|  |  |
| --- | --- |
| Образовательная программа | 6B11102 Гостинично-ресторанный бизнес |
| Цель ОП | Подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих конкурентоспособным уровнем знаний, умениями и профессиональными навыками в области актуальных направлений, с необходимыми профессиональными и личностными компетенциями, достаточными для успешной деятельности на ресторанном деле и гостиничном бизнесе, предприятиях Казахстана и за его пределами. |
| Вид ОП  (новая, действующая, инновационная) | Новая |
| Уровень по НРК | 6 уровень |
| Уровень по ОРК | 6 уровень |
| Присуждаемая академическая степень | бакалавр |
| Срок обучения | 4 года |
| Объем кредитов | 240 академических кредитов |
| Язык обучения | казахский, русский |

|  |  |
| --- | --- |
| Дата утверждения ОП на заседании Правления | 10.04.2024 |
| Профессиональный стандарт |  |

|  |  |
| --- | --- |
| № | Результаты обучения |
| 1 | Проявлять активную гражданскую позицию при межличностной и межкультурной коммуникации в полиязычной среде на основе фундаментальных знаний и навыков в области социальных, политических, культурных, психологических наук в контексте их роли в модернизации и цифровизации казахстанского общества. |
| 2 | Освоить навыки принятия решений экономического и организационного характера, выполнения прикладных задач применяя основы экономических знаний и методы финансово-экономического анализа, для выполнения профессиональных обязанностей в индустрии гостеприимства. |
| 3 | Анализировать достигнутые результаты и инновации для развития сферы индустрии гостеприимства при создании дизайна и фирменного стиля предприятия, организации досуга потребителя для обеспечения конкурентоспособности в сфере услуг. |
| 4 | Владеть навыками грамотного письма и устной речи, как средства коммуникации организации гостиничного и ресторанного бизнеса для составления и оформления деловой документации и профессионального общения. |
| 5 | Осуществлять выбор технологического оборудования и приборов автоматики для заданных технологических условий, для выполнения различных видов сервировок и оформления столов, различных видов меню, и карт вин, для оказания услуги с учетом спроса потребителя, типа и класса предприятия. |
| 6 | Использовать специализированные программы автоматизации услуг, свободно владеть всеми программами Microsoft Office для ведения документооборота, формирование отчетов в этих программах, умение их анализировать и интерпретировать. |
| 7 | Cравнивать способы организации гостиничного предприятия и ресторанного комплекса в РК и за рубежом для выявления актуальных проблем развития гостиничного бизнеса и ресторанного дела. |
| 8 | Применять знания и навыки управления организациями размещения, питания и развлечения, продвижения нематериального продукта, разработки, предоставления и продвижения услуг сферы гостиничного и ресторанного бизнеса на основе современных технологий для эффективного ведения хозяйства. |
| 9 | Планировать деятельность предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса, на основе применения современной техники и технологий обслуживания для работы в «контактной зоне», обеспечения качества услуг (экономичности, доступности, надежности, безопасности, эргономичности, эстетичности и др). |
| 10 | Организовывать безопасную производственно-хозяйственную деятельность гостиничных и ресторанных предприятий для минимизации рисков, опасности и угроз, возникающих при обслуживании и ведении хозяйства. |
| 11 | Формировать понимание организации качественного процесса обслуживания в условиях поддержания стандартов качества услуг для достижения эффективности хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства. |

.