

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ТОРАЙГЫРОВ УНИВЕРСИТЕТ ФАКУЛЬТЕТ ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК КАФЕДРА ГЕОГРАФИИ И ТУРИЗМА

ПЛАН РАЗВИТИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 6В11102-РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО И ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС НА 2023-2027 ГОДЫ

План рассмотрен на заседании кафедры Географии и туризм Протокол от «» 20 г.	a:
Заведующий кафедрой Есимова Д.Д	
План рассмотрен на заседании Факультета естественных нау Протоколот «»20г.	к:
Заведующий кафедрой Есимова Д.Д	
Согласован с работодателями:	
Директор ресторана «Хан Сарайы»	Жантасов А.А.
Директор ресторанно-гостиничного комплекса «Двин»	Гюрджян А.Х.
Директор кафе «Зимняя вишня»	Шарипова Н.С.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт плана развития образовательной программы «6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес» на 2023 2027 годы
- 2 Аналитическое обоснование программы
- 2.1 Сведения об образовательной программе
- 2.2 Сведения об обучающихся
- 2.3 Внутренние условия для развития ОП
- 2.4 Характеристика окружающего социума
- 2.5 Сведения о ППС, реализующем образовательную программу
- 3 Характеристика проблем, на решение которой направлен план развития ОП, и обоснование необходимости их решения
- 4 Основные цели и задачи плана развития образовательной программы
- 5 Мероприятия по снижению влияния рисков для ОП
- 6 Перечень мероприятий плана развития ОП
- 7 Механизм реализации плана развития ОП
- 8 Оценка социально-экономической эффективности реализации плана развития
- 9 Модель выпускника ОП
- 10 Ключевые показатели эффективности ОП

1. Паспорт плана развития образовательной программы «6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес» на 2023 - 2027 годы

Білім беру бағларламасының паспорты/Паспорт	г образовательной программы/Passport of the educational
	program
Тіркеу нөмірі/Регистрационный номер/Registration	6B11100131
number	
Білім беру саласының коды және атауы/	6В11 Қызмет көрсету
Код и наименование области образования/	6В11 Услуги
Code and name of education field	6B11 Services
Дайындау бағытының коды және атауы/	6В111 Қызмет көрсету саласы
Код и наименование направления подготовки/	6В111 Сфера обслуживания
Code and name of training direction	6B111 Service sektor
Білім беру бағдарламалары тобының коды және	В093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
атауы/	В093 Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі
Код и наименование группы образовательных программ/	B093 Restaurant business and hotel business
Code and name of educational programs group	
Білім беру бағдарламасының коды және атауы/	6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Код и наименование образовательной программы/	6В11102 Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі
Code and name of the educational program	6B11102 Restaurant business and hotel business
Білім беру бағдарламасының мақсаты/	Өзінің кәсіби қызметін жүзеге асыру барысында, нақты
Цель образовательной программы/	ондірістік міндеттерді немесе мәселелерді шеше алатын,
Purpose of the educational program	қонақжайлылық және мейрамхана бизнесінің гүлденуіне
1 0	бағытталған, кәсіби қызметі облысында білімі бар, қазіргі
	инновациялық технологияларды және кәсіпкерлік
	дағдыларды меңгерген білікті мамандар даярлау.
	Подготовка высококвалифицированных кадров, владеющих
	знаниями в области профессиональной деятельности,
	современными инновационными технологиями и
	предпринимательскими навыками, направленных на
	совершенствование индустрии гостеприимства и
	ресторанного дела, уметь решать конкретные
	производственные задачи или проблемы при реализации
	своей профессиональной деятельности. Training of highly qualified specialists with knowledge of the
	professional activities, modern technological innovations and
	entrepreneurial skills to improve the hospitality and restaurant
	business and to be able to solve specific problems in the
	implementation of their professional activities.
Білім беру бағдарламасының түрі/	Новая ОП
Вид образовательной программы/	Жаңа білім беру бағдарламасы
Type of educational program	New educational program
ҰБШ бойынша деңгей/Уровень по HPK/Level	6
according to the NQF	
СБШ бойынша деңгей/Уровень по OPK/Level	6
according to the SQF	
Білім беру бағдарламасының ерекшеліктері/	Жоқ
Отличительные особенности образовательной	Нет
программы/	No
Distinctive features of educational program	Vegacy
Оқыту тілі/Язык обучения/Language of education	казақ, орыс/казахский, русский /
Кредиттер көлемі/Объем кредитов/Volume of the	kazakh, russian 240
кредиттер көлемі/Ооъем кредитов/ volume of the credits	240
Берілетін дәреже/Присуждаемая степень/Awarded	Білім беру бағдарламасының бойынша қызмет көрсету
degree	саласының бакалавры/ Бакалавр в области услуг по
degree	образовательной программе/ Bachelor in Educational
	Program Services
Оқу мерзімі/Срок обучения/Period of study	4 жыл/4 года/4 years
Даярлау бағытына арналған лицензияның және	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
оған қосымшаның нөмірі/	
Номер лицензии на направление подготовки и	KZ43LAA00018924 (025)
приложения к ней/	
Number of the license for training direction and its	
annex	
Аккредиттеу агенттігінің атауы және	-

аккредиттеудің қолданылу мерзімі/ Наименование	
аккредитационного агенства и срок действия	
аккредитации/	
The name of the accreditation agency and the period of	
accreditation validity	

2. Аналитическое обоснование программы

2.1 Сведения об образовательной программе

Подготовка кадров по образовательной программе 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» осуществляется с 2022 года на основании лицензии №КZ43LAA00018924 от 28.09.2020 г.

Разработка и управление образовательной программы 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» осуществляется на основании Государственного общеобразовательного стандарта высшего и послевузовского образования РК (Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2), Дублинскими дескрипторами, согласованными с европейскими рамками квалификации.

Руководство ОП обеспечивает прозрачность разработки плана развития ОП на основе анализа её функционирования, реального позиционирования вуза и направленности его деятельности на удовлетворение потребностей государства, работодателей, заинтересованных лиц и обучающихся. ОП 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» обсуждается на заседании научно-методического совета университета, на котором присутствуют, в том числе представители различных организаций, являющихся потенциальными работодателями.

В состав экспертов по разработке образовательной программы 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» вошли: начальник отдела туризма Управления предпринимательства, индустриально-инновационного развития Павлодарской области — Нурмагамбетова С.С.; директор ИП «Пять звезд» — Аргинова С.И., директор ИП «Аlmaya Tour»— Есім А.; директор ИП «Кыз Жибек Тур» — Расимбетова Ж.

2.2 Сведения об обучающихся

Таблица 1 – Контингент обучающихся

Учебный год	Образовательная программа «6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес»			
	всего	каз	pyc	
2022-2023	13	2	11	
2023-2024	35	7	28	

^{*} предоставляются сведения за предшествующие 3 года

2.3 Внутренние условия для развития ОП

Для обеспечения высокого качества проводимых занятий используются аудитории, оснащенные современными компьютерами и аудитории с интерактивной доской. Все дисциплины обеспечены методическими указаниями для самостоятельного выполнения практических работ, конспектами лекций для повышения доступности учебного материала дисциплин на государственном и русском языках.

Финансовые ресурсы ОП обеспечиваются бюджетом вуза, а также научно-исследовательскими и международными проектами. Информационные ресурсы находятся в распоряжении ОП и представлены библиотекой (в том числе электронные издания), доступом всех обучающихся и ППС к интернету, выходом в локальную сеть университета. Имеются открытые WI-FI зоны.

Кадровый состав ОП укомплектован в полном объёме.

Эффективность реализации образовательно-профессиональной программы должна обеспечиваться учебно-методическими комплексами дисциплин, которые включают: рабочую и учебную программу дисциплины, силлабус, карту учебно-методической обеспеченности дисциплины, график выполнения и сдачи заданий по СРО, курс лекций, семинарские, практические и лабораторные занятия, материалы для СРОП: планы, методические указания, список рекомендуемой литературы; материалы для СРО: тестовые задания, домашние задания, материалы самоконтроля по каждой теме, задания по выполнению текущих видов работ и др. Обеспеченность образовательной программы учебно-методическими комплексами дисциплин должна составлять 100%.

При разработке УМКД ППС использоуются современные научные исследования в области информационных технологий применяемых в строительной отрасли соответствующих актуальным требованиям регионального, республиканского и международного рынка труда, что соответствует целям обучения. В УМКД представлена литература, в которой отражены достижения науки за последние 10 лет.

2.4 Характеристика окружающего социума

Профессиональная практика в системе послевузовского образования является компонентом профессиональной подготовки, направленным на закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в высшем учебном заведении, приобретение практических навыков и компетенций, а также освоение передового опыта. Различают следующие виды профессиональной практики послевузовского образования: исследовательскую, педагогическую и/или производственную.

Целью исследовательской практики послевузовского образования является изучение новейших теоретических, методологических и технологических достижений отечественной и зарубежной науки, закрепление практических навыков, применение современных методов сбора, обработки и интерпретации экспериментальных данных в исследованиях. Целью педагогической практики вузовского образования является подготовка к научно-педагогической деятельности в высшем учебном заведении, приобретение и закрепление навыков практической деятельности по осуществлению учебновоспитательного процесса в высшей школе, включающего преподавание специальных дисциплин, организацию учебной деятельности обучающихся, научно-методическую работу по предмету Вопросы профессионального обучения, профессиональной практики и трудоустройства выпускников решаются на кафедре с обязательным участием работодателей. Ежегодно на кафедре проходят круглые столы, в работе которых принимают участие руководители и представители коммерческих структур, банков, промышленных предприятий. На кафедре организуются встречи с выпускникамиработодателями, практическими работниками, семинары с представителями компании АО «Транстелеком», АО «НИТ», проводятся совместные заседания кафедры. Работодателями периодически пересматриваются образовательные траектории подготовки обучающихся с целью включения в учебную программу новых предметов, предусматривающих формирование значимых для будущей трудовой деятельности компетенций. В перечень лиц, заинтересованных в совершенствования и развития ОП входят: АО «Центр развития трудовых ресурсов», места размещения и предприятия питания г Павлодар. В рамках академической мобильности, у обучающихся есть возможность выезда на теоретическую и практическую подготовку за рубеж.

Так же по ОП «6В11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес» планируется заключить договора на прохождение производственной практики обучающихся со следующими организациями:

- Ресторан «Марсель»;
- гостиница «Регистон» г. Бухара;
- ИП «Ляхов», ресторан «Гости».

2.5 Сведения о ППС, реализующем образовательную программу

ОП «6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес»» реализует высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав университета. ППС кафедры осуществляет учебную и учебно-методическую работу, принимает участие в научно-методической работе по всем направлениям профессионального образования, осуществляет контроль и руководство научно-исследовательской работой студентов, занимается самостоятельно научно-исследовательской работой, разрабатывает учебники, учебные и учебно методические пособия, конспекты, лекций и иного методического материала по читаемым дисциплинам.

Укомплектованность по штатному расписанию составляет 100%.

Преподаватели, реализующие ОП, обладают потенциалом развития, то есть стремлением к совершенствованию и саморазвитию за счет интегрирования в своей работе образовательной, научной и инновационной деятельности. Преподаватели активно публикуют свои научные труды, в том числе в высокорейтинговых журналах..

В целом, профессорско-преподавательский состав имеет высокий профессиональный и научно педагогический уровень, который в полной степени соответствует целям и задачам подготовки. С учетом дальнейшего развития ОП этого недостаточно и кафедрой планируется дальнейшая работа по улучшению кадровой обеспеченности. Кадровый потенциал кафедры Географии и туризма, обусловлен наличием кандидатов наук и докторов PhD, остепененность кафедры составляет 46 %, что соответствует квалификационным требованиям.

Профессорско-преподавательский состав кафедры «Географии и туризма» постоянно совершенствует знания по профилю и проходит повышение квалификации, в т.ч. прохождение краткосрочных курсов повышения квалификации, посещения разного рода семинаров, стажировки в ведущих университетах Казахстана, дальнего и ближнего зарубежья, а также в других организациях.

3. Характеристика проблем, на решение которой направлен план развития ОП, и обоснование необходимости их решения

Образовательная программа «6В11102-Ресторанное дело и гостиничный бизнес»» направлена на подготовку современных высококвалифицированных востребованных кадров, имеющих углубленные навыки применения информационных технологий в области строительства соответствующих актуальным требованиям регионального, республиканского и международного рынка труда

На сегодняшний день имеются следующие проблемы:

- недостаточная активность ППС к публикации научных статей в журналах с ненулевым импакт-фактором;
- риск снижения доли остепененности ППС, в связи с уменьшением госзаказов на подготовку PhD докторантов;
- недостаток учебной литературы на государственном языке
- отсутствие международных образовательных программ;
- недостаточный уровень привлечения зарубежных профессоров в образовательный процесс;
- недостаточный уровень реализации потенциала в научно исследовательской работе (участие в конкурсах, тендерах, финансируемых проектах);
 - отсутствие совместных образовательных программ с зарубежными вузами;

	- необходимость в повышении	і квалификации ППС	С кафедры в област	и инновационных т	ехнологий обучені	ия на
r	 необходимость в повышении республиканском и международном ур 	овнях.				

4. Основные цели и задачи плана развития образовательной программы

Цель образовательной программы 6В11102«Ресторанное дело и гостиничный бизнес» заключается в подготовке высококвалифицированных кадров, владеющих знаниями в области профессиональной деятельности, современными инновационными технологиями и предпринимательскими навыками, направленных на совершенствование индустрии гостеприимства и ресторанного дела, уметь решать конкретные производственные задачи или проблемы при реализации своей профессиональной деятельности.

Специальность 6В11102 «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» является единственной в регионе. Открытие ее продиктовано недостатком профессиональных кадров в сфере ресторанного дела и гостеприимства на рынке труда в регионе, что является тормозом для развития сферы услуг и гостеприимства. Учитывая дифференцированный и гибкий образовательный ассортимент предоставляемых услуг обучающимся университетом в 2022 году получена лицензия на подготовку бакалавров в сфере обслуживания, что, несомненно, отвечает потребностям рынка труда и общества, выпускники при этом получают, прежде всего, предпринимательскую самостоятельность для поддержания ответственности в своем профессиональном и жизненном планировании, а также в продвижении ресторанных и гостиничных услуг в регионе.

Цель образовательных программ соответствует интересам потребителей образовательных услуг и в достаточной мере обеспечивают ожидаемый уровень профессиональной подготовки выпускников. Программы предусматривают возможности для периодического обновления содержания программ, построения индивидуальных образовательных траекторий.

5. Мероприятия по снижению влияния рисков для ОП

При реализации образовательных программ по снижению рисков применяются следующие мероприятия:

NC-	И	Management of a supplier of the supplier of th
No	Наименование риска	Мероприятия по снижение и устранению риска
1	Снижение контингента обучающихся по ОП	- проведение комплексной профориентационной работы в школах, колледжах г. Павлодар, области и др. регионах РК.
		- активная работа в социальных сетях.
		- организация совместных научных, образовательных работ со
		школьниками, в том числе проведение мастер-класов в школах,
		колледжах, республиканских олимпиад в ТоУ.
		- предоставление скидок на обучение для определенных
		категорий.
2	Открытие ОП «Ресторанное дело и	- формирование положительного имиджа ОП в регионе.
	гостиничный бизнес» в ИнЕУ	- повышение личной и профессиональной квалификации ППС.
		- оснащение специализированных аудиторий необходимыми
		оборудованиями и материалами.
		- расширение базы практик и заключение договоров с
		крупными предприятиями города и области.
		- активизация академической мобильности обучающихся в
		ведущие зарубежные университеты.
3	Низкая обеспеченность учебно-	- активизация работы ППС по разработке на государственном языке и внедрению в учебный процессэлектронных учебных
	методической литературой по	языке и внедрению в учеоный процессэлектронных учеоных изданий.
	профессиональным дисциплинам на государственном языке	
	на государственном языке	- планирование ежегодного выпуска учеными и профессорско- преподавательским составом кафедры научной
		и учебно-методической литературы согласно
		университетскому тематическому плану.
4	Нехватка научных кадров,	- подготовка высококвалифицированных научных кадров через
4	реализующих ОП	магистратуру и докторантуру (PhD, целевые гранты) на уровне
		современных требований.
		- постоянное повышение квалификации ППС современным
		методам обучения.
		- создание благоприятных условий для личностного и
		карьерного роста молодых специалистов.
		- изучение и повышение уровня владения ППС кафедры
		английским языком.
5	Недостаточная материально-	- Закуп и своевременное оснащение специализированных
	техническаяоснащенность и	аудиторий необходимыми оборудованиями, материалами и
	обеспеченность учебного процесса	средствами обучения.
		- обновление договоров с организациями и
		предприятиями с возможностью совместного использования
	11	лабораторной базы в учебном процессе.
6	Низкое трудоустройство выпускников	- привлечение работодателей к разработке ОП и проведению
	ОП	учебного процесса.
		- повышение качества предоставляемых услуг через обновление методов преподавания, совершенствования научной
		методов преподавания, совершенствования научной деятельности, базы практик.
		деятельности, оазы практик постоянный анализ рынка труда и востребованности
		- постоянный анализ рынка груда и востреоованности специалистов.
		епециалистов.

6. Перечень мероприятий плана развития ОП

№	Наименование мероприятий	Срок реализации	Ответственные	Ожидаемые результаты			
I. Co	І. Совершенствование содержания образовательной программы						
1	Корректировка учебных планов с учетом требований рынка, запросов работодателей и рекомендаций Министерства науки и высшего образования РК в целях повышения конкурентоспособности образовательной программы	В течение года	Зав.кафедрой,	Обновленные ОП, учебные планы			
2	Привлечение работодателей к участию в учебной работе кафедры	В течение года	Зав.кафедрой	Протоколы заседаний кафедры			
3	Работа по опережающему формированию запросов работодателей (встречи, круглые столы, презентационные мероприятия, выезды ППС на предприятия и в организации)	В течение года	Зав.кафедрой	Протоколы встреч с представителями баз практик, потенциальными работодателями			
4	Корректировка ОП с учетом новых нормативных документов в области высшего образования	В течение года	Зав.кафедрой	Обновленные ОП, Рабочие учебные планы			
5	Обновление баз практик и заключение договоров с крупными региональными предприятиями, организациями и учреждениями для прохождения на их базе практик и научных стажировок.	В течение года	Зав.кафедрой	Договора о сотрудничестве			
П. У	чебно-методическое обеспечение						
1	Оптимизация методов обучения, внедрение в учебный процесс новых технологий обучения, повышающих эффективность труда преподавателей, активное использование информационных технологий, позволяющих студенту в удобное для него время осваивать учебный материал	В течение года	ППС	Методические разработки			
2	Приглашение иностранных лекторов для чтения лекций и крупных работодателей для гостевых лекций	по плану	Зав.кафедрой	Отчеты кафедры			
3	Издание учебников, учебных и учебнометодических пособий, монографий по ОП	по плану	Зав.кафедрой, ППС	Отчеты кафедры			
4	Запись видеолекций по дисциплинам кафедры, на платформах МООК, Coursera и т.д.	В течение года	Зав.кафедрой, ППС	Видеоматериалы			
	Студенты	по графии	2an wadarmar	Omrama rach a mara			
1	Подготовка и участие студентов в Республиканских олимпиадах	по графику	Зав.кафедрой, ППС	Отчеты кафедры			
2	Создание условий для самостоятельной поисково-исследовательской и научной деятельности обучающегося совместно с преподавателями и участие на конкурсах	В течение года	ППС	НИРС			
3	Развитие международной академической мобильности обучающихся в ведущих зарубежных Вузах (усиление языковой подготовки)	В течение года	Зав.кафедрой	Отчеты кафедры			
	ровое обеспечение		T = -				
1	Привлечение специалистов-практиков к чтению лекций и проведению практических занятий по дисциплинам образовательной программы	В течение учебного года	Зав.кафедрой,	Отчеты кафедры			
2	Повышение квалификации ППС (стажировки, тренинги, обучающие семинары, круглые столы и др.) в целях эффективной реализации дуального, вариативного, индивидуальноориентированного образования	В течение учебного года	ППС	Сертификаты участия, дипломы и аттестаты			
3	Повышение уровня владения английским языком	В течение учебного	ППС	Сертификаты			

		года		
4	Усиление внутренней и внешней академической мобильности и научных стажировок ППС в ведущие зарубежные вузы	В течение учебного года	ППС	Сертификаты
5	Подача заявок на конкурс по научным проектам Министерства науки и высшего образования, цифрового развития, инноваций, а также выполняемых по заказу региональных СПК и хозяйствующих субъектов	В течение учебного года	ППС	Заявки
6	Активизация научных работ на кафедре за счет привлечения ППС, магистрантов к инициативным, госбюджетным НИР и публикации научных результатов в журналах, рекомендованных Комитетом по обеспечению качества в науки и высшего образования и с высоким импакт-фактором	В течение учебного года	ППС	Публикации, статьи
IV. N	Материально-техническое обеспечение			
1	Обновление материально-технической базы по ОП, закуп необходимого оборудования	В течение учебного года	Зав.кафедрой	Отчеты кафедры
2	Оснащение специализированной аудитории Ресторанного дела необходимыми оборудованиями, раздаточным и стендовым материалами	В течение учебногого да	Зав.кафедрой	Отчеты кафедры
V.	Информационно-библиотечные ресурсы			•
1	Закуп новой литературы на государственном и английском языках, а также специальных учебников для обучения лиц с особыми образовательными потребностями	В течение учебного года	Библиотека	Отчеты кафедры
VI.	Развитие исследовательской компоненты обр	разовательной	программы	
1	Активизация участия обучающихся с докладами и статьями в международных и межвузовских, вузовских научно-практических конференциях	В течение учебного года	Зав.кафдрой, ППС	Доклады, сертификаты участия, сборники материалов конференций
2	Реализация научных исследований с зарубежными вузами-партнерами	В течение учебного года	Зав.кафедрой, ППС	Совместная научная статья
3	Интеграция результатов научных исследований в учебный процесс	В течение учебного года	Зав.кафедрой, ППС	Акт внедрение
4	Работа по расширению вариативности тематики выпускных работ, тематики научно-исследовательских работ обучающихся	В течение учебного года	ППС	Обновленные тематики
	фориентационная деятельность			1
1	Проведение активной профориентационной работы среди выпускников школ и колледжей с целью привлечения абитуриентов на платнодоговорной основе за счет сотрудничества с администрацией учреждений образования на районном и областном уровнях	В течение учебного года	Зав.кафедрой, ППС	Протоколы кафедры
2	Проведение «Дня открытых дверей» на факультете	В течение учебного года	Зав.кафедрой, ППС	Протоколы кафедры
VII.	Мониторинг эффективности образовательной			1
1	Рассмотрение плана развитияОП на заседании кафедры с участием работодателей	по плану	Зав.кафедрой, ППС	Протоколы кафедры
2	Мониторинг успеваемости и достижений обучающихся, трудоустройства выпускников	В течение учебного года	Зав.кафедрой,	Отчеты кафедры

7. Механизм реализации плана развития ОП

Проводить активную профориентационную работу среди выпускников школ и колледжей с целью привлечения

абитуриентов на платно-договорной основе за счет сотрудничества с администрацией учреждений образования на районном и областном уровнях, оказания консультационной помощи абитуриентам из сельских школ по подготовке к ЕНТ, выбору специальности, организация олимпиад по дисциплинам ЕНТ в сельских школах, проведение «Дня открытых дверей» на факультете. Вести переговоры с акимами областей по выделению целевых грантов на обучение по ОП

Ежегодно обновлять содержание образовательных программ на основе обобщения современного отечественного и мирового опыта подготовки по данному направлению, требований работодателей и запросов рынка труда. Совершенствование КЭД с учетом предложений заинтересованных сторон, и в первую очередь с учетом мнений работодателей.

Активизировать научную работу на кафедре за счет привлечения ППС, обучающихся к инициативным, госбюджетным НИР и публикации научных результатов в журналах с высоким импакт-фактором.

Качественное обновление кадрового состава ППС осуществлять на основе преемственности путем привлечения к преподавательской и научной деятельности талантливой молодежи, также подготовки собственных кадров за счет обучения в PhD докторантуре.

Развитие международной академической мобильности студентов и преподавателей за счет построения ими индивидуальной траектории обучения и выбора образовательных программ различных университетов мира, включая стажировки обучающихся и преподавателей в ведущих зарубежных вузах. Организация профессиональных практик на базе ведущих предприятий региона. Обеспечение высокой доли трудоустроенных выпускников образовательной программы путем организации и проведения ежегодной «Ярмарки выпускников» с привлечением работодателей из всех сфер различных форм хозяйствующих субъектов региона.

8. Оценка социально-экономической эффективности реализации плана развития ОП

В результате реализации плана развития ОП предполагается обеспечение социально-экономических эффектов:

- повышение качества профессионального образования и, как следствие, конкурентоспособности специалистов в области строительства;
 - подготовка выпускников, удовлетворяющих потребности потенциальных работодателей;
 - повышение роли работодателей в подготовке профессиональных кадров;
 - возможность организации профессиональных практик на базе ведущих предприятий;
 - повышение спроса на квалифицированные кадры, оптимизация их возрастной структуры;
 - расширение возможностей профессиональной самореализации молодежи;
- обновление учебно-материальной базы (учебно-лабораторная, компьютерная и технологическая база, соответствующая современным требованиям и нормам).

9. Модель выпускника ОП

Модель выпускника- это система качеств выпускника-специалиста, результат его образовательной деятельности. Модель выпускника охватывает квалификацию, связывающую будущую его деятельность с предметами и объектами труда, отражает междисциплинарные требования к результату образовательного процесса.

Түлектің біліктілік сипаттамасы /Квалификационная характеристика выпускника/ Qualification				
characteristics of a graduate				
Берілетін дәреже/	6В11102 «Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» Білім беру			
Присуждаемая степень/	бағдарламасының бойынша қызмет көрсету саласының бакалавры/			
Degree awarded	Бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11102 «			
	Ресторанное дело и гостиничный бизнес»/			
	Bachelor in services in the educational program 6B11102 «Restaurant business and			
	hotel business»			
Кәсіби қызмет салалары/	Қонақжайлылық және туризм индустриясы, сондай-ақ ғылым, білім,			
Сферы профессиональной	мемлекеттік реттеу және қонақүй және мейрамхана бизнесімен тікелей немесе			
деятельности/	жанама байланысты адам қызметінің басқа да салалары/ Индустрия			
Areas of professional activity	гостеприимства и туризма, а так же наука, образование, государственное			
	регулирование и другие сферы человеческой деятельности, прямо или			
	косвенно, связанные с гостиничным бизнесом и ресторанным делом/ the			
	hospitality and tourism industry, as well as science, education, government regulation and other areas of human activity directly or indirectly related to the hotel			
	and restaurant business.			
Кәсіби қызмет объектілері/	Конақ үй бизнесін ұйымдастырумен байланысты мемлекеттік органдар			
Объекты профессиональной	(министрліктер, әкімдіктер, олардың аймақтық бөлімшелері мен			
деятельности/	құрылымдары); мейрамхана және қонақ үй бизнесімен айналысатын			
Objects of professional activity	мемлекеттік және жеке компаниялар; қызмет көрсету секторы, қоғамдық			
Cojects of professional activity	тамақтандыруға байланысты кәсіпорындар (мейрамханалар, қонақ үйлер және			
	басқа құрылымдар); қонақ үйлер мен қонақүйлер; санаторийлер, курорттар			
	мен пансионаттар; мейрамханалар, кафелер, кофеханалар, барлар; мүлік,			
	мүліктік кешендер (кәсіпорындар, мекемелер, ұйымдар) және қонақ үй			
	шаруашылығының басқа объектілері; тамақтандыру ұйымдарында			
	тамақтануды дамыту, маркетинг мәселелерін зерттеумен айналысатын			
	ғылыми ұйымдар; қонақ үй шаруашылығының орта буын мамандарын			
	дайындайтын оқу орындары; мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі			
	қызметтерді ішкі және сыртқы нарыққа жылжытумен айналысатын жарнама			
	агенттіктері/			

Органы государственного управления, связанные организацией гостиничного бизнеса (министерства, акиматы, региональные ИΧ подразделения и структуры); государственные и частные компании, занимающиеся ресторанным и гостиничным бизнесом; сфера обслуживания, предприятия, связанные с организацией питания (рестораны, гостиницы и другие структуры); гостиницы и отели; санатории, курорты и пансионаты; рестораны ,кафе, кофейни, бары; имущество, имущественные комплексы (предприятия, учреждения, организации) и иные объекты гостиничной индустрии; научно-исследовательские организации, занимающиеся изучением проблем развития питания, маркетинга в организациях питания; учебные заведения, готовящие специалистов среднего звена по гостиничному хозяйству; рекламные агентства, занятые продвижением услуг в ресторанном деле и гостиничном бизнесе на внутренний и внешний рынок/ Government bodies related to the organization of the hotel business (ministries, akimats, their regional divisions and structures); public and private companies engaged in restaurant and hotel business; service sector, enterprises related to catering (restaurants, hotels and other structures); hotels, sanatoriums, resorts and boarding houses; restaurants, cafes, coffee shops, bars; property, property complexes (enterprises, institutions, organizations) and other objects of the hotel industry; research organizations involved in the study of the problems of nutrition development, marketing in catering organizations; educational institutions that train mid-level specialists in the hotel industry; advertising agencies engaged in the promotion of services in the restaurant and hotel business to the domestic and foreign markets. Кәсіби қызмет мәндері/ Қонақ үй қызметін жоспарлау және жүзеге асыру, жұмысты мақсаттарға, Предметы профессиональной ресурстарға және нәтижелерге сәйкес ұйымдастыру, қызметкерлердің және деятельности/ жалпы қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындары мен ұйымдарының қызметін Subjects of professional activity ұтымды бақылау, команданы басқару және сыртқы ортадағы қызметті үйлестіру, қызметкерлерді ынталандыру, өкілдік қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындары мен ұйымдарының және олардың сыртқы мүдделері, проблемаларды, болжамдарды, мақсаттар мен жағдайларды зерттеу және диагностикалау, қызметкерлермен кеңес беру, әдістемелік, ағарту жұмыстары, мейрамхана және қонақ үй менеджменті саласындағы инновациялық қызмет. Конақ үйдегі іс-шараларда, тамақтану орындарында профилактикалық және іздестіру-куткару жумыстарын ұйымдастыру және жоспарлау/ Планирование и осуществление гостиничной деятельности, организация работы по целям, ресурсам и результату, рациональный контроль деятельности сотрудников и гостиничных и ресторанных предприятий и организаций в целом, руководство коллективом и координация деятельности во внешней среде, мотивация сотрудников, представительство гостиничных и ресторанных предприятий и организаций и их внешних интересов, исследование и диагностика проблем, прогнозов, целей и ситуаций, консультационная, методическая, образовательная работа с сотрудниками, инновационная деятельность в области управления ресторанным делом и гостиничным движением. Организация и планирование профилактических и поисково-спасательных работ в гостиничных мероприятиях, организация питания/ Planning and implementation of hotel activities, organization of work according to goals, resources and results, rational control of the activities of employees and hotel and restaurant enterprises and organizations in general, team management and coordination of activities in the external environment, employee motivation, representation of hotel and restaurant enterprises and organizations and their external interests, research and diagnostics of problems, forecasts, goals and situations, consulting, methodological, educational work with employees, innovative activities in the field of restaurant and hotel management. Organization and planning of preventive and search and rescue operations in hotel events, catering. Кәсіби қызмет түрлері/Виды Организационно-управленческая, производственно-технологическая, сервисная, научно-исследовательская, образовательная (педагогическая)/ профессиональной деятельности/Types of Ұйымдастыру-басқару, өндірістік-технологиялық, сервистік, ғылыми-зерттеу, professional activity оқу (педагогикалық)/ Organizational and managerial, production technological, service, research, educational (pedagogical).

10. Ключевые показатели эффективности ОП

Уникальность ОП «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» заключается в формировании актуальных профессиональных компетенций, подготовке специалистов в сфере услуг путем внедрения образовательных учебных программ, разработанных на основе имеющихся научных исследований, зарубежного и отечественного опыта в области

оказания услуг, с применением приобретенных знаний на практике на основании договоренности с местными предприятиями.

Ключевые показатели эффективности ОП «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

N п/п	Целевые показатели	Критерии эффективности
1	Оценка «хода» процесса обучения и освоения материалов учащимися	Качество силлабусов (сответствие содержания поставленным требованиям: приобретаемым знаниям, умениям и навыкам). Степень удовлетворенности учебным процессом студентами (анкетирование)
2	Оценка образовательных технологий	Какие формы и методы используются во время занятий для достижения результатов обучения (лекции, практики, видеокейсы и т.д.)
3.	Обеспечение высокого качества обучения и усвоения программы	3.1. Показатели успешности рубежного контроля, итоговых экзаменов (средний показатель успеваемости групп) 3.2. Количество обучающихся победителей и призеров олимпиад и конкурсов, проводимых на городском, областном, республиканском уровнях.
4.	Обеспечение доступности качественного образования	Соответствие квалификации педагогических кадров реализуемым образовательным программам.
5.	Эффективное использование современных образовательных технологий в образовательном процессе	технологий, используемых в образовательном учреждении, в
6.	Реализация программы развития образовательной программы	6.1 Статистика трудоустройства выпускников ОП 6.2 Оценка работодателей (характеристики, отзывы)

Заведующая кафедрой Географии и туризма	 Есимон	ва Д.Д.
	« <u></u> »	20г.