

«ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ТУРИЗМ ЖӘНЕ МЕЙМАНДОСТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ» КЕАҚ /  
НАО «МЕЖДУНАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА» /  
Non-Profit JSC «INTERNATIONAL UNIVERSITY OF TOURISM AND HOSPITALITY»

«БЕКІТЕМІН» / «УТВЕРЖДАЮ» / «APPROVED»

Басқарма төрағасы – Ректор / Председатель  
Правления – Ректор / Chairman of the Board – Rector

А. Шокпаров  
« 20 » 190440033045 03 2024 ж/г/у

«6В11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі» білім беру бағдарламасы /  
Образовательная программа «6В11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес» /  
Educational program «6В11104 – Hotel and Restaurant Business»

Бағдарлама деңгейі / Уровень программы / Program level: Бакалавриат / Бакалавриат / Bachelor degree

Қабылдану жылы / Год приема / Admission year: 2024

Әзірленді / Разработана / Developed by  
Академиялық комитет/ Академический комитет/ Academic Committee  
«Қонақжайлылық» мектебінің директоры/  
Директор школы «Гостеприимство»/  
Director of the School «Hospitality»

Э. Алимкулова

Қонақжайлылық мектебінің магистр, аға оқытушысы /  
Магистр, старший преподаватель школы Гостеприимства /  
Master's degree, Senior Lecturer at the School of Hospitality

Э. Туркеева

Жұмыс беруші/ Работодатель/ Employer:

Білім алушы / Обучающийся / Student



А.Исхакова

Ж. Испаева

Келісілді / Согласовано / Agreed upon

Академиялық және ғылыми істер жөніндегі вице-ректор /  
Вице-ректор по академической и научной деятельности /  
Vice Rector on Academic and Scientific Affairs

К. Адилова

Академиялық даму бөлімінің басшысы /  
Руководитель отдела академического развития /  
Head of Academic Development Department

Г. Сыздыкова

**ҚАРАСТЫРЫЛДЫ / РАССМОТРЕНА / CONSIDERED**

Ғылыми кеңес мәжілісінде қаралды және бекітілді / Рассмотрено и утверждено на заседании Ученого совета / Reviewed and approved at the meeting of the Academic Council

Хаттама / Протокол / Protocol № 8 от / dated «20» 03 2024 ж.

**1. Білім беру бағдарламасының паспорты / Паспорт образовательной программы / The Passport of Education Program**

1	Білім саласы / Область образования / Field of education	6B11 – Қызмет көрсету / 6B11 – Услуги / 6B11 – Services
2	Дайындық бағыты / Направление подготовки / Direction of personnel training	6B111– Қызмет көрсету саласы / 6B111– Сфера обслуживания / 6B111 – Service sector
3	Білім беру бағдарламаларының тобы / Группа образовательных программ / Group of educational programs	B093 – Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі / B093 – Ресторанное дело и гостиничный бизнес / B093 – Hotel and restaurant business
4	Білім беру бағдарламасының коды мен атауы Код и наименование образовательной программы The code and name of the educational program	«6B11104 – Қонақ үй және мейрамхана ісі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет саласының бакалавры.  Бакалавр в области услуг по образовательной программе «6B11104 – Гостиничное и ресторанное дело».  Bachelor's degree in the field of services in the educational program of «6B11104 – Hotel and restaurant business».
5	БББ түрі / Вид ОП/ EP type	Жанартылған / Обновленный / Updated
6	ҰБШ бойынша деңгей / Уровень по НПК / Level on NQF	6
7	СБШ бойынша деңгей / Уровень по ОРК / Level on SQF	6
8	БББ айрықша ерекшеліктері / Отличительные особенности ОП / distinctive features of EP	жоқ / нет / no
9	Оқыту тілі / Язык обучения / Language of education	қазақ, орыс, ағылшын / казахский, русский, английский / kazakh, russian, english
10	Кредиттердің көлемі / Объем кредитования / The volume of credir	240
11	Қолдану саласы / Область применения / Score of application	Аталған білім беру бағдарламасы жоғары білім беру жүйесінде туризм және қонақжайлылық индустриясы үшін, ғылым негіздерін, заманауи инновациялық технологияларды меңгерген және өңірлік, республикалық және халықаралық деңгейде туризм және қонақжайлылық индустриясын жетілдіруге бағытталған кәсіби қызметте құзыреттілік пен дағдыға ие жоғары білікті мамандарды дайындайды.  Данная образовательная программа готовит высококвалифицированных специалистов для индустрии туризма и гостеприимства в системе высшего образования, владеющих основами наук, современными инновационными технологиями и обладающих компетенциями и навыками в профессиональной деятельности, направленной на совершенствование индустрии туризма и гостеприимства на региональном, республиканском и международном уровнях.  This educational program prepares highly qualified specialists for the tourism and hospitality industry in the higher education system, who possess the basics of science, modern innovative technologies and possess competencies and skills in professional activities aimed at improving the tourism and hospitality industry at the regional, national and international levels

12	Оқыту мерзімі / Срок обучения/ Period of study	3 жыл / 3 года / 3 years
13	Нормативтік-құқықтық қамтылуы / Нормативно-правовое обеспечение / Regulatory and legal support	<p>«Білім» туралы Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі №319-III Заңы;          Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдары қызметінің үлгілік қағидаларын бекіту туралы бұйрығы (ҚР БҒМ №595 30.10.2018 ж.);          Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарттарын бекіту туралы бұйрығы (ҚР ҒЖБМ №2 20.07.2022 ж.);          Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарында оқытудың кредиттік технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидаларын бекіту туралы бұйрығы (ҚР БҒМ №152 20.04.2011 ж.);          Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білімі бар кадрларды даярлау бағыттарының сыныптауышын бекіту туралы бұйрығы (ҚР БҒМ №569 13.10.2018 ж.);          Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдары үшін жалпы білім беру пәндері циклінің үлгілік оқу бағдарламалары (ҚР БҒМ №603 31.10.2018 ж.);          Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің білім беру бағдарламаларын әзірлеу жөніндегі нұсқаулығы (ҚР ҒЖБМ Жоғары білім беруді дамыту ұлттық орталығының №601 04.05.2023 ж.).</p> <p>Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III;          Приказ «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций высшего и послевузовского образования» (МОН РК №595 от 30.10.2018 г.);          Приказ «Об утверждении Государственных общеобязательных стандартов высшего и послевузовского образования» (МНВО РК №2 от 20.07.2022 г.);          Приказ «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в организациях высшего и (или) послевузовского образования» (МОН РК №152 от 20.04.2011 г.);          Приказ «Об утверждении Классификатора направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием» (МОН РК №569 от 13.10.2018 г.);          Типовые учебные планы цикла общеобразовательных дисциплин для организаций высшего и (или) послевузовского образования (МОН РК №603 от 31.10.2018 г.);          Руководства по разработке образовательных программ высшего и послевузовского образования (Приказ Национального центра развития высшего образования МНВО РК № 601 от 04.05.2023 г.).</p> <p>Law of the Republic of Kazakhstan «On education» dated July 27, 2007 No. 319-III;          The order «On approval of Standard rules of activity of organizations of higher and postgraduate education» (No. 595 dated October 30, 2018);          The order «On approval of the State mandatory standards of higher and postgraduate education» (No. 2 dated July 20, 2022);          The order «On approval of the Rules for the organization of the educational process on credit technology of education in organizations of higher and (or) postgraduate education» (No. 152 dated April 20, 2011);          The order «On approval of the Classifier of areas of training with higher and postgraduate education» (No. 569 dated October 13, 2018);          Standard curricula of general education disciplines for higher and (or) postgraduate education (No. 603 dated October 31, 2018);          Guidelines for the development of educational programs of higher and postgraduate education (Order of the National Center for the Development of Higher Education of the Ministry of Education and Science dated the Republic of Kazakhstan No. 601 dated May 04, 2023).</p>

14	Кәсіптік стандарттың атауы / Наименование профессионального стандарта / Name of professional standard	<p>«Атамекен» ҚР Ұлттық Кәсіпкерлер палатасының «Қонақ үй шаруашылығы», «Банкеттер мен конференцияларға қызмет көрсету», «Даяшылардың жұмысын ұйымдастыру және бақылау», «Қонақтармен өзара әрекеттесуді жүзеге асыру», «Тамақтану индустриясы» атты кәсіби стандарттары.</p> <p>Профессиональные стандарты Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей «Атамекен» «Гостиничное хозяйство», «Обслуживание банкетов и конференций», «Организация и контроль работы официантов», «Осуществление взаимодействия с гостями», «Индустрия питания».</p> <p>Professional standards of the National Chamber of Entrepreneurs of RK «Atameken» "Hotel management", "Banquet and conference services", "Organization and control of waiters' work", "Interaction with guests", "Food industry".</p>
15	Жаңа мамандықтар атласы / Атлас новых профессий / Atlas of new professions	<p>Инновация менеджері (қонақ үй бизнесі)                  Инновационный менеджер (в гостиничном бизнесе)                  Innovative manager (in the hotel business)  <a href="https://www.enbek.kz/atlas/profession/306">https://www.enbek.kz/atlas/profession/306</a></p>
16	Өңірлік стандарт / Региональный стандарт / Regional standard	<p>Қарастырылмаған                  Не предусмотрено                  Not provided</p>
<p><b>Білім беру бағдарламасы аясында дайындау бейінінің картасы / Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы / Training profile map for the educational program</b></p>		
17	ББ мақсаты / Цель ОП / EP purpose	<p>Қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының қызметін тиімді ұйымдастыруға қабілетті, орналастыру және тамақтану құралдарында қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастырудағы инновациялық тәсілдерімен, кешенді білімі мен практикалық дағдылары бар бәсекеге қабілетті мамандарды даярлау.</p> <p>Подготовка конкурентоспособных специалистов, обладающих комплексными знаниями и практическими умениями и навыками, инновационными подходами в организации обслуживания гостей в средствах размещения и питания, способных эффективно организовать деятельность гостиничного и ресторанного предприятий.</p> <p>Training of competitive specialists with comprehensive knowledge and practical skills, innovative approaches in the organization of guest services in accommodation and catering facilities, capable of effectively organizing the activities of hotel and restaurant enterprises.</p>
18	Білім беру бағдарламасының тұжырымдамасы / Концепция образовательной программы / The concept of education program	<p>Білім беру бағдарламасы білім алушылардың заманауи концептуалды және инновациялық білімдері мен біліктерінің кешенін, туризм индустриясы мен қонақжайлық саласындағы практикалық қызметтің маңызды дағдыларын қалыптастырады, сондай-ақ заманауи стандарттар деңгейіне сәйкес мамандарды даярлауды қамтамасыз етеді.</p>

		<p>Образовательная программа формирует комплекс современных концептуальных и инновационных знаний и умений обучающихся, вырабатывает важнейшие навыки практической деятельности в области индустрии гостеприимства, а также обеспечивает подготовку специалистов, соответствующих уровню современных стандартов.</p> <p>The educational program forms a complex of modern conceptual and innovative knowledge and skills of students, develops the most important practical skills in the field of the hospitality industry, and provides training for specialists who meet the level of modern standards.</p>
<b>Түлектің біліктілік сипаттамасы / Квалификационные характеристики выпускника/ Qualification characteristics of the graduate</b>		
19	Берілетін академиялық дәреже / Присуждаемая академическая степень / The awarded academic degree	<p>«6B11104 – Қонақ үй және мейрамхана ісі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласының бакалавры.</p> <p>Бакалавр в области услуг по образовательной программе «6B11104 – Гостиничное и ресторанное дело».</p> <p>Bachelor's degree in services in the educational program "6B11104 – Hotel and restaurant business".</p>
20	Кәсіби қызмет объектісі / Объект профессиональной деятельности / The object of professional activity	<p>Әртүрлі меншік нысанындағы қонақ үй-мейрамхана бизнесінің кәсіпорындары, қонақтарды орналастыру және тамақтану саласының кәсіпорындары; мәдени-демалыс қызметінің объектілері.</p> <p>Предприятия гостинично-ресторанного бизнеса с различной формы собственности, предприятия сферы размещения и питания; объекты культурно-досуговой деятельности.</p> <p>Enterprises of the hotel and restaurant business with various forms of ownership, enterprises in the field of accommodation and catering; objects of cultural and leisure activities.</p>

**2. Құзыреттілік атауы және оқыту нәтижесі / Наименование компетенций и результаты обучения / The name of competencies and learning outcomes**

Құзыреттілік атауы / Наименование компетенций / Name of competencies	Оқыту нәтижелері / Результаты обучения / Result of training
<p align="center">ЖҚ<sub>1</sub> – Жалпы білім ОК<sub>1</sub> – Общая образованность GC<sub>1</sub> – General education</p>	<p><b>ОН<sub>1</sub></b>– Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық және этикалық нормаларды, коммуникацияның түрлі салаларындағы әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды меңгереді, экономикалық, экологиялық және құқықтық білім негіздерін біледі; дамыған ақпараттық қоғам жағдайында ақпаратты алу, басқару, интеграциялау, бағалау, құру және беру үшін цифрлық технологияларды, байланыс құралдарын ұтымды пайдалануға қабілетті.</p> <p><b>РО<sub>1</sub></b>– Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими и этическими нормами, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями в различных сферах коммуникации, знает основы экономических, экологических и правовых знаний; способен рационально использовать цифровые технологии, средства связи для получения, управления, интеграции, оценки, создания и передачи информации в условиях развитого информационного общества.</p> <p><b>LO<sub>1</sub></b> – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakh society, philosophical and ethical norms, socio-cultural, political and psychological values in various fields of communication, knows the basics of economic, environmental and legal knowledge; is able to rationally use digital technologies, means of communication to receive, manage, integrate, evaluate, create and transmit information in a developed information society societies.</p> <p><b>ОН<sub>2</sub></b> – Қазақ, орыс және шет тілдерінде кәсіби жұмыс істеу үшін тілдік және коммуникативтік дағдыларды қолдану, сондай-ақ өз пайымдауларын жазбаша және ауызша түрде кәсіби деңгейде жеткізе білу, мәдениетаралық коммуникация проблемаларын шешу үшін логикалық дұрыс, дәлелді және сыни ойлауды меңгереді; кәсіптік қызметті қамтамасыз ету үшін салауатты өмір салтына бағдарланады.</p> <p><b>РО<sub>2</sub></b> – Владеет логически правильным, аргументированным и критическим мышлением для профессиональной работы на казахском, русском и иностранном языках, а также умением на профессиональном уровне излагать свои суждения в письменной и устной форме, решать проблемы межкультурной коммуникации; ориентируется на здоровый образ жизни для обеспечения профессиональной деятельности.</p> <p><b>LO<sub>2</sub></b> – He has a logically correct, reasoned and critical thinking for professional work in Kazakh, Russian and foreign languages, as well as the ability to express his judgments in written and oral form at a professional level, solve problems of intercultural communication; focuses on a healthy lifestyle to ensure professional activity.</p>
<b>Кәсіби құзыреттілік (КК) / Профессиональные компетенции (ПК) / Professional Competences (PC)</b>	
<p>КК<sub>2</sub> – қонақ үй және мейрамхана бизнесі бойынша жалпы кәсіби құзыреттер ПК<sub>2</sub> – Общепрофессиональные компетенции по гостиничному и ресторанному бизнесу PC<sub>2</sub> – General professional competence in hotel and restaurant business</p>	<p><b>ОН<sub>3</sub></b> – Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарығындағы негізгі принциптер мен ағымдағы үрдістерді терең түсінуді қамтитын қонақжайлық саласындағы негізгі білімге ие болады, әлемдік үрдістердің дамуын және қонақжайлық саласындағы соңғы трендтерді бақылайды.</p> <p><b>РО<sub>3</sub></b> – Владеет базовыми знаниями в области гостеприимства, которые включают глубокое понимание основных принципов и текущих тенденций на рынке гостиничных и ресторанных услуг, следит за развитием мировых тенденций и новейшими трендами в сфере гостеприимства.</p> <p><b>LO<sub>3</sub></b> – Possesses basic knowledge in the field of hospitality, which includes a deep understanding of the basic principles and current trends in the market of hotel and restaurant services, monitors the development of global trends and the latest</p>

	<p>trends in the field of hospitality.</p> <p><b>ОН<sub>4</sub></b> – Сервистік қызметті ұйымдастыру саласындағы теориялық және практикалық білімді, іскерлік тиімділікті арттыруға және қонақтарға қызмет көрсету сапасын жақсартуға бағытталған мінез-құлық ережелері мен нормаларын, қонақтарға қызмет көрсету техникасын қолданады.</p> <p><b>РО<sub>4</sub></b> – Применяет теоретические и практические знания в области организации сервисной деятельности, правила и нормы поведения, технику обслуживания гостей, направленные на повышение эффективности бизнеса и улучшение качества обслуживания гостей.</p> <p><b>ЛО<sub>4</sub></b> – Applies theoretical and practical knowledge in the field of organization of service activities, rules and norms of behavior, guest service techniques aimed at improving business efficiency and improving the quality of guest service.</p>
<p>КҚ<sub>3</sub> – қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі сервистік қызмет бойынша жалпы кәсіби құзыреттер</p> <p>ПК<sub>3</sub> – Обще профессиональные компетенции по сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе</p> <p>РС<sub>3</sub> – General professional competencies in service activities in the hotel and restaurant business</p>	<p><b>ОН<sub>5</sub></b> – Халықаралық сапа стандарттары бойынша өнімдер мен қызметтерді сертификаттау саласындағы білім мен түсінікті, тауартанудың нормативтік-техникалық құжаттамасымен жұмыс істеуді, қонақжайлылық саласындағы логистикалық процестерді оңтайландыру үшін тапсырыс берушілер мен нарықтың әртүрлі жағдайлары мен талаптарына бейімделу қабілетін көрсетеді.</p> <p><b>РО<sub>5</sub></b> – Демонстрирует знание и понимание в области сертификации продукции и услуг по международным стандартам качества, работу с нормативно-технической документацией товароведения, способности адаптации к различным условиям и требованиям заказчиков и рынка для оптимизации логистических процессов в сфере гостеприимства.</p> <p><b>ЛО<sub>5</sub></b> – Demonstrates knowledge and understanding in the field of certification of products and services according to international quality standards, work with normative and technical documentation of commodity science, the ability to adapt to various conditions and requirements of customers and the market to optimize logistics processes in the hospitality sector.</p> <p><b>ОН<sub>6</sub></b> – Мейрамхана және қонақ үй бизнесінің бизнес-процестерін оңтайландыру үшін HoReCa саласында сторителлинг техникасын және заманауи жасанды интеллект технологияларын қолдана отырып, нарық пен мақсатты аудиторияны талдау, бренд пен қызметтерді ұйымдастыру, жылжыту дағдыларын қолданады.</p> <p><b>РО<sub>6</sub></b> – Использует навыки ведения анализа рынка и целевой аудитории, организации, продвижения бренда и услуг, применяя технику сторителлинга в сфере HoReCa и современные технологии искусственного интеллекта для оптимизации бизнес-процессов ресторанного и гостиничного бизнеса.</p> <p><b>ЛО<sub>6</sub></b> – Uses the skills of conducting market and target audience analysis, organization, brand promotion and services, using HoReCa storytelling techniques and modern artificial intelligence technologies to optimize business processes in the restaurant and hotel business.</p>
<p>КҚ<sub>4</sub> – қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі экономикалық құзыреттер</p> <p>ПК<sub>4</sub> – Экономические компетенции в гостиничном и ресторанном бизнесе</p> <p>РС<sub>4</sub> – Economic competencies in the hotel and restaurant business</p>	<p><b>ОН<sub>7</sub></b> – Ұйымдағы менеджмент, қаржылық, материалдық және еңбек ресурстарын басқару саласында іргелі білімге, сондай-ақ клиенттермен және қызметкерлермен тұлғааралық қатынастарды сауатты құруға мүмкіндік беретін көшбасшылық, ұйымдастырушылық және коммуникативтік қасиеттерге ие болады.</p> <p><b>РО<sub>7</sub></b> – Владеет фундаментальными знаниями в области менеджмента, управления финансовыми, материальными и трудовыми ресурсами в организации, а также владеет лидерскими, организаторскими и коммуникативными качествами, которые позволяют грамотно строить межличностные отношения с клиентами и сотрудниками.</p> <p><b>ЛО<sub>7</sub></b> – Possesses fundamental knowledge in the field of management, financial, material and human resources management in the organization, as well as possesses leadership, organizational and communicative qualities that allow to competently building interpersonal relationships with customers and employees.</p>



<p>КҚ<sub>5</sub> – Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі басқарушылық құзыреттер          ПК<sub>5</sub> – Управленческие компетенции в гостиничном и ресторанном бизнесе          PC<sub>5</sub> – Managerial competencies in the hotel and restaurant business</p>	<p><b>ОН<sub>8</sub></b> – Қонақ үй және мейрамхана бизнесінде проблемалық жағдайларды шешудің әдістері мен стратегияларын қолданады, кәсіби мінез-құлық пен коммуникацияны қоса алғанда, клиенттердің қанағаттануын қамтамасыз ету мақсатында негізделген шешімдер қабылдау арқылы жағдайды талдайды.  <b>РО<sub>8</sub></b> – Применяет методы и стратегии решения проблемных ситуаций в гостиничном и ресторанном бизнесе, анализирует ситуацию, принимая обоснованные решения в целях обеспечения удовлетворенности клиентов, включая профессиональное поведение и коммуникации.  <b>ЛО<sub>8</sub></b> – Applies methods and strategies for solving problematic situations in the hotel and restaurant business, analyzes the situation, making informed decisions in order to ensure customer satisfaction, including professional behavior and communication.</p>
<p>КҚ<sub>6</sub> – Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі кәсіби-бағытталған құзыреттері          ПК<sub>6</sub> – Профессионально-ориентированные компетенции в гостинично-ресторанном бизнесе          PC<sub>6</sub> – Professionally oriented competencies in the hotel and restaurant business</p>	<p><b>ОН<sub>9</sub></b> – Қонақ үй шаруашылығындағы барлық қызмет процестерін тиімді жүргізуді, қаржы мен шығыстарды бақылау кезінде арнайы ақпараттық ресурстарды қолдануды, сондай-ақ осы салада кәсіби қызметті сауатты жүзеге асыру мақсатында осы кәсіпорындарды басқаруды көрсетеді.  <b>РО<sub>9</sub></b> – Демонстрирует эффективное ведение всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, применять специальные информационные ресурсы при контроле финансов и расходов, а также управлять этими предприятиями с целью грамотного осуществления профессиональной деятельности в данной сфере  <b>RO<sub>9</sub></b> – To demonstrate the effective management of all business processes in the hotel industry, to use special information resources in controlling finances and expenses, as well as to manage these enterprises in order to competently carry out professional activities in this field.  <b>ОН<sub>10</sub></b> – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, әлемнің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, тағамды безендіруді және тағамдардың сапалы фотосуреттерін жасауды, сондай-ақ бар және мейрамхана саласындағы басқару дағдыларын жетілдіреді, бұл дағдылар мансапты қалыптастыруға және жеке мейрамхана бизнесін құруға кең перспективалар береді.  <b>РО<sub>10</sub></b> – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, оформления еды и создания качественных фотографий блюд, а также управленческие навыки в сфере барного и ресторанного дела, что дает широкие перспективы для формирования карьеры и создания собственного ресторанного бизнеса.  <b>ЛО<sub>10</sub></b> – Cultivated professional culinary skills, preparation of traditional dishes of various cuisines of the world, food design and creation of high-quality photographs of dishes, as well as managerial skills in the field of bar and restaurant business, which provides broad prospects for career formation and creation of own restaurant business.</p>



	<p>Информационно-коммуникационные технологии</p> <p>Information and communication technologies</p>	<p>мүмкіндік береді. Пән Кәсіби саладағы сандық технологияларды қолдана отырып, процестерді, жинауды, өңдеуді, іздеу және сақтау әдістерін, ақпаратты беру тәсілдерін сыни бағалау және талдау қабілеттерін қалыптастырады.</p> <p>Курс ориентирован на овладение студентами профессиональными и личностными компетенциями, которые дадут возможность пользоваться современными информационно-коммуникационными технологиями в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей. Дисциплина формирует способности критически оценивать и анализировать процессы, сбора, обработки, методы поиска и хранения, способы передачи информации с помощью цифровых технологий в профессиональной сфере.</p> <p>The course is focused on students' mastering professional and personal competencies that will provide the opportunity to use modern information and communication technologies in various areas of professional activity, scientific and practical work, for self-educational and other purposes. The discipline develops the ability to critically evaluate and analyze processes, collection, processing, search and storage methods, and techniques of transmitting information using digital technologies in the professional sphere.</p>												
3	<p>Философия</p> <p>Философия</p> <p>Philosophy</p>	<p>Пәнді оқыту барысында білім алушыда философиялық ойлаудың жоғары интеллектуалдылық мәдениетін меңгеру, көкейтесті мәселелерді рационалды және эмпирикалық талдау дағдылары қалыптасады. Тарихи кезеңдерде және қазіргі таңдағы өзекті дүниетанымдық мәселелердің мәнін, қайнар көздері мен олардың қалыптасуының теориялық және практикалық нұсқаларын, сондай-ақ адамдар қызметінің мақсаттарын, құралдары мен сипатын анықтайтын қағидаттар мен идеалдарды дұрыс түсінуге және шешім шығара білуге үйренеді.</p> <p>В ходе обучения данной дисциплины у обучающегося развиваются навыки приобретения высокой интеллектуальной культуры философского мышления, рационального и эмпирического анализа актуальных проблем. Научатся правильно понимать и принимать решения относительно сущности актуальных мировоззренческих проблем, источников и их формирования, а также принципов и идеалов, определяющих цели, средства и характер деятельности людей в исторических периодах и в настоящее время.</p> <p>In the course of studying the discipline, the student develops skills to acquire a high intellectual culture of philosophical thinking, rational and empirical analysis of current problems. They learn to correctly understand and make decisions about the essence of current ideological problems, sources and their formation, as well as principles and ideals that determine</p>	ЖБП ООД GED	МК ОК RC	5	x								



	<p>Казахский (русский) язык (для русских групп)</p> <p>Kazakh (Russian) Language (for Russian groups)</p>	<p>Дисциплина обучает лексики, грамматического строя современного казахского языка; уметь правильно использовать языковые средства в речи, описать информацию в тексте и обобщать информацию в тексте, понимать стилистические особенности коммуникативных текстов в социальной, общественно-политической, образовательной и профессиональной сферах, проявлять компетентность в социальных и профессиональных отношениях, использовать информацию как средство воздействия на собеседника в связи с ситуацией, обсуждать этические, культурные, общественно значимые вопросы, выражать свои взгляды, отстаивать их.</p> <p>The subject teaches vocabulary, the grammatical structure of the modern Kazakh language, to be able to correctly use language means in speech, to describe information in the text and summarize information in the text, to understand the stylistic features of communicative texts in the social, socio-political, educational and professional spheres, to show competence in social and professional relations, use information as a means of influencing the interlocutor in connection with the situation, discuss ethical, cultural, socially significant issues, express their views, defend them.</p>								
<p>7</p>	<p>Қазақ (орыс) тілі (қазақ топтары үшін)</p> <p>Казахский (русский) язык (для казахских групп)</p> <p>Kazakh (Russian) Language (Kazakh groups)</p>	<p>Бұл пән студенттердің лексика, грамматика негізінде қарым-қатынастың әр түрлі салаларындағы мәселелерді шешу үшін тілдік және сөйлеу құралдарын дұрыс таңдауға және қолдануға, мәтіннің концептуалды ақпаратын тұжырымдау және түсіндіре білуге, қарым-қатынас жағдайына сәйкес ақпаратты сұрау және хабарлауды, жеке, әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жағдайында сөйлеу әрекетінің бағдарламаларын құруға, тіл үйренудің B1, B2, C1 деңгейлерінде мәтіндер құрастыру және өз пікірін тұжырымдауға үйретеді.</p> <p>Данная дисциплина обучает студентов правильному выбору и использованию языковых и речевых средств для решения задач в различных сферах общения на основе знания лексики, грамматики, умению формулировать и интерпретировать концептуальную информацию текста, запрашивать и сообщать информацию в соответствии с ситуацией общения, выстраивать программы речевого поведения в ситуациях личного, социального и профессионального общения, составлять тексты и формулировать свою позицию на B1, B2, C1 уровнях языкового обучения.</p> <p>This subject teaches students the correct choice and use of language and speech means for solving problems in various areas of communication based on knowledge of vocabulary, grammar, the ability to formulate and interpret the conceptual information of the text, request and communicate information in accordance with the situation of communication, build programs speech behavior in situations of personal, social and professional communication, compose texts and formulate their opinion at B1, B2, C1 levels of language learning.</p>	<p>ЖБП ООД GED</p>	<p>МК ОК RC</p>	<p>5</p>	<p>x</p>				

8	<p>Мәдениеттану</p> <p>Культурология</p> <p>Culturology</p>	<p>Курс әлемдік мәдениет пен өркениет контексінде отандық мәдениеттің даму ерекшелігін, қазақ халқының мәдени кодын сақтау қажеттігін түсінуді қалыптастырады. Пән мәдени бірегейліктің қалыптасуы, мәдени процестердің табиғатын, мәдени объектілердің ерекшеліктерін, мәдениетаралық коммуникациядағы мәдени құндылықтардың рөлін түсіну негізінде мәдени жағдайларды талдау және бағалау қабілеті арқылы қоғамдық сананы жаңғыртудың негізі ретінде әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымды дамытуға бағытталған.</p> <p>Дисциплина направлена на развитие социально-гуманитарного 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.</p> <p>The discipline is aimed at developing a socio-humanitarian worldview as the basis for the modernization of public consciousness through the formation of cultural identity, the ability to analyze and evaluate cultural situations based on an understanding of the nature of cultural processes, the specifics of cultural objects, the role of cultural values in intercultural communication.</p>	ЖБП ОД GED	МК ОК RC	2	x								
9	<p>Психология</p> <p>Психология</p> <p>Psychology</p>	<p>Пәннің мақсаты - жеке тұлғаның психологиялық теориясы мен тұлғааралық қарым-қатынас практикасы саласындағы әлеуметтік-тұлғалық және құрылымдық құзыреттіліктер негізінде студенттерде психологиялық сәйкестікті білудің психологиялық негіздерін қалыптастыру. Пән болашақ маманның жалпы психологиялық мәдениетін арттыруға, оның өткенін, бүгінін және болашағын психологиялық тұрғыдан білуге, сондай-ақ сананы жаңғырту үшін қажетті тұлғааралық қарым-қатынастағы жеке тұлғаның мінез-құлқының әлеуметтік-психологиялық заңдылықтары туралы білімді игеруге арналған.</p> <p>Цель дисциплины - сформировать у студентов психологические основы осознания психологической идентичности на основе социально-личностных и инструментальных компетенций в области психологической теории и практики межличностного общения личности. Дисциплина предназначена для повышения общей психологической культуры будущего специалиста, осознания своего прошлого, настоящего и будущего с психологических позиций, а также для освоения знаний социально-психологических закономерностей поведения личности в межличностном общении, необходимых для модернизации сознания.</p> <p>The purpose of the discipline is to form the psychological foundations of students' awareness of psychological identity based on socio-personal and instrumental competencies in the field of psychological theory and practice of interpersonal communication of personality. The discipline is designed to</p>	ЖБП ОД GED	МК ОК RC	2	x								







	Fundamentals of Law and Anti-Corruption Culture	<p>коррупции. The discipline is aimed at providing basic knowledge about the law and the political and legal system of the Republic of Kazakhstan, human and civil rights and freedoms, causes and content of corruption, forms of its manifestation and counteraction. As a result of mastering the discipline, the student masters the application of the basic principles and provisions of the branches of law, the ability to consciously resist corruption.</p>								
14	<p>Экономика, кәсіпкерлік және бизнес негіздері/  Основы экономики, предпринимательства и бизнеса/  Fundamentals of economics, entrepreneurship and business</p>	<p>Пән білім алушылардың экономика, қаржы және қаржылық сауаттылық саласында заманауи ойлауын қалыптастыруға бағытталған. Кәсіпкерлікті жүргізудің ғылыми дағдысын, тәсілдері мен әдістерін меңгертеді. Кәсіпкерлік іс-әрекетті меңгеру барысында білім алушылар ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдана отырып мәліметтерді жинақтайды, бизнестің қыр сырын меңгере отырып, өз бетінше басқарушылық мәселелерді шешумен, алдында тұрған мақсаттарға қол жеткізу дағдыларын қалыптастыру арқылы іскерлік қабілетін көрсетеді. Білім алушы кәсібін жүзеге асыру әдістерімен танысады, бизнесті ұйымдастыру шешімдерін қабылдауға дағдыланады. Дисциплина направлена на формирование у обучающихся современного мышления в области экономики, финансов и финансовой грамотности. Осваивает научные навыки, методы и приемы предпринимательства. В процессе овладения предпринимательской деятельностью обучающийся собирает данные с использованием информационно-коммуникационных технологий, демонстрирует лидерские качества, осваивая тонкости бизнеса и развивает навыки для достижения целей. Обучающийся знакомится с методами ведения бизнеса, а также повышает навыки принятия решений в организации бизнесом The discipline is aimed at developing students' modern thinking in the field of economics, finance and financial literacy. Masters scientific skills, methods and techniques of entrepreneurship. In the process of mastering entrepreneurial activity, the student collects data using information and communication technologies, demonstrates leadership qualities, mastering the subtleties of business and develops skills to achieve goals. The student gets acquainted with the methods of doing business, and also improves decision-making skills in business organization.</p>	ЖБП ООД GED	ЖК БК UC	5	x				
15	Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері	<p>Пән экологиялық танымды қалыптастырады, қоршаған ортаның жай-күйін және қауіпті факторлардың адамға әсер ету дәрежесін бағалау және табиғатты ұтымды пайдалану аспектілерін қолдануды үйретеді. Курс барысында білімгер экологиялық проблемалар бойынша мәліметтерді цифрлық технологияларды қолдана отырып жинауға, оларды сыни көзқараспен талдауға, өз бетінше шешімдер қабылдауға машықтанып, экологиялық қағидаттарды сақтай отырып, командада</p>	ЖБП ООД GED	ЖК БК UC	5	x				

	<p>Основы экологии и безопасности жизнедеятельности/  Fundamentals of Ecology and life safety</p>	<p>жұмыс істеу қабілеттілігін қалыптастырады. Дисциплина формирует знание экологических законов, учит оценивать состояние окружающей среды и степень воздействия на человека опасных факторов, применять аспекты рационального природопользования. В ходе освоения курса обучающийся приобретает навыки сбора данных об экологических проблемах с применением цифровых технологий, критического их анализа, самостоятельного принятия решений, формирует способность работать в команде с соблюдением экологических принципов The discipline forms knowledge of environmental laws, teaches to assess the state of the environment and the degree of human exposure to dangerous factors, to apply aspects of environmental management. In the course of mastering the discipline, the student acquires the skills to collect data on environmental problems using digital technologies, critically analyze them, make independent decisions and form the ability to work in a team in compliance with environmental principles.</p>									
<p><b>2. Базалық және бейіндеуші пәндер циклі (БП, БеП) / Цикл базовых и профилирующих дисциплин (БД, ПД) / Cycle of basic and profile disciplines (BD, PD)</b></p>											
<p><b>1) Базалық пәндер циклі, ЖК / Цикл базовых дисциплин, ВК / Cycle of basic disciplines, UC</b></p>											
<p>16</p>	<p>Қонақжайлылыққа кіріспе  Введение в гостеприимство  Introduction to Hospitality</p>	<p>Бұл пән қонақжайлылық негіздері мен тарихын, қонақ үй және мейрамхана индустриясының дамуы мен трендтерін, ұйымдастырушылық құрылымдар, мінез-құлық ережелері мен нормаларын, маркетинг және басқару негіздерін зерделейді. Курс сервис саласындағы ұлттық дәстүрлерді біріктіруді насихаттайтын, сонымен қатар сол бір елде жайлы игілігі үшін қонақтармен кең ауқымдағы өзара әрекеттесу қызметтерін ұсынатын қонақжайлылық саласындағы ұлттық үлгісі мен жалпы теориялық концепцияларды меңгеруге бағытталған. Дисциплина изучает основы гостеприимства, историю формирования индустрии гостеприимства, развитие и тренды гостинично-ресторанной индустрии, организационные структуры, правила и нормы поведения, основы маркетинга и управления, а также техники обслуживания гостей. Курс направлен на освоение общетеоретических концепций и национальных моделей в области гостеприимства, которые культивируют объединение национальных традиций в сфере сервиса, а также предлагают огромный спектр услуг взаимодействия с гостями для комфортного пребывания в иной-либо стране. The discipline studies the basics of hospitality, the history of the formation of the hospitality industry, the development and trends of the hotel and restaurant industry, organizational structures, rules and norms of behavior, the basics of marketing and management, as well as guest service techniques. The course is aimed at mastering general theoretical concepts and national models in the field of hospitality, which cultivate the unification of national traditions in the field of service, as well as offer a</p>	<p>БП БД BD</p>	<p>ЖК ВК UC</p>	<p>6</p>		<p>x</p>				

		huge range of services for interacting with guests for a comfortable stay in another country.															
17	<p>Іскерлік қарым-қатынас мәдениеті</p> <p>Культура бизнес общения</p> <p>Business communication culture</p>	<p>Пән қонақжайлылық саласындағы тиімді коммуникациялық өзара әрекеттестіктің негізгі қағидалары мен тәжірибелерін зерделеу болып табылады. Іскерлік этикет, презентация әдістері, көпшілік алдында сөйлеу дағдылары, жанжалдарды басқару, клиенттермен және әріптестермен тұлғааралық қарым-қатынастарды дамыту талдауын қамтиды. Курс білім алушылардың қонақ үй және мейрамхана бизнесінде табысты жұмыс істеу үшін кәсіби коммуникациялық дағдыларын қалыптастырады.</p> <p>Дисциплина представляет собой изучение основных принципов и практик эффективного коммуникационного взаимодействия в сфере гостеприимства. Включает в себя анализ делового этикета, техники презентации, навыки публичных выступлений, управление конфликтами и развитие межличностных отношений с клиентами и коллегами. Курс формирует у обучающихся профессиональные коммуникационные навыки для успешной работы в гостиничном и ресторанном бизнесе.</p> <p>The discipline is the study of the basic principles and practices of effective communication interaction in the hospitality industry. It includes analysis of business etiquette, presentation techniques, public speaking skills, conflict management and the development of interpersonal relationships with clients and colleagues. The course builds students' professional communication skills for successful work in the hotel and restaurant business.</p>	БП БД ВД	ЖК ВК УС	6					x							
18	<p>Сервистік қызмет</p> <p>Сервисная деятельность</p> <p>Service activities</p>	<p>Пән сервистік қызмет туралы, қызметтер, қызмет көрсету нысандары, жаңа қызметтер мен қызмет көрсету әдістерін қалыптастыру тәсілдері туралы теориялық мазмұнды зерделеуге бағытталған. Бұл курста білім алушылар қызмет көрсету нарығының заманауи үрдістерімен, тұтынушылардың қажеттіліктерін ескере отырып, әлеуметтік-мәдени сервис саласының ерекшеліктерімен танысады, сервистік қызметті ұйымдастыру саласында практикалық дағдыларға ие болады.</p> <p>Дисциплина направлена на изучение теоретического содержания о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания, способах формирования новых услуг и методов обслуживания. В этом курсе обучающиеся ознакомятся с современными тенденциями рынка услуг, особенностями сферы социально-культурного сервиса с учетом потребностей потребителей, приобретут практические навыки в области организации сервисной деятельности.</p> <p>The discipline is aimed at studying the theoretical content of service activities, services, forms of service, ways of forming new services and methods of service. In this course, students will be acquainted with modern trends in the service market; the specifics of the sphere of socio-cultural services, taking into account the needs of consumers, and acquire practical</p>	БП БД ВД	ТК КВ ЕС	6					x							

		skills in the field of organizing service activities.																
19	Оқу практикасы  Учебная практика  Educational Practice	<p>Оқу практикасы білім алушылар үшін 1-курста өткізіледі және осы білім беру бағдарламасы бойынша кадрлар даярлауды жүзеге асыратын шығарушы мектепке бекітіледі. Оқу практикасының негізгі мақсаты – қонақжайлылық саласында қызмет көрсету технологиясы бойынша негізгі білімдерді, қонақжайлылық кәсіпорындарының түрлі үлгідегі клиенттерге қызмет көрсету формаларын және әдістерін, қызмет көрсетуді ұйымдастырудың кезеңдерін (дайынды, негізгі, қорытынды) құру бойынша негізгі білімді бекіту.</p> <p>Учебная практика проводится на 1 курсе для обучающихся и закрепляется за выпускающей школой, которая осуществляет подготовку кадров по данной образовательной программе. Цель учебной практики – закрепить основные знания по технологии обслуживания в сфере гостеприимства, формы и методы обслуживания клиентов различных типов предприятий гостеприимства, этапы организации обслуживания (подготовительный, основной, заключительный).</p> <p>Educational practice is conducted in the 1st year for students and is assigned to the graduating school, which provides training for this educational program. The purpose of the training practice is to consolidate basic knowledge on the technology of service in the field of hospitality, forms and methods of customer service for various types of hospitality enterprises, stages of service organization (preparatory, basic, final).</p>	БП БД ВД	ЖК ВК УС	2			x	x									
20	Менеджмент және көшбасшылық негіздері  Основы менеджмента и лидерства  Basics of management and leadership	<p>Курс ұйымдағы материалдық және еңбек ресурстарын ұйымдастыру және басқару бойынша негізгі білімі мен практикалық дағдыларын ұсынады. Менеджменттің негізгі тұжырымдамалары мен қағидаларын зерттейді, ұйымдағы көшбасшының ролі, оның негізгі қасиеттері мен көшбасшылық стильдерін талдайды. Білім алушылар көшбасшылық дағдыларды қалыптастыру және дамыту әдістерін, қазіргі ұйымдастырушылық ортада табысты басқару және басшылық ету үшін қажетті іргелі білімі мен құралдарын зерделейді.</p> <p>Курс предлагает базовые знания и практические навыки по организации и управлению материальными и трудовыми ресурсами в организации. Изучает основные концепции и принципы менеджмента, анализирует роль лидера в организации, его основные качества и стили руководства. Обучающиеся изучают методы формирования и развития лидерских навыков, фундаментальные знания и инструменты, необходимые для успешного управления и руководства в современной организационной среде.</p> <p>The course offers basic knowledge and practical skills on the organization and management of material and human resources in an organization. Studies the basic concepts and principles of management, analyzes the role of a leader in an organization, his main qualities and leadership styles.</p>	БП БД ВД	ЖК ВК УС	6								x	x				



	Financial Management	самостоятельно разрабатывать программы управления финансами предприятия, определять схемы финансирования и контроля финансово-хозяйственной деятельности предприятия. The discipline is aimed at developing students' modern thinking in the field of economics, finance and management, basic knowledge and skills in the field of theory and practice of financial management of an organization, mastering practical skills in analyzing and implementing the financial strategy of an enterprise. The acquired knowledge enables students to independently develop financial management programs for the enterprise, determine financing schemes and control financial and economic activities of the enterprise.													
23	Бизнес-логистика  Бизнес-логистика  Business logistics	Пән қонақжайлылық саласындағы логистикалық үдерістерді оңтайландыруға бағытталған. Курс бизнестің тиімділігін арттыруға және қонақтарға қызмет көрсету сапасын жақсартуға бағытталған. Білім алушылар бұл курсты оқу нәтижесінде қорларды басқаруды, тапсырыстарды тасымалдауды, қоймалауды және өңдеуді, сондай-ақ логистикада ақпараттық технологияларды қолдану ерекшеліктерін біледі. Дисциплина фокусируется на оптимизации логистических процессов в сфере гостеприимства. Курс направлен на повышение эффективности бизнеса и улучшение качества обслуживания гостей. В результате обучения данного курса изучат особенности управления запасами, транспортировку, складирование и обработку заказов, а также применение информационных технологий в логистике. The discipline focuses on optimizing logistics processes in the hospitality industry. The course is aimed at improving business efficiency and improving the quality of guest service. As a result of this course, they will study the features of inventory management, transportation, warehousing and order processing, as well as the use of information technology in logistics.	БП ПД РД	ЖК ВК УС	6					x					x
24	Өндірістік практика  Производственная практика	Өндірістік практика - бұл білікті жұмысшылар мен мамандарды даярлаудағы оқу үдерісінің практикалық бөлігі, әдетте нақты өндіріс жағдайында қонақ үй-мейрамхана бизнесінің әртүрлі кәсіпорындарында өтеді. Өндірістік практика барысында теориялық оқу және практикалық сабақтардың нәтижелері бекітіледі және нақтыланады, білім алушылар берілген біліктілік және таңдаған мамандық немесе кәсіп бойынша практикалық жұмыстың дағдыларын игереді. Производственная практика - практическая часть учебного процесса подготовки квалифицированных рабочих и специалистов, проходящая, как правило, на различных предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса в условиях реального производства. Во время производственной практики происходит закрепление и конкретизация	БП БД ВД	ЖК ВК УС	4					x	x	x	x		

	Industrial Practice	<p>результатов теоретического учебно-практического обучения,, приобретение обучающимися умения и навыков практической работы по присваиваемой квалификации и избранной специальности или профессии.</p> <p>Industrial practice is a practical part of the educational process of training qualified workers and specialists, which takes place, as a rule, at various enterprises of the hotel and restaurant business in real production conditions. During the production practice, the results of theoretical educational and practical training are consolidated and concretized; students acquire the skills and skills of practical work on the assigned qualification and chosen specialty or profession.</p>												
25	<p>Академиялық жазуға кіріспе</p> <p>Введение в академическое письмо</p> <p>Introduction to Academic Writing</p>	<p>Пәнді оқу барысында ғылыми ойлауды дамытуға және ғылым жүйесінде зерттеу жұмысының дағдыларын меңгеруге, өз көзқарасын ашық білдіре алуға, шағын мәтінмен, эссемен жұмыс істеу және стандарттар негізінде мәтін құру дағдыларын меңгереді. Инновациялық технологияларды қолдану бағытында білім беру мен ғылыми қызметтегі технологияларды және тарихи дискурстың семиотикалық құрылымын идеологиялық мазмұнды сыни тұрғыдан талдай білуге үйренеді.</p> <p>В ходе изучения дисциплины вырабатываются способности к развитию научного мышления и овладению навыками исследовательской работы в научной сфере, составления текстов на основе стандартов, умению открыто излагать свои взгляды, работать с небольшим текстом, эссе. Научатся критически анализировать идеологическое содержание образовательных и научных технологий и семиотическую структуру исторического дискурса в сфере применения инновационных технологий.</p> <p>In the course of studying the discipline, the ability to develop scientific thinking and master the skills of research in the scientific field, writing texts based on standards, the ability to openly express their views, work with a small text, essays are developed. Students learn to critically analyze the ideological content of educational and scientific technologies and the semiotic structure of historical discourse in the field of innovative technologies.</p>	БП БД ВД	ЖК ВК УС	3		x							
26	Кәсіби шет тілі I	<p>Курс контекстке байланысты тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін коммуникация саласының ерекшеліктеріне сәйкес шет тілінде еркін сөйлеу қабілетін дамытуға бағытталған. Курс орта деңгейдегі коммуникативті қарым-қатынасты құрудағы мағыналар мен функцияларға, тілдік құралдарды дұрыс таңдауға және коммуникативті және кәсіби дағдыларды көрсете білуге байланысты арнайы тақырыптық терминдерді қолдану дағдыларын қалыптастырады.</p> <p>Курс направлен на развитие умения свободно говорить на иностранном</p>	БП ПД РД	ЖК ВК УС	5		x							





28	Minor-1, Minor-2	<p>Білім беру бағдарламасы аясында ЖОО білім алушыларына Minor - қосымша білім беруді таңдауды ұсынады. Minor 1-ші курстан кейін қосымша білім беру бағдарламаларының каталогынан таңдалады және әрқайсысы 5 кредит көлеміндегі 2 пәннен тұрады, әр түрлі пәндік салаларда қосымша кәсіби құзыреттіліктерді қалыптастыруға мүмкіндік береді.</p> <p>В рамках образовательной программы вуз предлагает обучающимся выбор дополнительного образования - Minor. Minor выбирается из каталога программ дополнительного образования после 1-го курса и состоит из 2-х дисциплин объёмом 5 кредитов каждая, позволяет сформировать дополнительные профессиональные компетенции в различных предметных областях.</p> <p>As part of the educational program, the university offers students a choice of additional education - Minor. Minor is selected from the catalog of additional education programs after the 1st year and consists of 2 disciplines with a volume of 5 credits each, which allows you to form additional professional competencies in various subject areas.</p>	БП БД ВД	ТК КВ ЕС	5 5			x	x	x		x	x
<b>3. Бейіндеуші пәндер циклі (Беп) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of profile disciplines (PD)</b>													
<b>1) ЖОО компоненті (ЖК) / Вузовский компонент (ВК) / University component (UC)</b>													
29	<p>Тауартану және тамақ өнімдерін сараптау</p> <p>Товароведение и экспертиза пищевых продуктов</p> <p>Commodity science and expertise of food products</p>	<p>Пән азық-түлік тауарлары туралы практикалық білімдерімен таныстырады және тауарларды бөлудің барлық кезеңдерінде олардың сапасын сақтауды қамтамасыз етеді, оларды бағалау дағдыларын игеруге үйретеді. Тауартанудың нормативтік-техникалық құжаттамасымен, сәйкестік және гигиена сертификаттарымен жұмыс істеуге, ақауларды тану, тамақ өнімдерінің сапасының көрсеткіштерін анықтауды, тамақ өнімдерінің таңбалануын ашып көрсету дағдыларын қалыптастыруды оқытады. Қонақжайлылық индустриясындағы тағам өнімдерін ассортименттік тиістілігі бойынша сәйкестендіреді.</p> <p>Дисциплина знакомит с практическими знаниями о продовольственных товарах и обеспечивает сохранение их качества на всех этапах распределения товаров, учит владеть навыками их оценки. Обучает работе с нормативно-технической документацией товароведения, сертификатами соответствия и гигиены, выявлению дефектов, определению показателей качества пищевой продукции, формированию навыков раскрытия маркировки пищевой продукции. Идентифицирует продукты питания в индустрии гостеприимства по ассортиментной принадлежности.</p> <p>The discipline introduces practical knowledge about food products and ensures the preservation of their quality at all stages of the distribution of goods, teaches you to have the skills to evaluate them. Teaches how to work with the normative and technical documentation of commodity science, certificates of conformity and hygiene, identify defects, determine food</p>	Беп ПД PD	ЖК ВК UC	6			x					



		development of the economy and the preservation of cultural heritage.																		
32	HR менеджмент          HR Management	<p>Пән ұйымдағы еңбек ресурстарын басқаруға байланысты тәжірибелерді, әдістерді және стратегияларды үйренеді. Ол қызметкерлерді жалдау, іріктеу, оқыту, дамыту, бағалау, мотивациялау сияқты көптеген тақырыптарды қамтиды. Пәннің міндеті стратегиялық мақсаттарға жету үшін ұйымның адами ресурстарды оңтайлы пайдалануды қамтамасыз ету, қызметкерлердің қажеттіліктері мен мүдделерін барынша қанағаттандыруды, тұтастай алғанда ұйымның тиімділігін арттыруды қамтамасыз ететін стратегияларды әзірлеу және қолдану болады табылады.</p> <p>Дисциплина изучает практики, методы и стратегии, связанные с управлением трудовыми ресурсами в организации. Она включает в себя широкий спектр тем, как найм, подбор, обучение, развитие, оценка, мотивация персонала. Задача дисциплины обеспечение оптимального использования человеческих ресурсов организации для достижения стратегических целей, разработка и применение стратегии, которые обеспечивают максимальное удовлетворение потребностей и интересов сотрудников, повышение эффективности организации в целом.</p> <p>The discipline studies practices, methods and strategies related to human resource management in an organization. It includes a wide range of topics such as hiring, recruitment, training, development, evaluation, and staff motivation. The task of the discipline is to ensure the optimal use of the organization's human resources to achieve strategic goals, develop and apply strategies that ensure maximum satisfaction of the needs and interests of employees, and increase the effectiveness of the organization as a whole.</p>	БеП ПД PD	ЖК БК УС	5								x	x						
33	Қонақжайлылық индустриясындағы жасанды интеллект       Искусственный интеллект в индустрии гостеприимства	<p>Пән заманауи жасанды интеллект технологияларын қызмет көрсету сапасын жақсарту, операциялық үдерістерді оңтайландыру және клиенттердің қанағаттануын арттыру үшін туризм және қонақжайлылық индустриясында қалай қолдануға болатынын үйренеді. Бұл пәнді зерттеу білім алушыларға заманауи технологиялардың туризм және қонақжайлылық индустриясындағы тиімділік пен қызмет көрсету сапасын қалай жақсарту алатынын түсінуге көмектеседі, бұл қазіргі бәсекеге қабілетті нарықта маңызды.</p> <p>Дисциплина изучает современные технологии искусственного интеллекта, которые могут быть применены в индустрии туризма и гостеприимства для улучшения качества предоставляемого сервиса, оптимизации операционных процессов и повышения удовлетворенности клиентов. Изучение данной дисциплины помогает обучающимся понять, как современные технологии могут улучшить эффективность и качество обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства, что важно в современном конкурентном рынке.</p>	БеП ПД PD	ЖК БК УС	5			x				x								

	Artificial intelligence in the hospitality industry	The discipline covers the study of how modern artificial intelligence technologies can be applied in the tourism and hospitality industry to improve the quality of service, optimize operations and increase customer satisfaction. The study of this discipline helps students understand how modern technologies can improve the efficiency and quality of service in the tourism and hospitality industry, which is important in today's competitive market.									
34	Өндірістік практика  Производственная практика  Industrial Practice	<p>Өндірістік практика - бұл білікті жұмысшылар мен мамандарды даярлаудағы оқу үдерісінің практикалық бөлігі, әдетте нақты өндіріс жағдайында қонақ үй-мейрамхана бизнесінің әртүрлі кәсіпорындарында өтеді. Өндірістік практика барысында теориялық оқу және практикалық сабақтардың нәтижелері бекітіледі және нақтыланады, білім алушылар берілген біліктілік және таңдаған мамандық немесе кәсіп бойынша практикалық жұмыстың дағдыларын игереді.</p> <p>Производственная практика - практическая часть учебного процесса подготовки квалифицированных рабочих и специалистов, проходящая, как правило, на различных предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса в условиях реального производства. Во время производственной практики происходит закрепление и конкретизация результатов теоретического учебно-практического обучения, приобретение обучающимися умения и навыков практической работы по присваиваемой квалификации и избранной специальности или профессии.</p> <p>Industrial practice is a practical part of the educational process of training qualified workers and specialists, which takes place, as a rule, at various enterprises of the hotel and restaurant business in real production conditions. During the production practice, the results of theoretical educational and practical training are consolidated and concretized; students acquire the skills and skills of practical work on the assigned qualification and chosen specialty or profession.</p>	БеП ПД PD	ЖК БК UC	6				x	x	x
35	Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыру  Организация ресторанного и гостиничного бизнеса	<p>Пән ұйымдастыру және жоспарлау негіздерін, маркетингті, персоналды басқаруды, қаржыны және мейрамхана мен қонақ үй бизнесін сәтті жүргізу үшін қажетті барлық аспектілерді қарастырады. Курс нарықты және мақсатты аудиторияны талдау жүргізуді, мейрамхана мен қонақ үйдің жұмысын ұйымдастыруды, бренд пен қызметтерді жылжытуды, бюджетті құруды және қаржылық жоспарлауды үйретеді. Студенттер мейрамхана және қонақ үй бизнесінде қызметті сәтті басқару және ұйымдастыру үшін қажетті практикалық дағдыларға ие болады.</p> <p>Дисциплина рассматривает основы организации и планирования, маркетинг, управление персоналом, финансы и все аспекты, необходимые для успешного ведения ресторанного и гостиничного бизнеса. Курс обучает ведению анализа рынка и целевой аудитории,</p>	БеП ПД PD	ЖК БК UC	6					x	x

	Organization of the restaurant and hotel business	<p>организации работы ресторана и отеля, продвижению бренда и услуг, составлению бюджета и финансовому планированию. Обучающиеся получают практические навыки, необходимые для успешного управления и организации деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе.</p> <p>The discipline learns the basics of organization and planning, marketing, human resources management, finance, and all aspects necessary for the successful running of the restaurant and hotel business. The course teaches market analysis and target audience, restaurant and hotel organization, brand and service promotion, budgeting and financial planning. Students will receive practical skills necessary for successful management and organization of activities in the restaurant and hotel business.</p>													
36	Ивент-менеджмент  Ивент-менеджмент  Event management	<p>Ивент менеджмент іс-шараны сәтті ұйымдастыру үшін жасалуы керек қадамдар мен әдістерге бағытталған. Пән тұжырымдаманы құру, жоспарлау және қалаған оқиға үшін мақсатты аудиторияны анықтау туралы білімді ұсынады. Пәнді оқыту нәтижесінде білім алушы бюджетті есептеу, тақырыпты әзірлеу, барлық жабдықтар мен ұй-жайлардың клиенттің қалауына сәйкес келуін қадағалау дағдыларына ие болады.</p> <p>Ивент менеджмент фокусируется на шагах и методах, которые необходимо предпринять для успешной организации мероприятия. Дисциплина предлагает знания о том, как построить концепцию, спланировать и определить целевую аудиторию для желаемого события. В результате обучения обучающиеся овладеют умениями учитывать бюджет, разрабатывать тему, следить за тем, чтобы все оборудование и помещения соответствовали желаниям клиента.</p> <p>Event Management focuses on the steps and methods you must take to successfully organize an event. The Event Management discipline offers knowledge on how to conceptualize, plan and target audiences for a desired event. It teaches how to consider budgets, develop a theme, and make sure all equipment and facilities meet the client's desires.</p>	БеП ПД PD	ЖК БК УС	6						x	x	x		
37	HoReCa саласындағы сторителлинг және брендинг  Сторителлинг в сфере HoReCa и брендинг	<p>Пән әңгімелердің (сторителлинг) күшін пайдалана отырып, қонақжайлылық индустриясында (HoReCa) брендті құру және жылжыту әдістерін зерделеуді қамтиды. Курста қонақжайлылық индустриясында брендті қалыптастыру және басқару әдістері зерттеу, әңгімелеу стратегияларын, әңгімелеу әдістерін үйрену; әңгімелеу мен брендингтегі заманауи үрдістерді қадағалау қарастырылады. Білім алушылар брендтің нарықта ерекшеленуіне көмектесетін бірегей сәйкестікті, логотиптерді, интерьер дизайнын және басқа атрибуттарды жасау сияқты бренд сәйкестігін дамыту дағдыларына ие болады.</p> <p>Дисциплина включает изучение техник создания и продвижения бренда в сфере гостеприимства (HoReCa) с использованием силы рассказов (сторителлинга). Курс рассматривает изучение методов</p>	БеП ПД PD	ЖК БК УС	5						x			x	x

	HoReCa Storytelling and branding	<p>формирования и управления брендом в индустрии гостеприимства, стратегии сторителлинга, изучение техник сторителлинга, отслеживание современных трендов в сторителлинге и брендинге. Обучающиеся приобретают навыки создания уникального стиля, логотипов, дизайна интерьера и других атрибутов, которые помогут бренду выделиться на рынке.</p> <p>The discipline includes the study of techniques for creating and promoting a brand in the hospitality industry (HoReCa) using the power of storytelling. The course examines the methods of brand formation and management in the hospitality industry, storytelling strategies, the study of storytelling techniques, tracking current trends in storytelling and branding. Students acquire the skills to create a unique style, logos, interior design and other attributes that will help the brand stand out in the market.</p>													
39	<p>Бизнесті жоспарлау және жобалау</p> <p>Планирование и проектирование бизнеса</p> <p>Planning and business design</p>	<p>Пән негізгі теориялық білімді, бизнесті жоспарлау және жобалау, ағымдағы бизнес-моделін құру және талдау, нарықтық ортаның талаптарына сәйкес келетін компанияны құру және өмір сүру шарттарын анықтау, талап етілетін тиімділік деңгейіне сәйкес қойылған мақсаттарға жетуге мүмкіндік беретін әдістерді айқындау саласындағы негізгі практикалық дағдыларды дамытуды қалыптастырады.</p> <p>Дисциплина формирует базовые теоретические знания, выработку основных практических навыков в сфере планирования и проектирования бизнеса, построения и анализа действующей бизнес-модели, определения условий создания и существования компании, адекватной требованиям рыночной среды, выявления методов, позволяющих достигать заданных целей с требуемым уровнем эффективности.</p> <p>The discipline forms basic theoretical knowledge, the development of basic practical skills in the field of business planning and design, building and analyzing the current business model, determining the conditions for the creation and existence of a company adequate to the requirements of the market environment, identifying methods that allow achieving set goals with the required level of efficiency.</p>	БөП ПД РД	ЖК ВК УС	6			x				x	x		
40	<p>Стандарттау және сапаны басқару</p> <p>Стандартизация и управление качеством</p>	<p>Пән қонақжайлылық индустриясында қызмет көрсетудің жоғары деңгейін қамтамасыз етудің қағидалары мен әдістерін, қызмет көрсету стандарттарын зерделейді, сонымен қатар сапаны басқару үдерістерін және қызметтер сапасын бақылауды қарастырады. Курсты оқу барысында білім алушылар сапаны басқару, халықаралық сапа стандарттары бойынша өнімдер мен қызметтерді сертификаттау саласындағы білім кешенін меңгереді, сапаны арттыру стратегияларын әзірлеу, сапаның ішкі және сыртқы аудиттерін жүргізу дағдыларын игереді.</p> <p>Дисциплина изучает принципы и методы обеспечения высокого уровня</p>	БөП БД ВД	ЖК ВК УС	5				x	x					

	Standardization and quality management	<p>обслуживания в индустрии гостеприимства, стандарты обслуживания, а также рассматривает процессы управления качеством и контроль качества услуг. В процессе изучения курса обучающиеся приобретут комплекс знаний в области управления качеством, сертификации продукции и услуг по международным стандартам качества, овладеют навыками по разработке стратегий повышения качества, проведения внутренних и внешних аудитов качества.</p> <p>The discipline studies the principles and methods of providing a high level of service in the hospitality industry, service standards, and also considers quality management processes and quality control of services. In the process of studying the course, students will acquire a set of knowledge in the field of quality management, certification of products and services according to international quality standards, acquire skills in developing quality improvement strategies, conducting internal and external quality audits.</p>																	
41	Өндірістік практика  Производственная практика  Industrial Practice	<p>Өндірістік практика - бұл білікті жұмысшылар мен мамандарды даярлаудағы оқу үдерісінің практикалық бөлігі, әдетте нақты өндіріс жағдайында қонақ үй-мейрамхана бизнесінің әртүрлі кәсіпорындарында өтеді. Өндірістік практика барысында теориялық оқу және практикалық сабақтардың нәтижелері бекітіледі және нақтыланады, білім алушылар берілген біліктілік және таңдаған мамандық немесе кәсіп бойынша практикалық жұмыстың дағдыларын игереді.</p> <p>Производственная практика - практическая часть учебного процесса подготовки квалифицированных рабочих и специалистов, проходящая, как правило, на различных предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса в условиях реального производства. Во время производственной практики происходит закрепление и конкретизация результатов теоретического учебно-практического обучения, приобретение обучающимися умения и навыков практической работы по присваиваемой квалификации и избранной специальности или профессии.</p> <p>Industrial practice is a practical part of the educational process of training qualified workers and specialists, which takes place, as a rule, at various enterprises of the hotel and restaurant business in real production conditions. During the production practice, the results of theoretical educational and practical training are consolidated and concretized; students acquire the skills and skills of practical work on the assigned qualification and chosen specialty or profession.</p>	БеП ПД PD	ЖК БК UC	4							x	x	x	x	x			
42	Дипломалды немесе өндірістік практика	<p>Дипломалды практиканың мақсаты - оқу процесінде алынған теориялық пәндер мен практикалық дағдылар туралы білімдерін бекіту, сонымен қатар туризм және қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қызметін, олардың ұзақ мерзімді перспективасын талдау, дипломдық жұмыстарды немесе жобаларды жазу үшін саланың</p>	БеП ПД PD	ЖК БК UC	4								x	x	x	x			

	<p>Преддипломная или производственная практика</p> <p>Pre-graduate or Industrial Practice</p>	<p>және белгілі бір компанияның болашақ дамуы туралы болжам жасау.                  Цель преддипломной практики – закрепить знания теоретических дисциплин и практических навыков, полученных в процессе учебы и предшествующих практик, анализировать деятельность предприятий индустрии туризма и гостеприимства, их перспективности в долгосрочном плане, составления прогнозов будущего развития отрасли и конкретной фирмы для написания дипломных работ или проектов.                  The purpose of pre-graduate practice is to consolidate knowledge of theoretical disciplines and practical skills. Obtained in the course of study and previous practices, analyze the activities of enterprises in the tourism and hospitality industry. Prospects in the long term, making forecasts of the future development of the industry and a specific company for writing theses or projects.</p>									
<p><b>2) Бейіндеуші пәндер циклі (БеП), ТК / Цикл профилирующих дисциплин (ПД), КВ / Cycle of profile disciplines (PD), CC</b></p>											
43	<p>Қонақ үй шаруашылығы</p> <p>Гостиничное хозяйство</p> <p>Hotel Management</p>	<p>Пән қонақ үй шаруашылығындағы қызметтің барлық процестерін, қонақ үйдегі бөлімшелердің қызметін, қолданылатын жабдықтарды, онда жұмыс істейтін қызметкерлердің міндеттерін зерделеуге бағытталған. Бұл курста қонақ үй қызметтері, олардың құрамдас бөліктері, орналасу түрлері, басқару процесі, қонақ үй ақпаратын зерттеу жүйесі, қонақ үй түрлері және бөлім функциялары қарастырылады. Білім алушылар халықаралық стандарттарға жауап беретін қонақ үй шаруашылығының нысандарына сәйкесінше бөлістіру дағдыларын игереді.                  Дисциплина направлена на изучение всех процессов деятельности в гостиничном хозяйстве, деятельности подразделений в гостинице, применяемого оборудования, задач работающих на нем сотрудников. На данном курсе рассматриваются гостиничные услуги, их компоненты, типы мест размещения, процесс управления, система изучения информации в отеле, типы отелей и функции отделов. Обучающиеся приобретают навыки разграничения в соответствии с формами гостиничного хозяйства, отвечающими международным стандартам.                  The discipline is aimed at studying all the processes of activity in the hotel industry, the activities of departments in the hotel, the equipment used, the tasks of the employees working on it.                  This course covers hotel services, their components, and types of accommodation, management process, and information learning system in the hotel, types of hotels and functions of departments. Students acquire the skills of differentiation in accordance with the forms of hotel management that meet international standards.</p>	<p>БеП ПД PD</p>	<p>ТК КВ EC</p>	6			x		x	



44	<p>Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері</p> <p>Операционные процедуры отдела приема и размещения</p> <p>Operational procedures of the Reception and Placement Department</p>	<p>Бұл курс білім алушыларға қонақ үйлер қалай жұмыс істейтіні туралы толық түсінік береді: қонақ үйдің негізгі операцияларын жоспарлау және басқару (қабылдау бөлімі, тазалау, тамақ және сусындар, спа, сауықтыру клубтары, инженерлік ісі және т.б.), оның ішінде қызмет көрсету сапасы, стандарттар, тазалық, қонақтардың көңілін қанағаттандыру. Курсты оқу барысында білім алушылар қонақтармен тікелей жұмыс істеу және тіркелу және кету секілді жедел тапсырмаларды орындау дағдыларына ие болады.</p> <p>Данная дисциплина дает обучающимся полное представление о том, как работают отели: планировать и управлять основными операциями отеля (стойка регистрации, уборка, еда и напитки, спа, оздоровительные клубы, инженерное дело и т.д.), включая качество, стандарты, чистота, удовлетворенность гостей. При изучении курса обучающиеся приобретают навыки работы напрямую с гостями и выполнения оперативных задач, таких как регистрация заезда и отъезда.</p> <p>This discipline gives students a complete understanding of how hotels work: plan and manage the basic operations of the hotel (reception, cleaning, food and drinks, spa, health clubs, engineering, etc.), including quality, standards, cleanliness, and guest satisfaction. During the course, students acquire the skills to work directly with guests and perform operational tasks such as check-in and checkout.</p>	<p>БөП ПД РД</p>	<p>ТК КВ ЕС</p>	6					x			x	
45	<p>Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері</p> <p>Операционные процедуры хозяйственных отделов</p> <p>Operational procedures of household departments</p>	<p>Пән қонақ үйдегі housekeeping бөлімінің нақты қызметі мен міндеттерін, басқа бөлімдермен байланысты зерделеуге бағытталған. Курста laundry, uniform, lost and found шаруашылық бөлімдерінің функциялары, сондай-ақ бөлмелер мен аумақтарды тазалауда қолданылатын құралдармен химиялық тазартқыштарды пайдалану ережелері және оларды пайдалану кезінде сақталуы керек қауіпсіздік шаралары қарастырылады. Білім алушылар housekeeping бөлімінде орындалатын жұмысты жоспарлау дағдыларын меңгереді.</p> <p>Дисциплина направлена на изучение конкретной деятельности и задач отдела housekeeping в гостинице, связи с другими отделами. На курсе рассматриваются функции отделов хозяйства laundry, uniform, lost and found, а также правила использования химических чистящих средств с инструментами, используемыми при уборке номеров и территории отеля, и меры безопасности, которые они должны соблюдать при использовании. Обучающиеся приобретают навыки планирования выполняемой работы в разделе housekeeping.</p> <p>The discipline is aimed at studying the specific activities and tasks of the housekeeping department in the hotel, communication with other departments. The course examines the functions of the laundry, uniform, lost and found household departments, as well as the rules for the use of chemical cleaners with tools used in cleaning rooms and hotel grounds,</p>	<p>БөП ПД РД</p>	<p>ТК КВ ЕС</p>	6			x					x	







51	<p>Мейрамхана ісі</p> <p>Ресторанное дело</p> <p>Restaurant Business</p>	<p>Пәннің мақсаты білім алушылардың мейрамхана кешендерін ұйымдастыру және басқарумен байланысты білім алуын қамтамасыз ету, қазіргі жағдайда туризм және мейрамхана бизнесі экономиканың қарқынды дамып келе жатқан және табысты салаларының бірі болып табылатын біртұтас кешен болып табылатын дүниетанымды қалыптастыру болып табылады. Бұл білімді пайдалану туризм және қонақжайлылық саласындағы кәсіби қызметті сауатты және нәтижелі жүзеге асыруға көмектеседі.</p> <p>Целью дисциплины является обеспечение получения обучающимися знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, формирование мировоззрения, направленного на то, что в современных условиях туризм и ресторанный бизнес является единым комплексом, одной из интенсивно развивающихся и доходных сфер экономики. Использование этих знаний поможет грамотно и результативно осуществлять профессиональную деятельность в сфере туризма и гостеприимства.</p> <p>The purpose of the discipline is to ensure that students receive knowledge related to the organization and management of restaurant complexes, the formation of a worldview aimed at the fact that in modern conditions tourism and the restaurant business is a single complex, one of the intensively developing and profitable sectors of the economy. The use of this knowledge will help to competently and effectively carry out professional activities in the field of tourism and hospitality.</p>	<p>БөП ПД РД</p>	<p>ТК КВ ЕС</p>	6			x	x	x
52	<p>Бар ісі және эногастрономия</p> <p>Барное дело и эногастрономия</p> <p>Bar Business and Enogastronomy</p>	<p>Пән білім алушылардың әртүрлі типтегі және сыныптағы барларда қызмет көрсету бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеруіне бағытталған. Бұл пәнді оқу кезінде білім алушылар эногастрономия саласындағы негізгі терминдер мен анықтамалармен, заманауи бар технологиясымен, бар ыдыстарының түрлерімен, жабдықтармен, бар картасын құрастыру және безендірумен танысады. Білім алушы бар ісі саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды, сусындар мен сервис саласындағы жаңа бағыттар мен идеяларды меңгереді.</p> <p>Дисциплина направлена на приобретение обучающихся теоретических знаний и практических навыков по оказанию услуг в барах различных типов и классов. При изучении этой дисциплины обучающиеся знакомятся с основными терминами и определениями в области эногастрономии, современной технологией барного обслуживания, видами барной посуды, инвентарем и оборудованием, составлением и оформлением барной карты. Обучающиеся приобретают теоретические знания и практические навыки в сфере барного дела, новые направления и идеи в области напитков и сервиса.</p> <p>The subject is aimed at learning students with theoretical knowledge and</p>	<p>БөП ПД РД</p>	<p>ТК КВ ЕС</p>	6		x			x





**4. «БВ11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі» білім беру бағдарламасының оқу жоспары**  
**Учебный план образовательной программы «БВ11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес»**  
**Curriculum of the educational program «БВ11104 – Hotel and Restaurant Business»**

Модуль атауы / Наименование модуля / Module Name	Пәннің коды / Код дисциплины / Course Code	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Course Name	Триместр / Trimestr	Оқу жұмысының көлемі / Объем учебной работы / Educational Work Capacity							Академиялық кезеңдер бойынша кредиттерді бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Credit Distribution in										Бақылау түрі / Форма контроля / Academic Control Form	Пререквизит / Prerequisites	Постреквизит / Post-requirements			
				Ак. кредиттер саны / Количество ак. кредитов / Number of ac.credits	Барлық ақсағат / Всего в ак. часах / Total in ac.hours	Дерістер / Лекции / Lectures	Практикалық (семинар) сабақтар / Практические (семинар) занятия / Practical (seminar) classes	ОБОЖ / СРОП / IWST	БОЖ / СРО / IWS	Практика, ҚА / Практика, ИА / Practice, Final Assessment	Курс / Course			Триместр / Trimestr												
											1	2	3	1	2	3	4	5	6	7				8	9	
				кезеңдегі теориялық апта саны / к-во теоретических недель в периоде / Number of theoretical weeks in period										10	10	10	10	10	10	10				10	10	10
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				18	19	20
<b>1. Жалпы білім беретін пәндер (ЖБП) циклі - 56 ак.кредит / Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД) - 56 ак.кредитов / Cycle of general education disciplines (CGED) - 56 ac.credits</b>																										
<b>1) Міндетті компонент - 51 ак.кредит / Обязательный компонент - 51 ак.кредитов / Required component - 51 ac.credits</b>																										
<b>Mod 1</b> Тарихи- философиялық және ақпараттық білім модулі / Модуль историко- философских и информационных знаний / Module of historical, philosophical and information knowledge	КТ 1101 / IK 1101 / НОК 1101	Қазақстан тарихы / История Казахстана / History of Kazakhstan	3	5	150	15	30	15	90				5								МЕ/ГЭ/SE					
	АКТ 1102 / IKT 1102 / IACT 1102	Ақпараттық- коммуникациялық технологиялар / Информационно- коммуникационные технологии / Information and Communication Technologies	2	5	150		45	15	90			5										Емтихан / Экзамен / Examination				
	Філ 2103 / Fil 2103 / Phi 2103	Философия / Философия / Philosophy	4	5	150	15	30	15	90			5										Емтихан / Экзамен / Examination				
<b>Mod 2</b> Тілдік дайындық модулі-1 / Модуль языковой подготовки-1 / Language Training module-1	SHT 1104 / ГҮа 1104 / FL 1104	Шетел тілі / Иностранный язык / Foreign Language	1	5	150		45	15	90		5										Емтихан / Экзамен / Examination					
	SHT 1118 / ГҮа 1118 / FL 1104	Шетел тілі / Иностранный язык / Foreign Language	2	5	150		45	15	90		5										Емтихан / Экзамен / Examination					
	К(О)Т 1108/1113 / K(R)Үа 1108/1113 /	Қазақ (орыс) тілі / Казахский (русский) язык / Kazakh (Russian) Language	1	5	150		45	15	90		5										Емтихан / Экзамен / Examination					







<p><b>Mod 6</b> Негізгі экономикалық пәндер және логистикадағы бизнес-процестерді оңтайландыру / Базовые экономические дисциплины и оптимизация бизнес-процессов в логистике / Basic economic disciplines and optimization of business processes in logistics</p>	MKN 1251 / OML 1251 / BML 1251	Менеджмент және көшбасшылық негіздері / Основы менеджмента и лидерства / Basics of management and leadership	3	6	180	15	45	15	105				6						Емтихан / Экзамен / Examination	Культура бизнес-общения	HR менеджмент
	KM 2252 / FM 2252 / FM 2252	Қаржылық менеджмент / Финансовый менеджмент / Financial Management	4	6	180	15	45	15	105				6						Емтихан / Экзамен / Examination	Основы экономики, предпринимательства и бизнеса	Финансы и контроль
	KSM 2246 / MSG 2246 / MHS 2246	Қонақжайлылық саласындағы маркетинг / Маркетинг в сфере гостепримства / Marketing in the hospitality sector	5	6	180	15	45	15	105					6					Емтихан / Экзамен / Examination	Основы экономики, предпринимательства и бизнеса	Стратегия в сфере HoReCa и брендинг
	BL 2253 / BL 2253 / BL 2253	Бизнес-логистика / Бизнес-логистика / Business logistics	6	6	180	15	45	15	105					6					Емтихан / Экзамен / Examination	Товароведение и экспертиза пищевых продуктов	Организация ресторанного и гостиничного бизнеса
	OP 2255 / PP 2255 / IP 2255	Өндірістік практика / Производственная практика / Industrial Practice	6	4	120					120						4			Есеп / Отчет / Report	Учебная практика	Производственная практика (6) 7-триместр
<p><b>Mod 7</b> Мәдениетаралық коммуникация және академиялық жазу модулі / Модуль межкультурной коммуникации и академического письма / Intercultural communication academic writing module</p>	AZhK 1201 / VAP 1201 / ITAW 1201	Академиялық жазуға кіріспе / Введение в академическое письмо / Introduction to Academic Writing	1	3	90	15	15	8	52		3								Емтихан / Экзамен / Examination		
	KSHT 1244 / PIYa 1244 / PFL 1244	Кәсіби шет тілі I / Профессиональный иностранный язык I / Professional foreign language I	3	5	150		45	15	90				5						Емтихан / Экзамен / Examination	Иностранный язык	Профессиональный иностранный язык II
	KSHT 2245 / PIYa 2245 / PFL 2245	Кәсіби шет тілі II / Профессиональный иностранный язык II / Professional foreign language II	4	5	150		45	15	90				5						Емтихан / Экзамен / Examination	Профессиональный иностранный язык I	
<b>ЖК бойынша барлығы: / Итого по ВК: / Total UC:</b>				<b>61</b>	<b>1830</b>	<b>120</b>	<b>420</b>	<b>143</b>	<b>967</b>	<b>180</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
<b>2) Таңдау компоненті (ТК) - 10 ак.кредит / Компонент по выбору (КВ) - 10 ак.кредит / Component of choice (CC) - 10 ac.credits</b>																					

		Тандау курсы -1 / Курс по выбору-1 / Elective Course-1																					
Mod 8 Minor модулі / Модуль Minor / Minor Module	M 2256 / M 2256 / M 2256	Minor-1	5	5	150	15	30	15	90							5					Емтихан / Экзамен / Examination		
	M 2257 / M 2257 / M 2257	Minor-2	6	5	150	15	30	15	90							5					Емтихан / Экзамен / Examination		
<b>ТК бойынша барлығы: / Итого KB: / Total Elective Course:</b>				<b>10</b>	<b>300</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
<b>БП циклі бойынша барлығы: / Всего по циклу БД: / Total of BD:</b>				<b>71</b>	<b>2130</b>	<b>150</b>	<b>480</b>	<b>173</b>	<b>1147</b>	<b>180</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
<b>3. Бейіндеуші пәндер циклі (БeП) - 105 ак.кредит / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) -105 ак.кредитов / Cycle of professional disciplines (PD) - 105 ac.credits</b>																							
<b>1) ЖОО компоненті (ЖК) - 69 ак. кредит / Вузовский компонент (ВК) - 69 ак.кредитов / University component (UC) – 69 ac.credits</b>																							
Mod 9 Тамақ өнеркәсібіндегі аспаздық мәдениет және сапа мониторингі /Кулинарная культура и мониторинг качества в индустрии питания / Culinary culture and quality monitoring in the food industry	TTOS 2351 / TEPP 2351 / CSAEOPF 2351	Тауартану және тамақ өнімдерін сараптау / Товароведение и экспертиза пищевых продуктов / Commodity science and expertise of food products	4	6	180	15	45	15	105					6							Емтихан / Экзамен / Examination	Бизнес-логистика	Технология приготовления блюд казахской кухни
	KTDT 2352 / TPBKK 2352 / TTOCKC 2352	Қазақ тағамдарын дайындау технологиясы / Технология приготовления блюд казахской кухни / The technology of cooking Kazakh cuisine	5	6	180	15	45	15	105					6							Емтихан / Экзамен / Examination	Технология приготовления блюд казахской кухни	Гастротренды
	GT 2353 / GT 2353 / GT 2353	Гастрономиялық туризм / Гастрономический туризм / Gastronomic tourism	5	5	150	15	30	15	90					5							Емтихан / Экзамен / Examination	Введение в гостеприимство	Мировая гастрономия
Mod 10 Қонақжайлылықта ғы жасанды интеллект және HR /Искусственный интеллект и HR в гостеприимстве / Artificial Intelligence and HR in Hospitality	NM 2354 / NM 2354 / NM 2354	HR менеджменті / HR менеджмент / HR Management	4	5	150	15	30	15	90					5							Емтихан / Экзамен / Examination	Основы менеджмента и лидерства	Ресторанное дело

	KIZhI 2355 / PIIG 2355 / AIPTHI 2355	Қонақжайлылық индустриясындағы жасанды интеллект / Искусственный интеллект в индустрии гостеприимства / Artificial intelligence in the hospitality industry	5	5	150	15	30	15	90						5				Емтихан / Экзамен / Examination	Информационно-коммуникационные технологии	Ивент-менеджмент
	OP 3301 / PP 3301 / IP 3301	Өндірістік практика / Производственная практика / Industrial Practice	7	6	180				180							6			Есеп / Отчет / Report	Производственная практика (4) 6- триместр	Производственная практика (4) 9- триместр
<b>Mod 11</b> Оқиғаларды ұйымдастыру, басқару және брендинг / Организация и управление событиями и брендинг / Organization and event management and branding	MKUBU 3356 / ORGB 3356 / OOTRANB 3356	Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастыру / Организация ресторанного и гостиничного бизнеса / Organization of the restaurant and hotel business	7	6	180	15	45	15	105							6			Емтихан / Экзамен / Examination	Сервисная деятельность, Бизнес-логистика	Планирование и проектирование бизнеса
	IM 3357/ IM 3357/ EM 3357	Ивент-менеджмент / Ивент-менеджмент / Event management	7	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination	Искусственный интеллект в индустрии гостеприимства	Фуд-стайлинг и фотография
	HSSB 3358 / SSHB 3358 / HSAB 3358	HoReCa саласындағы сторителлинг және брендинг / Сторителлинг в сфере HoReCa и брендинг / HoReCa Storytelling and branding	8	5	150	15	30	15	90								5		Емтихан / Экзамен / Examination	Маркетинг в сфере гостеприимства	
<b>Mod 12</b> Сапаны басқару және бизнесті жоспарлау / Управление качеством и бизнес- планирование / Quality management and business	BZhZh 3359 / PPB 3359 / PABD 3359	Бизнесті жоспарлау және жобалау / Планирование и проектирование бизнеса / Planning and business design	8	6	180	15	45	15	105							6			Емтихан / Экзамен / Examination	Организация ресторанный и гостиничный бизнес	

planning	SSB 3360 / SUK 3360 / SAQM 3360	Стандарттау және сапаны басқару / Стандартизация и управление качеством / Standardization and quality management	8	5	150	15	30	15	90									5		Емтихан / Экзамен / Examination	Отдел еды и напитков	
	OP 3361 / PP 3361 / IP 3361	Өндірістік практика / Производственная практика / Industrial Practice	9	4	120				120										4	Есеп / Отчет / Report	Производственная практика (6) 7-триместр	Преддипломная или производственная практика (4) 9-триместр
	DNOP 3362 / PPP 3362 / PGOIP 3362	Дипломалды немесе өндірістік практика / Преддипломная или производственная практика / Pre-graduate or Industrial Practice	9	4	120				120										4	Есеп / Отчет / Report	Производственная практика (4) 9-триместр	
<b>ЖК бойынша барлығы: / Итого по ВК: / Total SC:</b>				<b>69</b>	<b>2070</b>	<b>150</b>	<b>375</b>	<b>150</b>	<b>975</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>8</b>			

2) Таңдау компоненті (ТК) - 36 ак.кредит / Компонент по выбору (КВ) - 36 ак.кредит / Component of choice (CC) - 36 ac.credits

	<b>Траектория 1 - Қонақ үй менеджменті / Отельный менеджмент / Hotel Management</b>																					
<b>Mod 13</b> Қонақжайлылық индустриясындағы қызметтер мен бөлімдер / Службы и отделы в индустрии гостеприимства / Services and departments in the hospitality industry	KUSH 2363 / GH 2363 / HM 2363	Қонақ үй шаруашылығы / Гостиничное хозяйство / Hotel Management	6	6	180	15	45	15	105									6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	ККОВОР 2364 / ОРОПР 2364 / ОРОТРАПД 2364	Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері / Операционные процедуры отдела приема и размещения гостей / Operational procedures of the Reception and Placement Department	6	6	180	15	45	15	105									6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	ШНВОР 3365 / ОРОНО 3365 / ОРОНД 3365	Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері / Операционные процедуры хозяйственных отделов / Operational procedures of household departments	7	6	180	15	45	15	105									6		Емтихан / Экзамен / Examination		

	TSB 3366 / OEN 3366 / FABD 3366	Тамақ және сусындар бөлімі / Отдел еды и напитков / Food and Beverage Department	7	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	ВВКВ 3367/ BNUD 3367/ RRARM 3367	Бөлмелерді брондау және кірістерді басқару / Бронирование номеров и управление доходами / Room reservations and revenue management	8	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	KSHB 3368 / FKZ 3368 / FACC 3368	Қаржы және шығындарды бақылау / Финансы и контроль затрат / Finance and Cost Control	8	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	<b>Траектория 2 - Мейрамхана менеджменті / Ресторанный менеджмент / Restaurant Management</b>																				
<b>Mod 14</b> Тамақ дайындаудың негізгі қағидалары және мейрамхана ісі / Основные принципы кулинарии и ресторанное дело / Basic Principles of Cooking and Catering	AG 2363/ MG 2363 /WG 2363	Әлемдік гастрономия / Мировая гастрономия / World gastronomy	6	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	GT 2364 / GT 2364 / GT 2315	Гастрономиялық трендтер / Гастрономические тренды / Gastronomic Trends	6	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	MI 3365 / RD 3365 / RB 3365	Мейрамхана ісі / Ресторанное дело / Restaurant Business	7	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	BIE 3366 / BDE 3366 / BBAE 3366	Бар ісі және энogaстрономия / Барное дело и энogaстрономия / Bar Business and Enogastronomy	7	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	AOM 3367/ KIM 3367/ CAAM 3367	Аспаздық өнер және менеджмент / Кулинарное искусство и менеджмент / Culinary Arts and Management	8	6	180	15	45	15	105								6		Емтихан / Экзамен / Examination		

	FSF 3368/ FSF 3368/ FSAP 3368	Фуд-стайлинг және фотосурет / Фуд-стайлинг и фотография / Food styling and photography	8	6	180	15	45	15	105									6		Емтихан / Экзамен / Examination		
	<b>ТК бойынша барлығы: / Итого КВ: / Total Elective Course:</b>			36	1080	90	270	90	630	0	0	0	0	0	0	12	12	12	0			
	<b>БеП циклі бойынша барлығы: / Всего по циклу ПД: / Total of PD:</b>			105	3150	240	645	240	1605	420	0	0	0	11	16	12	30	28	8			
	<b>БП-БеП циклі бойынша барлығы: / Всего по циклу БД-ПД: / Total of BD- PD:</b>			176	5280	390	1125	413	2752	600	9	12	13	22	27	27	30	28	8			
	<b>Теориялық оқыту бойынша барлығы: / Итого по теоретическому обучению: / Total for theoretical training:</b>			232	6960	495	1590	583	3692	600	28	27	30	27	27	27	30	28	8			
<b>4. Қорытынды аттестаттау (ҚА) - 8 ак.кредит / Итоговая аттестация (ИА) - 8 ак.кредитов / Final attestation (FA) - 8 ac.credits</b>																						
Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация / Final attestation:			9	8	240				240									8		Дипломдық жоба қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру		
<b>ҚА бойынша барлығы / Итого по ИА / Total Final Assessment:</b>				8	240	0	0	0	240	0	0	0	0	0	0	0	0	8				
<b>Жоспар бойынша барлығы / Итого по плану / Total Planned:</b>				240	7200	495	1590	583	3692	840	28	27	30	27	27	27	30	28	16			



## 5. Білім беру үдерісін ұйымдастыру / Организация образовательного процесса / Organization of Educational Process

**1. Оқуға қабылдануға қойылатын арнайы талаптар:** Бакалавриатқа Қазақстан Республикасының жалпы орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі, жоғары білімі бар азаматтар ҰБТ нәтижесінің қорытындысы бойынша жіберіледі. Шетел азаматтарын ақылы негізде қабылдау сұхбат қорытындысы бойынша жүзеге асырылады.

**Особые вступительные требования:** В бакалавриат осуществляется прием граждан Республики Казахстан, имеющих общее среднее, техническое и профессиональное, послесреднее, высшее образование, по результатам ЕНТ. Прием иностранных граждан на платной основе осуществляется по результатам собеседования.

**Specific admission requirements:** Citizens of the Republic of Kazakhstan with general secondary, technical and professional, post-secondary, higher education are admitted to bachelor programs based on the results of the UNT and creativity exam. Acceptance of foreign citizens on a paid basis is carried out according to the results of an interview.

**2. Бұрын алынған білімді тануға қатысты және бейресми білім алушылардың нәтижесінің ерекше шарттары:** Алдыңғы білімді тану шарттары университеттің ішкі нормативтік құжаттары аясында жүзеге асырылады. Бейресми білім беру нәтижелерін растайтын құжат - аяқталу туралы куәлік.

**Особые условия для признания предшествующего обучения и результатов неформального обучения:** Условия для признания предшествующего образования осуществляется в рамках внутренних нормативных документов университета. Документом, подтверждающим результаты неформального обучения, является сертификат о завершении обучения или свидетельство о завершении обучения.

**Specific arrangements for recognition of prior learning:** Conditions for the recognition of prior learning are carried out according to the university's internal regulations. The document that confirms results of non-formal education is a certificate of completion or a diploma of completion.

**3. Дәрежені беру талаптары мен ережелері:** Оқудың барлық кезеңдерінде, соның ішінде студенттің оқу түрлерінің бәрін қоса алғанда және қорытынды аттестацияны сәтті аяқтаған, кем дегенде 240 академиялық кредитті игерген тұлғаларға «бакалавр» дәрежесі және жоғары білім туралы диплом қосымшасымен (транскрипт) беріледі, (бакалавриаттың білім беру бағдарламаларын мерзімінен бұрын игергенде және оған қойылатын талаптарды орындан жағдайында студенттің оқу мерзіміне қарамастан «бакалавр» дәрежесі беріледі).

**Требования и правила присвоения степени:** Лицам, освоившим не менее 240 академических кредитов за весь период обучения, включая все виды учебной деятельности студента, и успешно прошедшим итоговую аттестацию, присуждается степень «бакалавр» и выдается диплом о высшем образовании с приложением (транскрипт), (в случае досрочного освоения образовательной программы бакалавриата и выполнения предусмотренных к ней требований, студенту присуждается степень «бакалавр» независимо от срока обучения).

**Qualification requirements and regulations:** Individuals who have mastered at least 240 academic credits for the entire period of studies, including all types of student's learning activities, and who have successfully completed their final attestation, are awarded a bachelor's degree and are awarded a higher education diploma with an application (transcript), (in the case of early mastering of the bachelor's study program and fulfillment of the requirements envisaged for it, the student is awarded a bachelor's degree regardless of the duration of his/her studies).

**4. Түлектердің кәсіби бейіні:** Бакалавр дәрежесін алған түлектер туризм және қонақжайлылық индустриясында жұмыс істеу біліктілігін алады. Сонымен қатар, олар кадрларды дайындау жүзеге асырылатын орта кәсіптік мекемелерде оқыту қызметін жүзеге асыра алады.

**Профессиональный профиль выпускников:** Выпускники, получившие степень бакалавра, имеют квалификацию для работы в индустрии туризма и гостеприимства. Кроме этого, они могут осуществлять преподавательскую деятельность в средних профессиональных учебных заведениях, где осуществляется подготовка кадров.

**Occupational profile/s of graduates:** Graduates who have received a bachelor's degree are qualified to work in the tourism and hospitality industry. In addition, they can carry out teaching activities in secondary vocational schools, where training is carried out.

**5. Білім бағдарламасын жүзеге асыру тәсілдері мен әдістері:** ББ жүзеге асыру кезінде сабақтарда инновациялық технологиялар және

оқытудың интерактивті әдістері қолданылады.

**Способы и методы реализации образовательной программы:** При реализации ОП на учебных занятиях будут использованы инновационные технологии и интерактивные методы обучения.

**Methods and techniques for program delivery:** Innovative technologies and interactive teaching methods will be used in classes within the implementation of the educational program.

**6. Оқыту нәтижелерін бағалау критерийлері:** Білім алушылардың оқу жетістіктері (білімі, дағдылары, қабілеттері және құзыретіліктері) халықаралық жүйеге сәйкес келетін 100 баллдық шкала бойынша әріптік жүйемен (қанағаттанарлық бағалар кемуіне қарай «А» -дан «D» -ге дейін, «қанағаттанарлықсыз» - «FX», «F») 4 баллдық шкалаға келетін сандық эквивалентке сәйкес бағаланады (кесте).

**Критерии оценки результатов обучения:** Учебные достижения (знания, умения, навыки и компетенции) обучающихся оцениваются в баллах по 100-балльной шкале, соответствующих принятой в международной практике буквенной системе (положительные оценки, по мере убывания, от «А» до «D», «неудовлетворительно» – «FX», «F») с соответствующим цифровым эквивалентом по 4-х балльной шкале (Таблица).

**Assessment criteria of learning outcomes:** Learning achievements (knowledge, skills, abilities and competencies) of students are scored according to a 100-point scale corresponding to the international letter grading system (positive grades, as they decrease, from «A» to «D», «unsatisfactory» – «FX», «F») with the corresponding digital equivalent on a 4-point scale (see *Table*).

**6. Оқу жетістіктерін есепке алудың баллдық-рейтингтік, әріптік жүйесі, білім алушыларды дәстүрлі бағалау шкаласына және ECTS-ке ауыстыру / Балльно-рейтинговая, буквенная система оценки учета учебных достижений, обучающихся с переводом их в традиционную шкалу оценок и ECTS / Grade-rating letter system for assessing educational achievements of students with their transfer into the traditional grading scale and ECTS**

Әріптік жүйе бойынша баға/Оценка по буквенной системе/ Evaluation by letter grading system	Баллдардың сандық эквиваленті/ Цифровой эквивалент / Equivalent in numbers	Баллдар (%-түрінде) Баллы (%-ное содержание) Points ( in %)	Дәстүрлі жүйе бойынша баға/Оценка по традиционной системе/ Assessment by traditional system
A	4,0	95-100	Өте жақсы/Отлично/ Excellent
A-	3,67	90-94	
B+	3,33	85-89	Жақсы/Хорошо/ Good
B	3,0	80-84	
B-	2,67	75-79	
C+	2,33	70-74	
C	2,0	65-69	Қанағаттанарлық/ Удовлетворительно/ Satisfactory
C-	1,67	60-64	
D+	1,33	55-59	
D-	1,0	50-54	Қанағаттанарлықсыз/ Неудовлетворительно/ Unsatisfactory
FX	0,5	25-49	
F	0	0-24	

**7. ДАМУ ЖОСПАРЫ / ПЛАН РАЗВИТИЯ / DEVELOPMENT PLAN**  
**«6В11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі» білім беру бағдарламасы /**  
**Образовательная программа «6В11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес» /**  
**Educational program «6В11104 – Hotel and Restaurant Business»**

**ББ даму жоспарының мақсаты** – Туризм индустриясының соңғы тенденциялары мен талаптарын көрсету үшін оқу жоспарлары мен бағдарламаларын жаңарту. Бұл – жаңа пәндерді қосу, қолданыстағы пәндердің мазмұнын жаңарту және заманауи технологиялар мен оқыту әдістемелерін есепке алу, нарықта сұранысқа ие мамандарды даярлау.

**Цель плана развития ОП** – Обновление учебных планов и программ, чтобы отразить последние тенденции и требования индустрии туризма. Это включение новых дисциплин, обновление содержания существующих дисциплин и учет современных технологий и методик обучения, подготовка специалистов, востребованных на рынке.

**The purpose of the EP Development Plan** –Updating curricula and programs to reflect the latest trends and requirements of the tourism industry. This includes the inclusion of new disciplines, updating the content of existing disciplines and taking into account modern technologies and teaching methods, training specialists in demand in the labor market.

№	Индикаторлар / Индикаторы / Indicators	Өлшеу бірлігі / Ед. изм. / Measurement unit	2024-2025	2025-2026	2026-2027
<b>I.</b>	<b>Кадрлық әлеуетті жақсарту / Улучшение кадрового потенциала / Improvement of human resources</b>				
1.1	«Ғылыми дәрежелері» бар оқытушылардың санының артуы / Увеличение числа «остепененных» преподавателей / Increase in the number of teachers with scientific degrees	Адам / Чел. / Person	1	1	2
1.2	Білім беру процесіне тартылған практик-мамандардың санының артуы / Увеличение числа привлеченных к учебному процессу специалистов-практиков / Increase in the number of specialist-practitioners involved in the educational process	Адам / Чел. / Person	3	2	2
1.3	Шетел мамандарын тарту / Привлечение зарубежных специалистов / Attracting foreign specialists	Адам / Чел. / Person	1	1	1
1.4	Оқыту бейіні бойынша біліктілікті арттыру / Повышение квалификации по профилю преподавания / Advanced training in the teaching profile	Адам / Чел. / Person	5	6	6
1.4	Ағылшын тілін білетін оқытушылар санының артуы / Увеличение числа преподавателей со знанием английского языка / Increase in the number of teachers with knowledge of English	Адам / Чел. / Person	1	1	1
<b>2.</b>	<b>Оқу, оқу-әдістемелік әдебиеттер мен электрондық ресурстарды әзірлеу / Разработка учебной, учебно-методической литературы и электронных ресурсов / Development of educational, methodical literature and electronic resources</b>				
2.1	Оқулық / Учебник / Textbook	Саны / Кол-во / Quantity	1	1	1
2.2	Оқу құралы / Учебное пособие / Training manual	Саны / Кол-во / Quantity	2	3	4

2.3	Оқу-әдістемелік құралы / Учебно-методическое пособие / Educational and methodical manual	Саны / Кол-во / Quantity	2	2	3
2.4	Электронды оқулық / Электронный учебник / Electronic textbook	Саны / Кол-во / Quantity	1	1	1
2.5	Басқа / Другое / Other	Саны / Кол-во / Quantity	1	1	1
<b>3.</b>	<b><i>Оқу және зертханалық базаны дамыту / Развитие учебной и лабораторной базы / Development of educational and laboratory facilities</i></b>				
3.1	Мамандандырылған кабинеттер ашу / Открытие специализированных кабинетов / Opening of specialized offices	Саны / Кол-во / Quantity	1	1	1
3.2	Жабдықты сатып алу / Приобретение оборудования / Purchase of equipment	Саны / Кол-во / Quantity	10	15	20
3.3	Басқа / Другое / Other	Саны / Кол-во / Quantity	-	-	-
<b>4.</b>	<b><i>ББ мазмұнын жаңарту / Обновление содержания ОП / Updating the EP content</i></b>				
4.1	Еңбек нарығының талаптарын, ғылым жетістіктерін, кәсіби стандарттарды және басқа да нормативтік құжаттарды ескере отырып, оқыту нәтижелері мен пәндер тізбесін жаңарту / Обновление результатов обучения и перечня дисциплин с учетом требований рынка труда, достижений науки, профессиональных стандартов и других нормативных документов / Updating the results of training and the list of disciplines taking into account the requirements of the labor market, scientific achievements, professional standards and other regulatory documents	Оқу жылы / Уч. Год / Academic year	3	4	5
4.2	Көптілді оқытуды енгізу / Внедрение полиязычного обучения / Introduction of multilingual education	Пәндер саны / Кол-во дисциплин / Quantity of disciplines	1	1	1
4.3	Оқытудың жаңа әдістемелерін енгізу / Внедрение новых методик обучения / Introduction of new teaching methods	Саны / Кол-во / Quantity	1	1	1
4.4	Басқа / Другое / Other	Саны / Кол-во / Quantity	1	1	1
<b>5.</b>	<b><i>Оқытушылар мен білім алушыларды ғылыми-зерттеу жұмысына тарту / Привлечение преподавателей и обучающихся к научно-исследовательской работе / Involvement of teachers and students in research work</i></b>				
5.1	Оқытушылар мен білім алушылардың ғылыми семинарлар мен конференциялар жұмысына қатысуы, бірлескен ғылыми мақалалар жариялау / Участие преподавателей и обучающихся в работе научных семинаров и конференций, публикация совместных научных статей / Participation of teachers and students in scientific seminars and conferences, publication of joint scientific articles	Жарияланымдар саны / Кол-во публикаций / Quantity of publication	3	4	5
5.2	Оқытушылар мен білім алушыларды ғылыми жобаларды іске асыруға тарту / Привлечение преподавателей и обучающихся к реализации научных проектов / Involvement of teachers and students in the implementation of scientific projects	Адам / Чел. / Person	-	-	-

6.	<i>Дуальды оқыту элементтерін оқу процесіне енгізу арқылы өндіріспен ынтымақтастықты күшейту / Усиление сотрудничества с производством через внедрение элементов дуального обучения в учебный процесс / Strengthening cooperation with production through the introduction of elements of dual training in the educational process</i>				
6.1	Өндіріс базасында кафедра филиалын ашу / Открытие филиала кафедры на базе производства / Opening of a branch of the department on the basis of production	Саны / Кол-во / Quantity	1	1	1
6.2	ББ әзірлеу жөніндегі академиялық Комитетке өндіріс өкілдерін қосу / Включение представителей производства в Академический комитет по разработке ОП / Inclusion of representatives of production in the Academic Committee for the EP development	Адам / Чел. / Person	1	1	1
6.3	Тәжірибе базасын кеңейту / Расширение базы практики / Expanding the practice base	Саны / Кол-во / Quantity	3	4	5
6.4	ББ түлектерін жұмысқа орналастыру мақсатында әлеуетті жұмыс берушілермен жұмысты күшейту / Усиление работы с потенциальными работодателями с целью трудоустройства выпускников ОП / Strengthening work with potential employers in order to employ the EP graduates	Саны / Кол-во / Quantity	-	-	-
7.	<i>Рейтингтерде ББ жылжыту / Продвижение ОП в рейтингах / EP Promotion in the ratings</i>				
7.1	Атамекен / Atameken	Позиция / Position	-	-	-
7.2	БСҚА/АРТА / НАОКО/НААР / IAFQAIE	Позиция / Position	-	-	-
7.3	Басқа / Другое / Other	Позиция / Position	-	-	-