | умств ориспт   | hpobarbon b cobpon  | ленион онзпес-средс                     | ′                     |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |               |  |                |                     |
|---|---------------|--|----------------|---------------------|
| Статус  | Тип модуля: Э | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                   |                |                     |
|   | Название дисп | Название дисциплины: Сертификация и стандартизация в сфере услуг |                |                     |
|   | Преподаватели | Преподаватель: Файзуллина Г.Ш.                                   |                |                     |
| Семестр   | Кредиты       | Язык   | Продолжительно | сть                 |
| 8   | RK – 6;       | Русский  | 1 семестр      |                     |
|   | ECTS - 6      |  |                |                     |
| Кол-во часов  | Система       | Пререквизиты   | Постреквизиты  | Промежуточный       |
|   | оценки        |  |                |                     |
| Лекции – 30 ак.ч  | 100 балльная  | Менеджмент   | Защита         | Рубежный контроль 1 |

Ф УТ 806(705)–23–17. Каталог образовательных модулей. СМК УТ. Издание второе

| Практич. занятия – 30 ак.ч | система   | гостиниц и  | дипломной           | - 30%                  |
|----------------------------|---|---|---------------------|------------------------|
| СРС – 105 ак.ч,            | оценки  | ресторанов  | работы              | Рубежный контроль 2    |
| СРСП – 15 ак.ч             |   |   | •                   | -30%                   |
|                            |   |   |                     | Экзамен – 40%          |
| Содержание дисциплины      | Цель и задачи   | и курса - формир  | ование у студентов  | з системных знаний и   |
|                            | представлений   | представлений о нормативно-правовых основах сферы услуг, включающих в                             |                     |                        |
|                            | себя методы л   |   |                     | артизации в туристской |
|                            | деятельности.   |   | ся практические     | рекомендации по        |
|                            |   |   |                     | гификации продукции,   |
|                            |   |   |                     | гандартизации в сфере  |
|                            |   | сурсионного обслу   |                     |                        |
| Результаты обучения        | *   | • •   | бучающиеся будут с  |                        |
| (компетенции)              |   | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные                                 |                     |                        |
|                            | методы управления для достижения целей в предпринимательской  |   |                     |                        |
|                            | деятельности  |   | _                   |                        |
|                            |   |   |                     | в режиме частичной     |
|                            | *   |   | мостоятельные, авто |                        |
|                            | _   | •   |                     | их ситуациях на основе |
|                            | критического  |   |                     |                        |
|                            | деятельность  |   |                     |                        |
|                            | -   | - продвигать идеи, достигнутые результаты и инновации для развития сферы индустрии гостеприимства |                     |                        |
|                            |   | *   | стра и управления б | изпесом.               |
|                            |   | - знать основы предпринимательства и управления бизнесом;   |                     |                        |
|                            | - ориентироваться в современной бизнес-среде - анализировать социально-экономические процессы, применять знания |   |                     |                        |
|                            | правовой системы и законодательства Казахстана  |   |                     |                        |
|                            | *   | - анализировать результаты деятельности предприятий туристского                                   |                     |                        |
|                            |   |   | ные методы управ:   |                        |
|                            | оизпеса и при   | писпять современ  | пыс методы управ.   | ПСПИЛ                  |

| Шифр и название ОП: 6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |  |                    |                       |
|---|---|--|--------------------|-----------------------|
| Статус  | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                          |  |                    |                       |
|   | Название дисц   | иплины: <b>Контролі</b>  | ь качества в сфере | услуг                 |
|   | Преподаватель   | ь: Файзуллина Г <b>.</b> Ц                                       | П.                 |                       |
| Семестр   | Кредиты   | Язык   | Продолжительнос    | СТЬ                   |
| 8   | RK – 6;   | Русский  | 1 семестр          |                       |
|   | ECTS - 6  |  |                    |                       |
| Кол-во часов  | Система   | Пререквизиты   | Постреквизиты      | Промежуточный         |
|   | оценки  |  |                    | контроль              |
| Лекции – 30 ак.ч  | 100 балльная  | Менеджмент   | Защита             | Рубежный контроль 1   |
| Практич. занятия – 30 ак.ч  | система   | гостиниц и   | дипломной          | - 30%                 |
| СРС – 105 ак.ч,   | оценки  | ресторанов   | работы             | Рубежный контроль 2   |
| СРСП − 15 ак.ч  |   |  |                    | - 30%                 |
|   |   |  |                    | Экзамен – 40%         |
| Содержание дисциплины   | В данном курсе изучаются основные понятия в области качества услуг,     |  |                    |                       |
|   | положения за  | положения закона «О техническом регулировании», качество услуг в |                    |                       |
|   | индустрии туризма, методы определения качества услуг в туризме, система |  |                    |                       |
|   |   |  |                    | овные виды стандартов |
|   | в сфере обс   | луживания, основ   | вные принципы Н    | Концепции Всеобщего   |
|   | менеджмента качеств, организационные принципы самооценки,               |  |                    |                       |
|   | особенности самооценки организации, виды аудита качества.               |  |                    |                       |
| Результаты обучения   | *   | • • •  | бучающиеся будут с |                       |
| (компетенции)   | *   | *  |                    | льзовать современные  |
|   | методы управления для достижения целей в предпринимательской            |  |                    |                       |
|   | деятельности  |  |                    |                       |
|   | - адаптироват   | ься к новым сит  | уациям и работать  | в режиме частичной    |

| неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения - находить решения в стандартных профессиональных ситуациях на основе критического анализа, планировать личную профессиональную деятельность    |
|---|
| <ul> <li>- работать с современными сервисами бронирования, контроля и учета</li> <li>- знать основы предпринимательства и управления бизнесом;</li> <li>- ориентироваться в современной бизнес-среде</li> </ul> |
| <ul> <li>анализировать социально-экономические процессы, применять знания правовой системы и законодательства Казахстана</li> <li>владеть навыками исследовательской работы в сфере гостеприимства</li> </ul>   |

| Шифр и наз                 | вание ОП: 6В11  | 102 - Ресторанное        | дело и гостиничный  | і бизнес               |
|----------------------------|---|--------------------------|---------------------|------------------------|
| Статус                     | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                      |                          |                     |                        |
|                            | Название дисциплины: Управление брендом предприятия ресторанно-     |                          |                     |                        |
|                            | гостиничного бизнеса  |                          |                     |                        |
|                            | Преподавателн   | <u>ь: Файзуллина Г.Ц</u> | П.                  |                        |
| Семестр                    | Кредиты   | Язык                     | Продолжительно      | сть                    |
| 5                          | RK – 8;   | Русский                  | 1 семестр           |                        |
|                            | ECTS - 8  |                          |                     |                        |
| Кол-во часов               | Система   | Пререквизиты             | Постреквизиты       | Промежуточный          |
|                            | оценки  |                          |                     | контроль               |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100 балльная  | Ресторанный и            | Защита              | Рубежный контроль 1    |
| Практич. занятия – 45 ак.ч | система   | гостиничный              | дипломной           | - 30%                  |
| СРС – 150 ак.ч,            | оценки  | маркетинг                | работы              | Рубежный контроль 2    |
| СРСП – 15 ак.ч             |   |                          |                     | - 30%                  |
|                            |   |                          |                     | Экзамен – 40%          |
| Содержание дисциплины      | Курс направлен на знакомство с основными понятиями, используемыми в |                          |                     |                        |
|                            |   |                          |                     | итии и закономерностях |
|                            | • •   |                          |                     | стиничного бизнеса, а  |
|                            | также навыков по применению опыта мирового брендинга в практической |                          |                     |                        |
|                            |   |                          |                     | дставление об имидже и |
|                            | * *   |                          | * *                 | бренда, в том числе в  |
|                            | интернет-пространстве, трендах современного брендинга               |                          |                     |                        |
| Результаты обучения        | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:           |                          |                     |                        |
| (компетенции)              | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные   |                          |                     |                        |
|                            | методы управления для достижения целей в предпринимательской        |                          |                     |                        |
|                            | деятельности  |                          | _                   |                        |
|                            | _   |                          | тие проблемы развит | гия региона, улучшения |
|                            | окружающей среды  |                          |                     |                        |
|                            | - применять   | *                        | гирования и орг     | анизации ресторанно-   |
|                            | гостиничного (  |                          |                     |                        |
|                            |   | ловую и инновацио        |                     |                        |
|                            |   | гься в современной       |                     |                        |
|                            |   | авыками проекті          | -                   | низации комплексных    |
|                            | гостиничных   | и ресторанных            | услуг, развлекат    | гельной и сервисной    |
|                            | деятельности  |                          |                     |                        |
|                            | •   |                          |                     | истами, партнерами и   |
|                            | поставщиками  | услуг на внутренн        | ем и международно   | м рынках               |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |      |                   |
|---|--|------|-------------------|
| Статус  | Тип модуля: Элективный модуль по специальности |      |                   |
|   | Название дисциплины: Санитария и гигиена       |      |                   |
|   | Преподаватель: Ерубаева Г.К.                   |      |                   |
| Семестр   | Кредиты  | Язык | Продолжительность |

| иный онтроль 1 онтроль 2   |  |  |
|--|--|--|
| онтроль 1  |  |  |
| •  |  |  |
| •  |  |  |
| нтроль 2   |  |  |
| нтроль 2   |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| %  |  |  |
| питания,   |  |  |
| торговли   |  |  |
| родуктов   |  |  |
| питания.   |  |  |
| После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |  |  |
| - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения |  |  |
| ия   |  |  |
| ианде для  |  |  |
| решения культурных и социально-экономических проблем   |  |  |
| - применять навыки проектирования и организации ресторанно-гостиничного бизнеса  |  |  |
|  |  |  |
| ета  |  |  |
| гические   |  |  |
|  |  |  |
| рименять   |  |  |
|  |  |  |
| истского   |  |  |
|  |  |  |
| I I  |  |  |

| Шифр и на                | Шифр и название ОП: 6В11102- Ресторанное дело и гостиничный бизнес       |  |                      |                         |  |
|--------------------------|--|--|----------------------|-------------------------|--|
| Статус                   |  | Тип модуля: Элективный модуль по специальности               |                      |                         |  |
|                          | Название ді  | Название дисциплины: Обеспечение безопасности на предприятии |                      |                         |  |
|                          | ресторанно   | ресторанного и гостиничного бизнеса                          |                      |                         |  |
|                          | Преподават   | Преподаватель: Имангалиев Т.О.                               |                      |                         |  |
| Семестр                  | Кредиты  | Язык   | Продолжительност     | Ь                       |  |
| 5                        | RK-3;  | Русский  | 1 семестр            |                         |  |
|                          | ECTS - 3   |  |                      |                         |  |
| Кол-во часов             | Система  | Пререквизиты   | Постреквизиты        | Промежуточный           |  |
|                          | оценки   |  |                      | контроль                |  |
| Лекции- 0 ак.ч           | 100  | Основы   | Защита дипломной     | Рубежный контроль 1     |  |
| Практические занятия –30 | балльная   | индустрии  | работы               | - 30%                   |  |
| ак.ч                     | система  | гостеприимства   |                      | Рубежный контроль 2     |  |
| СРС – 45 ак.ч,           | оценки   |  |                      | - 30%                   |  |
| СРСП – 15 ак.ч           |  |  |                      | Экзамен – 40%           |  |
| Содержание               | В рамках данной дисциплины рассматриваются следующие темы и понятия:     |  |                      |                         |  |
| дисциплины               | служба безопасности в отеле, потребности гостей в безопасности,          |  |                      |                         |  |
|                          | *  | * *  | 2                    | и, нормы и требования к |  |
|                          |  |  |                      | безопасности, функции   |  |
|                          | -  | · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·                        |                      | беспечения безопасности |  |
|                          |  |  |                      | тика комплекса мер по   |  |
|                          | обеспечению сохранности жизни, здоровья и личного имущества гостей отеля |  |                      |                         |  |
|                          | и т.д.   |  |                      |                         |  |
| Результаты обучения      |  |  | обучающиеся будут сп |                         |  |
| (компетенции)            | _  | _  | -                    | ать современные методы  |  |
|                          | управления   | для достижения цел   | ей в предприниматель | ской деятельности       |  |

- адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения
- осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем
- решать социально-экономические проблемы развития региона, улучшения окружающей среды
- применять навыки проектирования и организации ресторанно-гостиничного бизнеса
- знать основы предпринимательства и управления бизнесом
- проявлять деловую и инновационную активность
- анализировать социально-экономические процессы, применять знания правовой системы и законодательства Казахстана

| Шифр и название ОП: 6В11102- Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |  |                                     |                      |
|--|--|--|-------------------------------------|----------------------|
| Статус   | Тип модуля: Модуль по специальности                                  |  |                                     |                      |
|  | Название дисциплины: Мировая индустрия гостеприимства                |  |                                     |                      |
|  | Преподаватель: к.и.н., доцент Файзуллина Г.Ш.                        |  |                                     |                      |
| Семестр  | Кредиты  | Язык   | Продолжительно                      | СТЬ                  |
| 6  | RK – 8;  | Русский  | 1 семестр                           |                      |
|  | ECTS - 8   |  |                                     |                      |
| Кол-во часов   | Система  | Пререквизиты   | Постреквизиты                       | Промежуточный        |
|  | оценки   |  |                                     | контроль             |
| Лекции – 30 ак.ч   | 100 балльная   | Основы   | Защита                              | Рубежный             |
| Практич. занятия – 45 ак.ч   | система  | индустрии  | дипломной                           | контроль 1 – 30%     |
| СРС – 150 ак.ч,  | оценки   | гостеприимства   | работы                              | Рубежный             |
| СРСП – 15 ак.ч   |  |  |                                     | контроль 2 – 30%     |
|  |  |  |                                     | Экзамен – 40%        |
| Содержание   | Курс «Мирова   | ая индустрия гостег  | триимства» направл                  | ieн на знакомство    |
| дисциплины   | слушателей с   | основными понятиям   | и, используемыми в                  | в мировой индустрии  |
|  | гостеприимств  | а, на формирова  | ние представления                   | я о развитии и       |
|  | закономерност  | ях ведения бизнеса   | в мировой индустри                  | ии гостеприимства, а |
|  | также навыков  | по применению опы  | та мировой индустр                  | рии гостеприимства в |
|  | практической деятельности менеджеров предприятий. Задачи курса:      |  |                                     |                      |
|  | рассмотреть историю развития мировой индустрии гостеприимства и      |  |                                     |                      |
|  | выявить закон  | выявить закономерности, объясняющее формирование основных центров  |                                     |                      |
|  | мировой инд  | устрии гостеприим  | мства; изучить (                    | рормы и методы       |
|  | обслуживания,  | обслуживания, используемые гостинично-ресторанными предприятиями в |                                     |                      |
|  | различных странах мира; указать предпосылки, факторы и пути          |  |                                     |                      |
|  | формирования индустрии гостеприимства как мировой отрасли экономики; |  |                                     |                      |
|  | изучить формы международного сотрудничества в сфере гостеприимства,  |  |                                     |                      |
|  | объяснить механизмы глобализации отрасли; определить тенденции       |  |                                     |                      |
|  | развития мирон   | вой индустрии гостеп   | риимства.                           |                      |
|  | Рассматриваето   | ся гостиничная индус   | трия как стратегиче                 | ский ресурс развития |
|  | отечественного   | и мирового туриз   | ма; овладение мето                  | одами комплексного   |
|  |  |  |                                     | рмирование навыков   |
|  | _  | ного этикета работни   | -                                   |                      |
| Результаты обучения  |  | ния этого курса, обуч  | •                                   | собны:               |
| (компетенции)  |  |  |                                     | и для решения задач  |
|  |  |  |                                     | твия, демонстрируя   |
|  |  |  |                                     | ние аргументировано  |
|  | излагать свою  | • •  | 1 / 1                               |                      |
|  |  |  | межотраслевыми                      | коммуникациями и     |
|  |  | чествами, навыками б   |                                     |                      |
|  | ^  | •  | *                                   | вом и в команде для  |
|  |  | урных и социально-э  |                                     |                      |
|  | F CELCIENT RYUDI   | JP TORINGIBIO 91   | in in the same in the same in poort |                      |

| - взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками |
|---|
| услуг на внутреннем и международном рынке                             |
| - осуществлять научные исследования и проектную деятельность под      |
| руководством со значительной степенью самостоятельности               |
| - осуществлять сервисную и культурную деятельность в соответствии с   |
| запросами потребителей  |
| - владеть навыками исследовательской работы в сфере гостеприимства    |

| Шифр и на              | звание ОП: 6В   | 11102 - Ресторанное  | дело и гостиничный (  | бизнес               |
|------------------------|---|--|-----------------------|----------------------|
| Статус                 | Тип модуля: <b>Модуль по выбору</b>                                   |  |                       |                      |
|                        | Название модуля: Международные традиции в ресторанном бизнесе         |  |                       |                      |
|                        |   |  | и и культура питания  | я народов мира       |
|                        |   | ь: <b>Файзуллина Г.</b> Ц  |                       |                      |
| Семестр                | Кредиты   | Язык   | Продолжительност      | Ъ                    |
| 6                      | RK – 3;<br>ECTS - 3   | Русский  | 1 семестр             |                      |
| Кол-во часов           | Система   | Пререквизиты   | Постреквизиты         | Промежуточный        |
|                        | оценки  |  | _                     | контроль             |
| Лекции - 15            | 100   | Основы   | Защита дипломной      | Рубежный контроль    |
| Практические занятия – | балльная  | индустрии  | работы                | 1 – 30%              |
| 15 ак.ч                | система   | гостеприимства   |                       | Рубежный контроль    |
| СРС – 45 ак.ч,         | оценки  |  |                       | 2 – 30%              |
| СРСП – 15 ак.ч         |   |  |                       | Экзамен – 40%        |
| Содержание             | В данной д  | исциплине студент  | познакомится со       | значением и ролью    |
| дисциплины             | национальной  | й кухни в развит   | ии национальной к     | ультуры; факторами,  |
|                        | влияющие н  | на развитие нацио  | ональной кухни, в     | лияние питания на    |
|                        |   | жизнедеятельность; с основами рационального питания, значением пищевых |                       |                      |
|                        | веществ; со способами кулинарной обработки пищевых продуктов; теорией |  |                       |                      |
|                        | кулинарии; особенностями оформления и подачи блюд; особенностями      |  |                       |                      |
|                        |   | й кухни народов мир  |                       |                      |
| Результаты обучения    |   |  | бучающиеся будут спо  |                      |
| (компетенции)          |   |  |                       | ии для решения задач |
|                        |   |  |                       | ствия, демонстрируя  |
|                        | владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано   |  |                       |                      |
|                        | излагать свою   | 1  |                       |                      |
|                        |   |  |                       | в режиме частичной   |
|                        | _   | -  | мостоятельные, автоно | -                    |
|                        |   |  | 1.5                   | твом и в команде для |
|                        |   | - 1  | -экономических проб   |                      |
|                        |   | *  |                       | рами и поставщиками  |
|                        |   | реннем и междунаро   |                       |                      |
|                        | * *   |  | *                     | ностях исторического |
|                        | _   | сударства, проявл  |                       | жданскую позицию,    |
|                        | . *   | уважение и толеран   | нтность к культуре и  | и традициям народов  |
|                        | Казахстана  |  |                       |                      |
|                        |   |  | ые теоретические и п  | рактические знания в |
|                        | * *   | тьной деятельности   |                       |                      |
|                        | - владеть наві  | ыками исследователі  | ьской работы в сфере  | гостеприимства       |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |               |   |                   |  |
|---|---------------|---|-------------------|--|
| Статус  | Тип модуля: 3 | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                |                   |  |
|   | Название мод  | Название модуля: Международные традиции в ресторанном бизнесе |                   |  |
|   | Название дист | Название дисциплины: Современные системы и концепции питания  |                   |  |
|   | Преподавател  | Преподаватель: Ерубаева Г.К.                                  |                   |  |
| Семестр   | Кредиты       | Язык  | Продолжительность |  |

| 6                        | RK – 5;   | Русский   | 1 семестр           |                           |
|--------------------------|---|---|---------------------|---------------------------|
|                          | ECTS - 5  |   |                     |                           |
| Кол-во часов             | Система<br>оценки   | Пререквизиты  | Постреквизиты       | Промежуточный<br>контроль |
| Лекции – 15 ак.ч         | 100   | Основы  | Защита              | Рубежный контроль 1 –     |
| Практ. занятия – 30 ак.ч | балльная  | индустрии   | дипломной           | 30%                       |
| СРС − 90 ак.ч,           | система   | гостеприимства  | работы              | Рубежный контроль 2 –     |
| СРСП – 15 ак.ч           | оценки  |   |                     | 30%                       |
|                          |   |   |                     | Экзамен – 40%             |
| Содержание               | В рамках дисі   | циплины «Современ   | ные системы и кон   | цепции питания» ведется   |
| дисциплины               | изучение осн  | овных теоретичесь   | ких положений ря,   | да теорий и концепций     |
|                          | питания, кото   | рые так или иначе   | е могут быть испол  | льзованы в деятельности   |
|                          | предприятий   |   |                     | ие знания по системам и   |
|                          | концепциям,   |   | обоснование во      | *                         |
|                          |   |   |                     | тания, основанного на     |
|                          |   | * *   |                     | и и концепциям, диетам    |
|                          | питания. В результате изучения дисциплины студент познакомится с  |   |                     |                           |
|                          | основами рационального питания, значением основных пищевых веществ; познакомится со способами кулинарной обработки пищевых продуктов; |   |                     |                           |
|                          |   | •   |                     |                           |
|                          |   | ми основами произв  |                     |                           |
| Результаты обучения      | *   | ения этого курса, об  |                     |                           |
| (компетенции)            | *   |   |                     | гь в режиме частичной     |
|                          | *   | ости, принимать саг   |                     |                           |
|                          | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем           |   |                     |                           |
|                          |   |   | _                   |                           |
|                          |   |   |                     | и, инструменты, базовые   |
|                          |   | и при решении про   |                     |                           |
|                          |   | авыки проектирова   | ния и организации ј | ресторанно-гостиничного   |
|                          | бизнеса   |   |                     |                           |
|                          |   |   |                     | ый опыт, изменять при     |
|                          |   | ти вид и характер св  |                     |                           |
|                          |   | грименять полученным полученным применять полученным применять получения применять получения применять полученн | ные теоретические   | и практические знания в   |
|                          | * *   |   | и или турилио пост  | ельность в соответствии с |
|                          | запросами поз   |   | и культурную деятс  | приость в соответствии с  |
|                          | запросами по  | греоителеи  |                     |                           |

| VV. 1   |  |   |                   |                       |  |
|---|--|---|-------------------|-----------------------|--|
| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |  |   |                   |                       |  |
| Статус  | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                     |   |                   |                       |  |
|   | Название дист  | Название дисциплины: Организация производства на предприятиях |                   |                       |  |
|   | ресторанного   | и гостиничного бі   | изнеса            |                       |  |
|   | Преподаватель  | : Оспанова А.К.   |                   |                       |  |
| Семестр   | Кредиты  | Язык  | Продолжительно    | сть                   |  |
| 6   | RK – 5;  | Русский   | 1 семестр         |                       |  |
|   | ECTS - 5   |   | _                 |                       |  |
| Кол-во часов  | Система  | Пререквизиты  | Постреквизиты     | Промежуточный         |  |
|   | оценки   |   |                   | контроль              |  |
| Лекции – 15 ак.ч  | 100 балльная   | Экономика   | Защита            | Рубежный контроль 1   |  |
| Практ. занятия – 30 ак.ч  | система  | предприятий   | дипломной         | - 30%                 |  |
| СРС − 90 ак.ч,  | оценки   | гостеприимства  | работы            | Рубежный контроль 2   |  |
| СРСП – 15 ак.ч  |  |   |                   | -30%                  |  |
|   |  |   |                   | Экзамен – 40%         |  |
| Содержание дисциплины   | В рамках изуч  | нения данного ку  | рса рассматривают | ся следующие темы и   |  |
|   | понятия: Отраслевые особенности общественного питания; предприятие |   |                   |                       |  |
|   | общественного  | общественного питания: понятие, особенности деятельности,     |                   |                       |  |
|   | классификация  | , характеристика  | типов, нормативн  | ая база деятельности, |  |

|                     | позмания сати состор функционан и у групп помочной                     |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|                     | размещение сети, состав функциональных групп помещений;                |  |  |  |  |  |  |
|                     | производственная инфраструктура; сырьевая и материально-техническая    |  |  |  |  |  |  |
|                     | база; организация снабжения складского и тарного хозяйства; структура  |  |  |  |  |  |  |
|                     | производства, производственный и технологический процессы; оперативное |  |  |  |  |  |  |
|                     | планирование работы производства; организация процессов производства   |  |  |  |  |  |  |
|                     | продукции и работы основных производственных цехов; вспомогательные    |  |  |  |  |  |  |
|                     | производственные помещения; реализация готовой продукции;              |  |  |  |  |  |  |
|                     | производственный персонал: основные категории, требования; организация |  |  |  |  |  |  |
|                     | и нормирование труда и др.   |  |  |  |  |  |  |
| Результаты обучения | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:              |  |  |  |  |  |  |
| (компетенции)       | - анализировать рынок и бизнес-процессы, использовать современные      |  |  |  |  |  |  |
|                     | методы управления для достижения целей в предпринимательской           |  |  |  |  |  |  |
|                     | деятельности   |  |  |  |  |  |  |
|                     | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и          |  |  |  |  |  |  |
|                     | лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения                |  |  |  |  |  |  |
|                     | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной       |  |  |  |  |  |  |
|                     | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения        |  |  |  |  |  |  |
|                     | - применять соответствующие цифровые технологии, инструменты, базовые  |  |  |  |  |  |  |
|                     | методы, теории при решении профессиональных задач                      |  |  |  |  |  |  |
|                     | - знать основы предпринимательства и управления бизнесом               |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |  |
|                     | - проявлять деловую и инновационную активность                         |  |  |  |  |  |  |
|                     | - уметь анализировать социально-экономические процессы, применять      |  |  |  |  |  |  |
|                     | знания правовой системы и законодательства Казахстана                  |  |  |  |  |  |  |
|                     |  |  |  |  |  |  |  |

| Шифр и наз               | Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес     |                                |                     |                        |
|--------------------------|---|--------------------------------|---------------------|------------------------|
| Статус                   | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                          |                                |                     |                        |
|                          | Название дисциплины: Технология приготовления ресторанной               |                                |                     |                        |
|                          | продукции   |                                |                     |                        |
|                          | Преподаватель   | Оспанова А.К.                  |                     |                        |
| Семестр                  | Кредиты   | Кредиты Язык Продолжительность |                     | сть                    |
| 6                        | RK-5;   | Русский                        | 1 семестр           |                        |
|                          | ECTS - 5  |                                |                     |                        |
| Кол-во часов             | Система   | Пререквизиты                   | Постреквизиты       | Промежуточный          |
|                          | оценки  |                                |                     | контроль               |
| Лекции – 15 ак.ч         | 100 балльная  | Экономика                      | Защита              | Рубежный контроль 1    |
| Практ. занятия – 30 ак.ч | система   | предприятий                    | дипломной           | - 30%                  |
| СРС – 90 ак.ч,           | оценки  | гостеприимства                 | работы              | Рубежный контроль 2    |
| СРСП – 15 ак.ч           |   |                                |                     | - 30%                  |
|                          |   |                                |                     | Экзамен – 40%          |
| Содержание дисциплины    |   | _                              |                     | студентов знаний об    |
|                          | особенностях  |                                |                     | зводства ресторанной   |
|                          | продукции, основных способах и приемах обработки продуктов и            |                                |                     |                        |
|                          | изменения пищевых веществ при их обработке и хранении; требованиях к    |                                |                     |                        |
|                          | качеству сырья и полуфабрикатов, факторах, влияющие на свойства готовой |                                |                     |                        |
|                          | продукции; методы оценки контроля качества; классификацию групп блюд    |                                |                     |                        |
|                          | ресторанной кухни, технологию приготовления определенного               |                                |                     |                        |
|                          | •   | люд, этику потреб              |                     |                        |
| Результаты обучения      |   | <b>71</b>                      | бучающиеся будут с  |                        |
| (компетенции)            |   | ,                              |                     | в режиме частичной     |
|                          |   |                                | мостоятельные, авто |                        |
|                          |   |                                |                     | , инструменты, базовые |
|                          | _   |                                | фессиональных зада  |                        |
|                          | *   |                                | тирования и орга    | анизации ресторанно-   |
|                          | гостиничного б  | ризнеса                        |                     |                        |

| Шифр и наз   | вание ОП: 6В11   | 102 - Ресторанное   | дело и гостиничный  | бизнес   |
|--|--|---|---|--|
| Статус   | Тип модуля: Э<br>Название ди<br>резервирован   | лективный модул   | ь по специальност<br>стронные систем<br>овисе   | И  |
| Семестр  | Кредиты  | Язык  | Продолжительно  | сть  |
| 6  | RK – 10;<br>ECTS - 10  | Русский   | 1 семестр   |  |
| Кол-во часов   | Система<br>оценки  | Пререквизиты  | Постреквизиты   | Промежуточный контроль   |
| Практич. занятия – 90 ак.ч.<br>СРС – 165 ак.ч,<br>СРСП – 15 ак.ч | 100 балльная система оценки  | Основы индустрии гостеприимства Информационн о- коммуникацион ные технологии (на англ.языке)  | Защита<br>дипломной<br>работы   | Рубежный контроль 1 - 30% Рубежный контроль 2 - 30% Экзамен – 40%  |
| Содержание дисциплины  | туризме и сери в области эле дисциплина со и продаже ави курса дать сту и резервирован   | висе» дает студента<br>ектронных систем<br>одержит базовые за<br>иаперевозок с испо<br>дентам системное<br>ния в туристском б<br>в процессе управ   | ам новейшие предст бронирования и р нания работы менед ользованием GDS А представление о ролизнесе, как предмет   | я и резервирования в<br>савления о достижениях<br>езервирования. Данная<br>жера по бронированию<br>Аmadeus. Цель данного<br>и систем бронирования<br>е их профессиональных<br>структуры на примере |
| Результаты обучения<br>(компетенции)                             | - находить рег<br>критического<br>деятельность<br>- применять со<br>методы, теори<br>- работать с со<br>- продвигать и<br>индустрии гос<br>- уметь крити<br>необходимости<br>- осуществлят<br>руководством<br>- уметь ориент | шения в стандартни анализа, пла рответствующие ци и при решении про временными серви деи, достигнутые р теприимства ически переосмыси вид и характер св научные исслесо значительной староваться в совреметь работать с | нировать личную пфровые технологии фессиональных зада сами бронирования, результаты и инноватывать накопленны соей профессионально самостоятелиенной бизнес-среде | ых ситуациях на основе профессиональную профессиональную , инструменты, базовые контроля и учета ции для развития сферы й опыт, изменять при ной деятельности ную деятельность под цьности         |

| Шифр и название ОП: 6В11102 - Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |  |
|---|---|--|
| Статус  | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                |  |
|   | Название дисциплины: Академическое письмо на английском языке |  |

|                            | Преподавателн   | · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·                       |                     |                        |
|----------------------------|---|---|---------------------|------------------------|
| Семестр                    | Кредиты   | Язык  | Продолжительнос     | СТЬ                    |
| 7                          | RK – 6;   | Русский   | 1 семестр           |                        |
|                            | ECTS - 6  |   |                     |                        |
| Кол-во часов               | Система   | Пререквизиты  | Постреквизиты       | Промежуточный          |
|                            | оценки  |   |                     | контроль               |
| Лекции – 30 ак.ч           | 100 балльная  | Академическое   | Защита              | Рубежный контроль 1    |
| Практич. занятия – 30 ак.ч | система   | письмо  | дипломной           | - 30%                  |
| СРС – 105 ак.ч,            | оценки  | Иностранный   | работы              | Рубежный контроль 2    |
| СРСП – 15 ак.ч             |   | язык  |                     | - 30%                  |
|                            |   |   |                     | Экзамен – 40%          |
| Содержание дисциплины      | Целью осво  | ения дисципли   | ны в области        | обучения является      |
|                            | совершенствоя   | вание норм иностр   | ранного языка как   | системно-структурного  |
|                            | образования   | (лексический,   | грамматический      |                        |
|                            |   | 1001  |                     | развитие лексических,  |
|                            | _   |   |                     | о-структурных знаний,  |
|                            | 2   |   | сти специальности   |                        |
|                            |   | организационно-управленческой, информационно-аналитической, |                     |                        |
|                            | предпринимательской и научно-исследовательской деятельности в качестве  |   |                     |                        |
|                            |   | исполнителей или руководителей младшего уровня              |                     |                        |
| Результаты обучения        | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны: - к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения задач |   |                     |                        |
| (компетенции)              |   |   |                     |                        |
|                            |   |   |                     | йствия, демонстрируя   |
|                            | владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано   |   |                     |                        |
|                            | излагать свою   | ,   |                     |                        |
|                            | -   | -   |                     | дством и в команде для |
|                            |   |   | о-экономических про |                        |
|                            |   |   | * *                 | ых ситуациях на основе |
|                            | критического  | анализа, пла  | нировать личную     | профессиональную       |
|                            | деятельность  |   |                     |                        |
|                            |   |   |                     | ностранном языках для  |
|                            |   |   | о, межкультурного   | и профессионального    |
|                            | взаимодействи   |   | U U                 | ,                      |
|                            |   |   |                     | и устной речи, умения  |
|                            |   | но излагать свою г  |                     |                        |
|                            |   | -   |                     | практические знания в  |
|                            | профессионалі   | ьной деятельности;  | -                   |                        |

| Шифр и название ОП: 6В11102- Ресторанное дело и гостиничный бизнес |   |   |                |                     |
|--|---|---|----------------|---------------------|
| Статус   | Тип модуля: Элективный модуль по специальности                      |   |                |                     |
|  | Название дисц   | Название дисциплины: Технология дипломного исследования |                |                     |
|  | Преподавателн   | ь: Ерубаева Г.К.  |                |                     |
| Семестр  | Кредиты   | Язык  | Продолжительно | сть                 |
| 7  | RK – 6;   | Русский   | 1 семестр      |                     |
|  | ECTS - 6  |   |                |                     |
| Кол-во часов   | Система   | Пререквизиты  | Постреквизиты  | Промежуточный       |
|  | оценки  |   |                | контроль            |
| Лекции – 30 ак.ч   | 100 балльная  | Основы  | Защита         | Рубежный контроль 1 |
| Практич. занятия – 30 ак.ч   | система   | индустрии   | дипломной      | -30%                |
| СРС − 105 ак.ч,  | оценки  | гостеприимства  | работы         | Рубежный контроль 2 |
| СРСП – 15 ак.ч   |   |   |                | -30%                |
|  |   |   |                | Экзамен – 40%       |
| Содержание дисциплины  | В рамках дисциплины ведется изучение основных теоретических         |   |                |                     |
|  | положений выполнения дипломной работы. Курс предназначен для        |   |                |                     |
|  | формирования общего системного взгляда на научную исследовательскую |   |                |                     |

|                     | работу и развитие навыков работы с первоисточниками, с аналитическим   |  |  |
|---------------------|--|--|--|
|                     | материалом, формулирования и изложения материала при написании         |  |  |
|                     |  |  |  |
|                     | дипломной работ. даются рекомендации и методические указания, которые  |  |  |
|                     | изложены в соответствии с нормативными актами, регламентирующими       |  |  |
|                     | выполнение дипломной работы.   |  |  |
| Результаты обучения | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:              |  |  |
| (компетенции)       | - адаптироваться к новым ситуациям и работать в режиме частичной       |  |  |
|                     | неопределенности, принимать самостоятельные, автономные решения        |  |  |
|                     | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для |  |  |
|                     | решения культурных и социально-экономических проблем                   |  |  |
|                     | - применять навыки проектирования и организации ресторанно-            |  |  |
|                     | гостиничного бизнеса   |  |  |
|                     | - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при      |  |  |
|                     | необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности       |  |  |
|                     | - проявлять деловую и инновационную активность.                        |  |  |
|                     | - уметь ориентироваться в современной бизнес-среде                     |  |  |
|                     | - владеть навыками исследовательской работы в сфере гостеприимства     |  |  |

| Статус                      |  | 1102 Ресторанное д |               |                           |  |  |
|-----------------------------|--|--------------------|---------------|---------------------------|--|--|
| Claryc                      | Тип модуля: Дополнительные модули по выбору<br>Название дисциплины: Английский язык<br>Преподаватель: Мусабекова Г.З.  |                    |               |                           |  |  |
|                             |  |                    |               |                           |  |  |
| Семестр                     | Кредиты Язык Продолжительность   |                    |               |                           |  |  |
| 5, 6, 7                     | RK – 4/4/4;  | Русский,           | 3 семестра    | CID                       |  |  |
| 5, 0, 7                     | ECTS - 4/4/4   |                    |               |                           |  |  |
| Кол-во часов                | Система<br>оценки  | Пререквизиты       | Постреквизиты | Промежуточный контроль    |  |  |
| Практич. занятия – 45 ак.ч. | 100 балльная   | Без                | Защита        | Рубежный контроль 1       |  |  |
| СРС − 60 ак.ч,              | система  | пререквизитов      | дипломной     | -30%                      |  |  |
| СРСП – 15 ак.ч              | оценки   |                    | работы        | Рубежный контроль 2 – 30% |  |  |
|                             |  |                    |               | Экзамен – 40%             |  |  |
| D .                         | языковых компетенций как: лингво-культурологическая, соци культурологическая, когнитивная, коммуникативная в рамк специальности «Ресторанное дело и гостиничный бизнес». |                    |               |                           |  |  |
| Результаты обучения         | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |                    |               |                           |  |  |
| (компетенции)               | - к мультиязычной и мультикультурной коммуникации для решения за   |                    |               |                           |  |  |
|                             | межличностного и профессионального взаимодействия, демонстрируя  |                    |               |                           |  |  |
|                             | владение культурой письменной и устной речи, умение аргументировано излагать свою позицию  |                    |               |                           |  |  |
|                             | - работать в команде, владеет межотраслевыми коммуникациями и лидерскими качествами, навыками бесконфликтного общения  |                    |               |                           |  |  |
|                             | - осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем  |                    |               |                           |  |  |
|                             | - взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками услуг на внутреннем и международном рынке  |                    |               |                           |  |  |
|                             | - к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для  |                    |               |                           |  |  |
|                             | решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия  |                    |               |                           |  |  |
|                             | - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при необходимости вид и характер своей профессиональной деятельности                                       |                    |               |                           |  |  |
|                             | - знать основы предпринимательства и управления бизнесом   |                    |               |                           |  |  |
|                             |  | * *                | * *           | истами, партнерами и      |  |  |

| поставшиками | испиг ца    | виутренцем и | международном | nlinkay  |
|--------------|-------------|--------------|---------------|----------|
| поставшиками | VCJI VI IIG |              | мсжаупародном | DDIIIKaa |

| Шифр и на             | ввание ОП: 6В11  | 102 - Ресторанное   | дело и гостиничный  | й бизнес               |  |  |  |
|-----------------------|--|---------------------|---------------------|------------------------|--|--|--|
| Статус                |  | ополнительные м     |                     |                        |  |  |  |
|                       | Название дисциплин: <b>Китайский (турецкий) язык</b> Преподаватель: <b>Комекова М.О., ст. преп., Шидерина Г.Н., ст. преп.</b>  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
| Семестр               | Кредиты  | Язык                | Продолжительнос     | ть                     |  |  |  |
| 5, 6, 7               | RK - 4/4/4;  | Русский             | 3 семестра          |                        |  |  |  |
|                       | ECTS - 4/4/4   |                     |                     |                        |  |  |  |
| Кол-во часов          | Система  | Пререквизиты        | Постреквизиты       | Промежуточный          |  |  |  |
|                       | оценки   |                     |                     | контроль               |  |  |  |
| Практич. занятия – 45 | 100 балльная   | Без                 | Защита              | Рубежный контроль 1    |  |  |  |
| ак.ч.                 | система  | пререквизитов       | дипломной           | -30%                   |  |  |  |
| CPC – 60 ак.ч,        | оценки   |                     | работы              | Рубежный контроль 2    |  |  |  |
| СРСП – 15 ак.ч        |  |                     | •                   | -30%                   |  |  |  |
|                       |  |                     |                     | Экзамен – 40%          |  |  |  |
| Содержание дисциплины | Данный курс (  | (китайский) позвол  | ит получить базов   | ые знания по фонетике, |  |  |  |
| _                     | грамматике, и  | ероглифике и эле    | ментарной лексике   | е по бытовой и общей   |  |  |  |
|                       | тематике. Студ   | денты изучат до 5   | 00 иероглифических  | х знаков. По окончании |  |  |  |
|                       | курса слушате  | ели способны упо    | треблять в речи и   | воспринимать на слух   |  |  |  |
|                       | знакомые фраз  | вы и выражения, с   | могут участвовать в | несложном разговоре.   |  |  |  |
|                       | Начальный ур   | овень турецкого я   | зыка позволяет овл  | адеть тремя основными  |  |  |  |
|                       | грамматически  | ими временами, ко   | торые свободно ис   | пользуют в речи, вести |  |  |  |
|                       | разговор на турецком языке о произошедших событиях, читать несложные неадаптированные тексты Цель и задачи курса - изучение грамматики китайского/турецкого языков   |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       | (1000 иероглифических знаков китайского языка; пяти грамматических   |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       | времен турецкого языка), а также расширение активного словарного запаса; формирование навыков владения лексикой, достаточной для   |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       | самостоятельной туристической поездки; чтения с использованием словаря   |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       | небольших по объему и доступных по содержанию газетных статей.   |                     |                     |                        |  |  |  |
| Результаты обучения   | После завершения этого курса, обучающиеся будут способны:  |                     |                     |                        |  |  |  |
| (компетенции)         | - к мультиязы  | чной и мультикул    | ьтурной коммуника   | щии для решения задач  |  |  |  |
|                       |  |                     |                     | ействия, демонстрируя  |  |  |  |
|                       | владение куль  | турой письменной    | й и устной речи, у  | мение аргументировано  |  |  |  |
|                       | излагать свою  | позицию             |                     |                        |  |  |  |
|                       | - работать в   | команде, владе      | ет межотраслевым    | и коммуникациями и     |  |  |  |
|                       |  |                     | ии бесконфликтного  |                        |  |  |  |
|                       | <ul> <li>осуществлять проектную деятельность под руководством и в команде для решения культурных и социально-экономических проблем</li> <li>взаимодействовать с иностранными гостями, партнерами и поставщиками услуг на внутреннем и международном рынке</li> <li>к коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального</li> </ul> |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       |  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       | взаимодействи  | R                   |                     |                        |  |  |  |
|                       | - уметь критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при  |                     |                     |                        |  |  |  |
|                       | ной деятельности   |                     |                     |                        |  |  |  |
| 1                     | псооходимост   | п вид и характер ст | оси профессиональ   | пои деятельности       |  |  |  |
|                       | - знать основы   | і предприниматель   | ства и управления б | бизнесом               |  |  |  |
|                       | - знать основы   | і предприниматель   | ства и управления б |                        |  |  |  |