

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АБАЯ**



**Мы готовим педагогов, способных
предвосхищать потребности современного
образования, на основе передовых методик,
национального наследия и мировых подходов.
Мы повышаем престиж профессии учителя и
становимся драйвером развития
человеческого капитала**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6В11108 – БИЗНЕС ИНДУСТРИИ ОТЕЛЕЙ И РЕСТОРАНОВ

Институт Сорбонна-Казахстан – Университет Лотарингии (Франция)

Алматы, 2024

Учебный план

Код модуля	Наименования дисциплин видов учебной работы	ECTS	Семестры							
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (ООД)		56								
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ (ОК)		51								
ММК	М-1 Модуль историко-мировозренческих компетенций	10								
	История Казахстана	5	5							
	Философия	5				5				
MSPZ	М-2 Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	8								
	Социология	2			2					
	Политология	2				2				
	Культурология	2				2				
	Психология	2			2					
ИКМ	М-3 Инструментально-коммуникативный модуль	25								
	Иностранный язык	10	5	5						
	Казахский (Русский) язык	10	5	5						
	Информационно-коммуникационные технологии (на английском языке)	5		5						
MZOG	М-4 Модуль здорового образа жизни	8								
	Физическая культура	8	2	2	2	2				
OOD KV	М-5 Компонент по выбору (KB)	5								
	Методы исследования экономики и предпринимательства	5								
	Исследования в области права и антикоррупционной культуры							5		
	Основы экологии и устойчивого развития									
ЦИКЛ БАЗОВЫХ И ПРОФИЛИРУЮЩИХ ДИСЦИПЛИН (БПД)		176								
ВУЗОВСКИЙ КОМПОНЕНТ (ВК)		77								
OVKM 6	М-6 Модуль формирования межпредметных компетенций	6								
	Абайтану	2		2						
	Основы искусственного интеллекта	4						4		
BDVKM 7	М-7 Модуль профессиональных дисциплин	17								
	Основы ресторанного дела	5	5							
MPD	Основы гостиничного хозяйства	4	4							

6B11108 – Бизнес индустрии отелей и ресторанов (двудипломная)

Код модуля	Наименования дисциплин видов учебной работы	ECTS	Семестры							
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
	Микроэкономика гостиничного предприятия	5			5					
	Этика бизнеса	3		3						
BDVKM 8 MDOT	М-8 Модуль экономических основ и управления	29								
	Бухгалтерский учет и отчетность в бизнес индустрии отелей и ресторанов	5				5				
	Право и франшиза в индустрии отелей и ресторанов	5					5			
	Менеджмент гостиниц и ресторанов	5			5					
	Ресторанный и гостиничный маркетинг	4				4				
	Экономика предприятий в индустрии отелей и ресторанов	5				5				
	Организация производства на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	5						5		
PDVKM 9	М-9 Модуль - FR (модуль партнера Universite De Lorraine)	8								
	Основы академического письма (на французском языке)	3							3	
	Ценообразование и налогообложение в сфере услуг	5			5					
PDVKM 10	М-10 Модуль практики	17								
	Учебная практика	2		2						
	Производственная практика	10								10
	Преддипломная практика	5								5
КОМПОНЕНТ ПО ВЫБОРУ (КВ)		99								
BDKVM 11-1	М-11-1 Языковой модуль *(FR)	33								
	Французский язык (А 1.1)	5	5							
	Французский язык (А 1.2)	5		5						
	Французский язык (А 2.1)	5			5					
	Французский язык (А 2.2)	5				5				
	Французский язык (В 1.1)	5					5			
	Французский язык (В 1.2)	5						5		
Французский язык (В2.1)	3								3	
BDKVM 11-2	М-11-2 Языковой модуль	33								
	Английский язык А1	5	*							
	Английский язык А2	5		*						
	Английский язык В1	5			*					
	Профессиональный английский язык В1	5				*				
	Профессиональный английский язык В2	5					*			
Профессиональный английский язык С1	5						*			

6B11108 – Бизнес индустрии отелей и ресторанов (двудипломная)

Код модуля	Наименования дисциплин видов учебной работы	ECTS	Семестры							
			I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
	Электронные системы бронирования и резервирования в туризме	5							5	
	Эногастрономия, фудпейринг и барное дело	6							6	
	Ивент менеджмент в индустрии отелей и ресторанов	5							5	
PDKV M15-2	<i>M-15-2 Модуль современных технологий - FR (модуль партнера Universite De Lorraine)</i>	21								
	<i>Интерьер и дизайн гостиниц и ресторанов</i>	5							*	
	<i>Оборудование предприятий ресторанно-гостиничного комплекса</i>	5							*	
	<i>Культура ресторанного и гостиничного сервиса</i>	6							*	
	<i>Технологии коучинга</i>	5							*	
	Итого компонент по выбору (ВК):	99								
	Всего по теоретическому обучению	215	31	27	30	30	30	30	37	15
	Всего практик	17		2						15
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		8								
	Написание и защита дипломной работы (проекта)	8								8
ИТОГО		240	31	29	30	30	30	30	37	23
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБУЧЕНИЯ (ДВО)										
	Француз тілі (A1.1), (A1.2), (A2.1), (A2.2), (B1.1), (B1.2), (B2.1)	15	2	2	2	2	2	2	3	
*(FR) – дисциплины данного модуля могут преподаваться французским партнером										