

«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» 03 2025 ж/г/у

«6B11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі» білім беру бағдарламасы /
Образовательная программа «6B11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес» /
Educational program «6B11104 – Hotel and Restaurant Business»

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

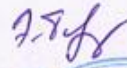
Қабылдау жылы / Год приема / Admission year: 2025

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



И. Куатова

Н. Махмуджанов

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



Л. Шалабаева

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 2025 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 бизнесі» «6B11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес» «6B11104 – Hotel and restaurant business»
5	БББ түрі / Вид ОП/ EP type	Жаңартылған / Обновленный / Updated
6	ҰБШ бойынша деңгей / Уровень по НРК / 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 credit	240
11	Қолдану саласы / Область применения / Scope 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	«Білім» туралы Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі №319-ІІІ 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.). 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.). 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).
14	Кәсіптік стандарттың атауы / Наименование профессионального стандарта / Name of professional standard «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.

		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». 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».
15	Жаңа мамандықтар атласы / Атлас новых профессий / Atlas of new professions	Инновация менеджері (қонақ үй бизнесі) Инновационный менеджер (в гостиничном бизнесе) Innovative manager (in the hotel business) https://atlasbt.enbek.kz/profession/306
16	Өңірлік стандарт / Региональный стандарт / Regional standard	Қарастырылмаған Не предусмотрено Not provided
Білім беру бағдарламасы аясында дайындау бейінінің картасы / Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы / Training profile map for the educational program		
17	ББ мақсаты / Цель ОП / EP purpose	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. 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. 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.
18	Білім беру бағдарламасының тұжырымдамасы / Концепция образовательной программы / The concept of education program	Білім беру бағдарламасы білім алушылардың заманауи концептуалды және инновациялық білімдері мен біліктерінің кешенін, туризм индустриясы мен қонақжайлылық саласындағы практикалық қызметтің маңызды дағдыларын қалыптастырады, сондай-ақ заманауи стандарттар деңгейіне сәйкес мамандарды даярлауды қамтамасыз етеді. 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. 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.
Түлектің біліктілік сипаттамасы / Квалификационные характеристики выпускника/ Qualification characteristics of the graduate		
19	Берілетін академиялық дәреже / Присуждаемая академическая степень / The awarded academic degree	«6В11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласының бакалавры. Бакалавр в области услуг по образовательной программе «6В11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес». Bachelor's degree in services in the educational program «6В11104 – Hotel and restaurant business».
20	Кәсіби қызмет объектісі / Объект профессиональной деятельности / The object of professional activity	Әртүрлі меншік нысанындағы қонақ үй-мейрамхана бизнесінің кәсіпорындары, қонақтарды орналастыру және тамақтану саласының кәсіпорындары; мәдени-демалыс қызметінің объектілері. Предприятия гостинично-ресторанного бизнеса с различной формы собственности, предприятия сферы размещения и питания; объекты культурно-досуговой деятельности. 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.

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
ЖҚ₁ – Жалпы білім ОК₁ – Общая образованность GC₁ – General education	ОН₁ – Қазақстандық қоғамның даму тарихы заңдылықтарын, философиялық, этикалық, экологиялық және құқықтық нормаларды, экономика және қаржылық сауаттылық негіздерін, әлеуметтік-мәдени, саяси және психологиялық құндылықтарды, инклюзивті білім беру негіздерін меңгереді, кәсіби қызметте цифрлық технологияларды ұтымды пайдаланады. РО₁ – Владеет знаниями закономерностей исторического развития казахстанского общества, философскими, этическими, экологическими и правовыми нормами, основой экономики и финансовой грамотностью, социально-культурными, политическими и психологическими ценностями, основами инклюзивного образования, рационально использует цифровые технологии в профессиональной деятельности. LO₁ – Possesses knowledge of the patterns of historical development of Kazakhstani society, philosophical, ethical, environmental and legal norms, fundamentals of economics and financial literacy, socio-cultural, political and psychological values, fundamentals of inclusive education and effectively utilizes digital technologies in professional activities.
	ОН₂ – 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, ғылыми зерттеу әдістерін қолданады, кәсіптік қызметті қамтамасыз ету үшін салауатты өмір салтына бағдарланады. РО₂ – 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, использует методы научного исследования, ориентируется на здоровый образ жизни для обеспечения профессиональной деятельности. LO₂ – Possesses logically correct, reasoned, and critical thinking for professional work in Kazakh, Russian, and foreign languages, as well as the ability to articulate opinions in writing and orally at a professional level, solve problems of intercultural communication, employ scientific research methods, and is oriented towards a healthy lifestyle to ensure professional activity.
Кәсіби құзыреттілік (КҚ) / Проффессиональные компетенции (ПК) / Professional Competences (PC)	
КҚ₂ – қонақ үй және мейрамхана бизнесі бойынша жалпы кәсіби құзыреттер ПК₂ – Общепрофессиональные компетенции по гостиничному и ресторанному бизнесу PC₂ – General professional competence in hotel and restaurant business	ОН₃ – Қонақ үй және мейрамхана қызметтері нарығындағы негізгі принциптер мен ағымдағы үрдістерді терең түсінуді қамтитын қонақжайлылық саласындағы негізгі білімге ие болады, әлемдік үрдістердің дамуын және қонақжайлылық саласындағы соңғы трендтерді бақылайды. РО₃ – 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. LO₃ – 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

	trends in the field of hospitality. ОН₄ – 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. РО₄ – 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. ЛО₄ – 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.
КҚ₃ – қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі сервистік қызмет бойынша жалпы кәсіби құзыреттер ПК₃ – Обще профессиональные компетенции по сервисной деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе РС₃ – General professional competencies in service activities in the hotel and restaurant business	ОН₅ – 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. РО₅ – 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. ЛО₅ – 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. ОН₆ – 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. РО₆ – 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. ЛО₆ – 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.
КҚ₄ – қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі экономикалық құзыреттер ПК₄ – Экономические компетенции в гостиничном и ресторанном бизнесе РС₄ – Economic competencies in the hotel and restaurant business	ОН₇ – 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. РО₇ – 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. ЛО₇ – 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.

КҚ₅ – Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі басқарушылық құзыреттер ПК₅ – Управленческие компетенции в гостиничном и ресторанном бизнесе PC₅ – Managerial competencies in the hotel and restaurant business	ОН₈ – Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарын басқаруда тұрақты даму қағидаттарын, қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі проблемалық жағдайларды шешу әдістері мен стратегияларын қолданады, кәсіби мінез-құлық пен коммуникацияны қоса алғанда, клиенттердің қанағаттануын қамтамасыз ету мақсатында негізделген шешімдер қабылдай отырып, жағдайды талдайды. РО₈ – Применяет принципы устойчивого развития в управлении предприятиями индустрии гостеприимства, 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. ЛО₈ – Applies the principles of sustainable development in managing hospitality industry enterprises, using methods and strategies to address challenges in the hotel and restaurant business. Analyzes situations and makes well-founded decisions to ensure customer satisfaction, incorporating professional behavior and communication.
КҚ₆ – Қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі кәсіби-бағытталған құзыреттері ПК₆ – Профессионально-ориентированные компетенции в гостинично-ресторанном бизнесе PC₆ – Professionally oriented competencies in the hotel and restaurant business	ОН₉ – 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. РО₉ – 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 ЛО₉ – 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. ОН₁₀ – Аспаздық шеберліктің кәсіби дағдыларын, әлемнің әртүрлі елдердің дәстүрлі тағамдарын дайындауды, теңдестірілген рацион мен диетаны әзірлеуді, 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. РО₁₀ – Совершенствует профессиональные навыки кулинарного мастерства, приготовления традиционных блюд различных кухонь мира, разработки сбалансированного рациона и диеты, 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. ЛО₁₀ – Enhances professional culinary skills, including the preparation of traditional dishes from various world cuisines, the development of balanced diets, food presentation, and high-quality food photography. Additionally, develops managerial competencies in bar and restaurant management, providing broad career prospects and opportunities for establishing a personal restaurant business.

2) Таңдау компоненті (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Elective Courses (EC)														
8	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері Основы права и антикоррупционной культуры/ Fundamentals of Law and Anti-Corruption Culture	Пән Қазақстан Республикасының құқығы мен саяси-құқықтық жүйесі, адам және азаматтың құқықтары мен бостандықтары, сыбайлас жемқорлықтың туындау себептері мен мазмұны, оның көріну нысандары мен оған қарсы іс-қимыл туралы базалық білім беруге бағытталған. Оқыту нәтижесінде студент құқық салаларының негізгі ережелері мен қағидаларын қолдануды, сыбайлас жемқорлыққа саналы түрде қарсы тұру қабілеттерін меңгереді. Дисциплина направлена на предоставление базовых знаний о праве и политико-правовой системе Республики Казахстан, правах и свободах человека и гражданина, причинах и содержании возникновения коррупции, формах ее проявления и противодействии. В результате обучения студент овладевает применением основных принципов и положений отраслей права, умением сознательно противостоять 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.	ЖБП ООД GED	ТК КВ ЕС	5	x								
9	Экономика, кәсіпкерлік және қаржылық сауаттылық негіздері Основы экономики, предпринимательства и финансовой грамотности Fundamentals of Economics, Entrepreneurship, and Financial Literacy	Пән экономикалық процестер, кәсіпкерлік негіздері және қаржыны тиімді басқару туралы базалық білім беруге бағытталған. Бизнесі құру, тәуекелдерді басқару, кәсіпкерліктің құқықтық аспектілері, қаржылық жоспарлау, бюджеттеу және инвестициялау негіздері қарастырылады. Білім алушылар жеке қаржыны басқару, экономикалық шешімдер қабылдау, кәсіпкерлік дағдыларды меңгеру және бизнес-идеяларды жүзеге асыру тәсілдерін меңгереді. Дисциплина направлена на формирование базовых знаний об экономических процессах, основах предпринимательской деятельности и принципах эффективного управления финансами. В рамках курса рассматриваются такие темы, как создание и развитие бизнеса, управление рисками, правовые аспекты предпринимательства, основы финансового планирования, бюджетирования и инвестирования. Обучающиеся осваивают навыки управления личными финансами, принятия экономически обоснованных решений, развивают предпринимательское мышление и учатся реализовывать бизнес-идеи. The discipline is aimed at developing basic knowledge about economic processes, the basics of entrepreneurial activity and the principles of effective financial management. The course covers topics such as business creation and development, risk management, legal aspects of entrepreneurship, fundamentals of financial planning, budgeting and investing. Students master the skills of personal finance management, making economically sound	ЖБП ООД GED	ТК КВ ЕС	5	x								

	Service activities	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. 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 skills in the field of organizing service activities.														
14	Қонақжайлылық индустриясындағы тұрақты даму Устойчивое развитие в индустрии гостеприимства Sustainable Development in the Hospitality Industry	Пән қонақ үй және мейрамхана бизнесіндегі экологиялық, әлеуметтік және экономикалық тұрақтылық қағидаттарын зерттейді. Курс жасыл технологияларды енгізу, энергия үнемдеу шешімдері, қалдықтарды басқару, экотуризмді дамыту, кәсіпорындардың әлеуметтік жауапкершілігі және ұзақ мерзімді тұрақты даму стратегияларын қамтиды. Білім алушылар халықаралық стандарттар мен сертификаттауды, жауапты тұтыну қағидаттарын және қоршаған ортаға теріс әсерді азайтудың әдістерін зерттей отырып, қонақжайлылық индустриясында тұрақты бизнес-модельдерді басқару дағдыларын меңгереді. Дисциплина изучает принципы экологической, социальной и экономической устойчивости в гостиничном и ресторанном бизнесе. Курс охватывает внедрение зеленых технологий, энергоэффективных решений, управление отходами, развитие экотуризма, социальную ответственность предприятий, а также стратегии долгосрочного устойчивого развития. Обучающиеся изучат международные стандарты и сертификации, принципы ответственного потребления и способы минимизации негативного воздействия на окружающую среду, осваивая навыки управления устойчивыми бизнес-моделями в индустрии гостеприимства. The discipline studies the principles of environmental, social and economic sustainability in the hotel and restaurant business. Course covers the implementation of green technologies, energy-efficient solutions, waste management, ecotourism development, corporate social responsibility, and long-term sustainability strategies. Students will learn about international standards and certifications, responsible consumption principles, and methods to minimize environmental impact, acquiring skills in managing sustainable business models in the hospitality industry.	БП БД BD	ЖК БК UC	5								x			
15	Оқу практикасы	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	БП БД BD	ЖК БК UC	2			x	x							

	Marketing in the hospitality sector	The discipline studies the principles, methods, and tools underlying the organization of effective marketing work, which is important for management activities at various levels, including conducting marketing research, managing elements of the marketing mix, and developing marketing strategies in various sectors of the economy. The purpose of the course is to master the theoretical foundations of marketing, as well as to master practical skills in the application of elements and principles of marketing activities of companies.													
19	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 өндеуді, 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 PD	ЖК БК UC	5					x				x	
20	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 результатов теоретического учебно-практического обучения, приобретение обучающимися умения и навыков практической работы по присваиваемой квалификации и избранной специальности или	БП БД BD	ЖК БК UC	4				x	x	x	x			

3. Бейіндеуші пәндер циклі (БеП) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of profile disciplines (PD)														
1) ЖОО компоненті (ЖК) / Вузовский компонент (ВК) / University component (UC)														
26	Тауартану және тамақ өнімдерін сараптау Товароведение и экспертиза пищевых продуктов Commodity science and expertise of food products	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. 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. 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 quality indicators, and develop skills for disclosing food labeling. Identifies food products in the hospitality industry by assortment.	БеП ПД PD	ЖК ВК UC	5					x				
27	Қазақ тағамдарын дайындау технологиясы Технология приготовления блюд казахской кухни The technology of cooking Kazakh cuisine	Пән қазақ халқының тамақтану мәдениеті мен ұлттық дәстүрлерінің өзара байланысын, қазақ тағамдарын дайындау және ұсыну технологиясын зерделейді. Білім алушылар ұлттық тағамдардың техникалық-технологиялық картасын әзірлеуге, қазақ ұлттық тағамдарын дайындау және оларға қызмет көрсету технологияларын игеруде дербес әрекет етуге үйретеді. Дисциплина изучает взаимосвязь культуры питания и национальных традиций казахского народа, технологии приготовления и подачи казахской пищи. Обучающиеся учатся разрабатывать технико-технологическую карту национальных блюд, самостоятельно действовать в освоении технологий приготовления и обслуживания казахских национальных блюд. The discipline studies the relationship between the culture of nutrition and the national traditions of the Kazakh people, the technology of cooking and serving Kazakh food. Students learn to develop a technical and	БеП ПД PD	ЖК ВК UC	5			x						x

35	HoReCa саласындағы сторителлинг және брендинг Сторителлинг в сфере HoReCa и брендинг HoReCa Storytelling and branding	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. Дисциплина включает изучение техник создания и продвижения бренда в сфере гостеприимства (HoReCa) с использованием силы рассказов (сторителлинга). Курс рассматривает изучение методов 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. 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.	БөП ПД РД	ЖК ВК УС	5						х			х	х
36	Бизнесі жоспарлау және жобалау Планирование и проектирование бизнеса Planning and business design	Пән негізгі теориялық білімді, бизнесі жоспарлау және жобалау, ағымдағы бизнес-модельді 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. 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. 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	БөП ПД РД	ЖК ВК УС	5			х				х	х		

		market environment, identifying methods that allow achieving set goals with the required level of efficiency.														
37	Стандарттау және сапаны басқару Стандартизация и управление качеством Standardization and quality management	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. Дисциплина изучает принципы и методы обеспечения высокого уровня 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. 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.	БөП БД BD	ЖК БК UC	5				x	x						
38	Қонақ үй бизнесіндегі инновациялар мен трендтер Инновации и тренды в гостиничном бизнесе	Пән қонақжайлылық индустриясындағы заманауи өзгерістерді, технологиялық шешімдерді енгізуді және қонақ үйлердің нарықтың жаңа талаптарына бейімделуін зерттеуге бағытталған. Курс аясында сервис персонализациясы, digital-автоматтандыру, Big Data, жасанды интеллект, IoT, сондай-ақ тұрақты даму және экологиялық тұжырымдамалар қарастырылады. Гибридті орналастыру форматтары, influence-маркетинг, digital PR стратегиялары және әсерлер экономикасы талданады. Практикалық сабақтар инновациялық қонақ үйлердің концепцияларын әзірлеуді, digital-стратегияларды жасауды және жаңа технологияларды тестілеуді қамтиды, бұл білім алушыларға өз білімдерін қонақ үй бизнесінің нақты ортасында қолдануға мүмкіндік береді. Дисциплина направлена на изучение современных изменений в индустрии гостеприимства, внедрение технологических решений и адаптацию отелей к новым требованиям рынка. В рамках курса рассматриваются персонализация сервиса, digital-автоматизация, Big Data, искусственный интеллект, IoT, а также устойчивое развитие и	БөП ПД PD	ЖК БК UC	5			x								

	Innovations and Trends in the Hotel Business	экологические концепции. Анализируются гибридные форматы размещения, influence-маркетинг, стратегии digital PR и экономика впечатлений. Практические занятия включают разработку концепций инновационных отелей, digital-стратегий и тестирование новых технологий, что позволит студентам применять знания в реальной гостиничной среде. The discipline is aimed at studying modern changes in the hospitality industry, the integration of technological solutions, and hotel adaptation to new market demands. Topics include service personalization, digital automation, Big Data, artificial intelligence, IoT, as well as sustainability and eco-friendly concepts. Students will analyze hybrid accommodation formats, influencer marketing, digital PR strategies, and the experience economy. Practical sessions will involve developing innovative hotel concepts, digital strategies, and testing new technologies, enabling students to apply their knowledge in real-world hospitality settings.														
39	Өндірістік практика <															

42	Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері Операционные процедуры отдела приема и размещения Operational procedures of the Reception and Placement Department	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. 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. 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.	БөП ПД PD	ТК КВ ЕС	5						x				x	
43	Шаруашылық бөлімдерінің операциялық рәсімдері Операционные процедуры хозяйственных отделов Operational procedures of household departments	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. 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. 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,	БөП ПД PD	ТК КВ ЕС	5				x						x	

		ways to maximize profits: the first to maximize revenue and the second to control and minimize costs. Students will gain the skills to understand the policies, procedures and tools available to maximize revenue, and the ability to use them effectively.														
46	Қаржы және шығындарды бақылау Финансы и контроль затрат Finance and Cost Control	Курс қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының сатып алу және сату үдерістерінде құжат айналымын дұрыс жүргізу, тауар жеткізуші фирмалармен келісім-шарттар жасасу, тауарды дұрыс жеткізу стандарттарын сақтау, тауарды қабылдау, дұрыс сақтау, бөлу, түгендеу, кәсіпорынның айлық есебін жүргізу секілді тауарлық-қаржылық функцияларын қарастырады. Бұл пәнді оқыған кезде білім алушылар қонақ үйлер мен мейрамханаларда қаржы мен шығындарды бақылау үшін қолданылатын арнайы ақпараттық бағдарламаларды қолдану дағдыларын игереді. Курс рассматривает такие товарно-финансовые функции предприятий индустрии гостеприимства, как правильное ведение документооборота в процессах закупок и продаж, заключение договоров с фирмами-поставщиками товара, соблюдение стандартов правильной поставки товара, приемка товара, правильное хранение, распределение, инвентаризация, ведение месячного учета предприятия. При изучении данной дисциплины обучающиеся приобретают навыки применения специальных информационных программ, используемых для контроля финансов и расходов в гостиницах и ресторанах. The course examines such commodity and financial functions of hospitality industry enterprises as proper document management in the procurement and sales processes, conclusion of contracts with suppliers of goods, compliance with standards for the correct delivery of goods, acceptance of goods, proper storage, distribution, inventory, monthly accounting of the enterprise. While studying this discipline, students acquire skills in using special information programs used to control finances and expenses in hotels and restaurants.	БеП ПД PD	ТК КВ ЕС	5										x	
47	Әлемдік гастрономия	Курс бүкіл әлем бойынша аспаздық дәстүрлер мен тамақтану мәдениеттерінің әртүрлілігін зерттеуді қарастырады. Сондай-ақ, олар әртүрлі елдің тағамдарының тарихын, ингредиенттерін талдауды, пісіру техникасын және ерекшеліктерін зерделейді. Мәдени, географиялық және әлеуметтік факторлардың тарихымен және аспаздық қалауларға әсерімен таныстырады. Әртүрлі елдің дәстүрлі тағамдарын дайындау дағдыларына ие болады. Курс білім алушыларға әлемдік тағамдардың әртүрлі мәдениеттері мен дәстүрлерімен танысып, өздерінің мәдени көкжиектерін кеңейтуге мүмкіндік береді.	БеП ПД PD	ТК КВ ЕС	5			x								x

49	Мейрамхана ісі Ресторанное дело Restaurant Business	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. 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. 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.	БөП ПД РД	ТК КВ ЕС	5				x	x		x			
50	Бар ісі және эногастрономия Барное дело и эногастрономия Bar Business and	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. 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. The subject is aimed at learning students with theoretical knowledge and	БөП ПД РД	ТК КВ ЕС	5			x							x

4. «6B11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі» білім беру бағдарламасының оқу жоспары
Учебный план образовательной программы «6B11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес»
Curriculum of the educational program «6B11104 – Hotel and Restaurant Business»

Модуль атауы / Наименование модуля / Module Name	Пәннің коды / Код дисциплины / Course Code	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Course Name	Триместры / 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	Дәрістер / Лекции / Lectures	Практикалық (семинар) сабақтар / Практические (семинар) занятия / Practical (seminar) classes	ОБӨЖ / СРОП / IWS	БӨЖ / СРО / IWS	Практика, КА / Практика, ИА / Practice, Final Assessment	Курс / Course												
											1			2			3						
											Триместры / Trimestr												
											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	21	22	23	
1. Жалпы білім беретін пәндер (ЖБП) циклі - 56 ак.кредит / Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД) - 56 ак.кредитов / Cycle of general education disciplines (GED) - 56 ac.credits																							
1) Міндетті компонент - 51 ак.кредит / Обязательный компонент - 51 ак.кредитов / Required component - 51 ac.credits																							
Mod 1 Тарихи- философиялық және ақпараттық білім модулі / Модуль историко- философских и информационных знаний / Module of historical, philosophical and information knowledge	KT 1101 / IK 1101 / HOK 1101	Қазақстан тарихы / История Казахстана / History of Kazakhstan	3	5	150	10	35	15	90				5							МЕ/ТЭ/SE			
	АКТ 1102 / ІКТ 1102 / ІАСТ 1102	Ақпараттық- коммуникациялық технологиялар / Информационно- коммуникационные технологии / Information and Communication Technologies	2	5	150		45	15	90			5								Емтихан / Экзамен / Examination			
	Fil 2103 / Fil 2103 / Phi 2103	Философия / Философия / Philosophy	4	5	150	10	35	15	90					5						Емтихан / Экзамен / Examination			
Mod 2 Тілдік дайындық модулі-1 / Модуль языковой подготовки-1 / Language Training module-1	SHT 1104 / IYa 1104 / FL 1104	Шетел тілі / Иностранный язык / Foreign Language	1	5	150		45	15	90		5									Емтихан / Экзамен / Examination			
	SHT 1118 / IYa 1118 / FL 1104	Шетел тілі / Иностранный язык / Foreign Language	2	5	150		45	15	90			5								Емтихан / Экзамен / Examination			
	K(O)T 1108/1113 / K(R)Ya 1108/1113 / K(R)L 1108/ 1113	Қазақ (орыс) тілі / Казахский (русский) язык / Kazakh (Russian) Language	1	5	150		45	15	90		5									Емтихан / Экзамен / Examination			
	K(O)T 1122/1127 / K(R)Ya	Қазақ (орыс) тілі / Казахский (русский) язык /	2	5	150		45	15	90			5								Емтихан / Экзамен / Examination			

[illegible]

	ЖБП циклі бойынша барлығы: / Всего по циклу ООД: / Total for the GED cycle:			56	1680	70	470	170	970	0	19	15	17	5	0	0	0	0	0			
2. Базалық және бейіндеуші пәндер циклі (БП, БөП) - 176 ак.кредит / Цикл базовых и профилирующих дисциплин (БД, ПД) - 176 ак.кредитов / Cycle of basic and profile disciplines (BD, PD) - 176 ac.credits																						
1) Базалық пәндер циклі, ЖК - 57 ак.кредит / Цикл базовых дисциплин, ВК - 57 ак.кредитов / Cycle of basic disciplines, UC - 57 ac.credits																						
Mod 5 Қонақжайлылықтағы кәсіби негіздер және тұрақты даму / Профессиональные основы в гостеприимстве и устойчивое развитие / Professional Foundations in Hospitality and Sustainable Development	KK 1248 / VG 1248 / ITH 1248	Қонақжайлылыққа кіріспе /Введение в гостеприимство /Introduction to Hospitality	1	5	150	10	35	15	90		5								Емтихан / Экзамен / Examination		Гастрономический туризм	
	IKKM 1249 / KBO 1249 / BCC 1249	Іскерлік қарым-қатынас мәдениеті / Культура бизнес общения / Business communication culture	2	5	150	10	35	15	90			5							Емтихан / Экзамен / Examination	—		
	SK 1250 / SD 1250 / SA 1250	Сервистік қызмет / Сервисная деятельность / Service activities	2	5	150	10	35	15	90			5							Емтихан / Экзамен / Examination	—		
	KITD 1258 / URIG 1258 / SDITHI 1258	Қонақжайлылық индустриясындағы тұрақты даму / Устойчивое развитие в индустрии гостеприимства/ Sustainable Development in the Hospitality Industry	3	5	150	10	35	15	90				5									
	OP 1254 / UP 1254 / EP 1254	Оқу практикасы / Учебная практика / Educational Practice	3	2	60					60			2						Есеп / Отчет / Report	—	Производственная практика (4) 6-триместр	
Mod 6 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	KM 2252 / FM 2252 / FM 2252	Қаржылық менеджмент / Финансовый менеджмент / Financial Management	4	5	150	10	35	15	90					5					Емтихан / Экзамен / Examination		—	
	KSM 2246 / MSG 2246 / MHS 2246	Қонақжайлылық саласындағы маркетинг/ Маркетинг в сфере гостеприимства / Marketing in the hospitality sector	5	5	150	10	35	15	90						5				Емтихан / Экзамен / Examination	—	Сторителлинг в сфере HoReCa и брендинг	

	BL 2253 / BL 2253 / BL 2253	Бизнес-логистика / Бизнес-логистика / Business logistics	6	5	150	10	35	15	90							5				Емтихан / Экзамен / Examination		
	OP 2255 / PP 2255/ IP 2255	Өндірістік практика / Производственная практика / Industrial Practice	6	4	120					120						4				Есеп / Отчет / Report	Учебная практика	Производствен ная практика (6) 7-триместр
Mod 7 Мәдениетаралық коммуникация және академиялық жазу модулі / Модуль межкультурной коммуникации и академического письма / Intercultural communication academic writing module	AZhK 1201 / VAP 1201 / ITAW 1201	Академиялық жазуға кіріспе / Введение в академическое письмо / Introduction to Academic Writing	1	3	90	10	20	10	50		3								Емтихан / Экзамен / Examination			
	KSHT 1244/ PIYa 1244/ PFL 1244	Кәсіби шет тілі I / Профессиональный иностраннный язык I / Professional foreign language I	3	5	150		45	15	90				5						Емтихан / Экзамен / Examination		Профессиональн ый иностраннный язык II	
	KSHT 2245/ PIYa 2245/ PFL 2245	Кәсіби шет тілі II / Профессиональный иностраннный язык II / Professional foreign language II	4	5	150		45	15	90					5					Емтихан / Экзамен / Examination	Профессиональн ый иностраннный язык I		
	YaMT 2259 / NYaT 2259 / YLAT 2259	Ясауи мұрасы және Түркістан/ Наследие Ясауи и Туркестан/ Yasawi's Legacy and Turkestan	5	3	90	10	20	10	50						3					Емтихан / Экзамен / Examination		
	ЖК бойынша барлығы: / Итого по ВК: / Total UC:			57	1710	90	375	155	910	180	8	10	12	10	8	9	0	0	0			
2) Таңдау компоненті (ТК) - 10 ак.кредит / Компонент по выбору (КВ) - 10 ак.кредит / Elective Courses (EC) - 10 ac.credits																						
	Таңдау 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	10	35	15	90						5					Емтихан / Экзамен / Examination		
	M 2257 / M 2257 / M 2257	Minor-2	6	5	150	10	35	15	90							5				Емтихан / Экзамен / Examination		
	ТК бойынша барлығы: / Итого КВ: / Total Elective Course:			10	300	20	70	30	180	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0			
	БП циклі бойынша барлығы: / Всего по циклу БД: / Total of BD:			67	2010	110	445	185	1090	180	8	10	12	10	13	14	0	0	0			

3. Бейіндеуші пәндер циклі (Беп) - 109 ак.кредит / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) -109 ак.кредитов / Cycle of professional disciplines (PD) - 109 ac.credits																						
1) ЖОО компоненті (ЖК) - 79 ак. кредит / Вузовский компонент (ВК) - 79 ак.кредитов / University component (UC) – 79 ac.credits																						
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 / CSAEOFP 2351	Тауартану және тамақ өнімдерін сараптау / Товароведение и экспертиза пищевых продуктов / Commodity science and expertise of food products	5	5	150	10	35	15	90						5					Емтихан / Экзамен / Examination	—	—
	KTDT 2352 / TPBKK 2352 / TTOCKC 2352	Қазақ тағамдарын дайындау технологиясы / Технология приготовления блюд казахской кухни / The technology of cooking Kazakh cuisine	5	5	150	10	35	15	90						5					Емтихан / Экзамен / Examination	—	
	GT 2353 / GT 2353 / GT 2353	Гастрономиялық туризм / Гастрономический туризм / Gastronomic tourism	4	5	150	10	35	15	90					5						Емтихан / Экзамен / Examination	Введение в гостеприимство	
	RTN 2370 / ORP 2370 / FORN 2370	Рационалды тамақтану негіздері / Основы рационального питания/ Fundamentals of Rational Nutrition	6	5	150	10	35	15	90							5				Емтихан / Экзамен / Examination		
Mod 10 Қонақжайлылықтағы жасанды интеллект және HR /Искусственный интеллект и HR в гостеприимстве / Artificial Intelligence and HR in Hospitality	MKUBM 2369 / MRGB 2369 / RAHBM 2369	Мейрамхана және қонақ үй бизнесінің менеджменті / Менеджмент ресторанного и гостиничного бизнеса / Restaurant and Hotel Business Management	5	5	150	10	35	15	90						5					Емтихан / Экзамен / Examination	—	
	NM 2354 / NM 2354 / NM 2354	HR менеджменті / HR менеджмент / HR Management	7	5	150	10	35	15	90								5			Емтихан / Экзамен / Examination		
	KIZhI 2355 / IIG 2355 / APTHI 2355	Қонақжайлылық индустриясындағы жасанды интеллект / Искусственный интеллект в индустрии гостеприимства / Artificial intelligence in the hospitality industry	4	5	150	10	35	15	90						5					Емтихан / Экзамен / Examination		

	OP 3301 / PP 3301 / IP 3301	Өндірістік практика / Производственная практика / Industrial Practice	7	6	180					180						6			Есеп / Отчет / Report	Производствен ная практика (4) 6-триместр	Производствен ная практика (4) 9-триместр
Mod 11 HoReCa-да тамақтануды, оқиғаларды және брендингті ұйымдастыру мен басқару / Организация и управление питанием, событиями и брендинга в HoReCa / Organization and Management of Catering, Events, and Branding in HoReCa	KITU 3371 / OPIG 3371 / FSOITHI 3371	Қонақжайлылық индустриясында тамақтануды ұйымдастыру / Организация питания в индустрии гостеприимства / Food Service Organization in the Hospitality Industry	7	5	150	10	35	15	90							5			Емтихан / Экзамен / Examination		
	IM 3357/ IM 3357/ EM 3357	Ивент-менеджмент / Ивент-менеджмент / Event management	8	5	150	10	35	15	90								5		Емтихан / Экзамен / Examination	—	
	HSSB 3358 / SSHB 3358 / HSAB 3358	HoReCa саласындағы сторителлинг және брендинг / Сторителлинг в сфере HoReCa и брендинг / HoReCa Storytelling and branding	7	5	150	10	35	15	90							5			Емтихан / Экзамен / Examination	Маркетинг в сфере гостеприимства	
Mod 12 Инновация, сапаны басқару және бизнесі жоспарлау / Инновации, управление качеством и бизнес- планирование / Quality management and business planning	BZhZh 3359 / PPB 3359 / PABD 3359	Бизнесі жоспарлау және жобалау / Планирование и проектирование бизнеса / Planning and business design	8	5	150	10	35	15	90							5			Емтихан / Экзамен / Examination	—	—
	SSB 3360 / SUK 3360 / SAQM 3360	Стандарттау және сапаны басқару / Стандартизация и управление качеством / Standardization and quality management	8	5	150	10	35	15	90							5			Емтихан / Экзамен / Examination		
	KUBIT 3372/ ITGB 3372/ IATITHB 3372	Қонақ үй бизнесіндегі инновациялар мен трендтер / Инновации и тренды в гостиничном бизнесе/ Innovations and Trends in the Hotel Business	8	5	150	10	35	15	90							5					
	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

[illegible]

Mod 14 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	5	150	10	35	15	90							5				Емтихан / Экзамен / Examination		
	GT 2364 / GT 2364 / GT 2315	Гастрономиялық трендтер / Гастрономические тренды / Gastronomic Trends	6	5	150	10	35	15	90							5				Емтихан / Экзамен / Examination		
	MI 3365 / RD 3365 / RB 3365	Мейрамхана ісі / Ресторанное дело / Restaurant Business	7	5	150	10	35	15	90								5			Емтихан / Экзамен / Examination		
	BIE 3366 / BDE 3366 / BBAE 3366	Бар ісі және эногастрономия / Барное дело и эногастрономия / Bar Business and Enogastronomy	7	5	150	10	35	15	90								5			Емтихан / Экзамен / Examination		
	AOM 3367/ KIM 3367/ CAAM 3367	Аспаздық өнер және менеджмент / Кулинарное искусство и менеджмент / Culinary Arts and Management	8	5	150	10	35	15	90									5		Емтихан / Экзамен / Examination		
	FSF 3368/ FSF 3368/ FSAP 3368	Фуд-стайлинг және фотосурет / Фуд-стайлинг и фотография / Food styling and photography	8	5	150	10	35	15	90									5		Емтихан / Экзамен / Examination		
	ТК бойынша барлығы: / Итого KB: / Total Elective Course:			30	900	60	210	90	540	0	0	0	0	0	0	10	10	10	0			
	Беп циклі бойынша барлығы: / Всего по циклу ПД: / Total of PD:			109	3270	190	665	285	1710	420	0	0	0	10	15	15	31	30	8			
	БП-Беп циклі бойынша барлығы: / Всего по циклу БД-ПД: / Total of BD-PD:			176	5280	300	1110	470	2800	600	8	10	12	20	28	29	31	30	8			
	Теориялық оқыту бойынша барлығы: / Итого по теоретическому обучению: / Total for theoretical training:			232	6960	370	1580	640	3770	600	27	25	29	25	28	29	31	30	8			
4. Қорытынды аттестаттау (ҚА) - 8 ак.кредит / Итоговая аттестация (ИА) - 8 ак.кредитов / Final attestation (FA) - 8 ac.credits																						
Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация / Final attestation:			9	8	240				240									8	Дипломдық жоба қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру			
ҚА бойынша барлығы / Итого по ИА / Total Final Assessment:				8	240	0	0	0	0	240	0	0	0	0	0	0	0	8				
Жоспар бойынша барлығы / Итого по плану / Total Planned:				240	7200	370	1580	640	3770	840	27	25	29	25	28	29	31	30	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	
C-	1,67	60-64	Қанағаттанарлық/ Удовлетворительно/ Satisfactory
D+	1,33	55-59	
D-	1,0	50-54	
FX	0,5	25-49	Қанағаттанарлықсыз/ Неудовлетворительно/ Unsatisfactory
F	0	0-24	

7. ДАМУ ЖОСПАРЫ / ПЛАН РАЗВИТИЯ / DEVELOPMENT PLAN
«6B11104 – Қонақ үй және мейрамхана бизнесі» білім беру бағдарламасы /
Образовательная программа «6B11104 – Гостиничный и ресторанный бизнес» /
Educational program «6B11104 – 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. / Measurament unit	2025-2026	2026-2027	2027-2028
1.	<i>Кадрлық әлеуетті жақсарту / Улучшение кадрового потенциала / Improvement of human resources</i>				
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
2.	<i>Оқу, оқу-әдістемелік әдебиеттер мен электрондық ресурстарды әзірлеу / Разработка учебной, учебно-методической литературы и электронных ресурсов / Development of educational, methodical literature and electronic resources</i>				
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
3.	Оқу және зертханалық базаны дамыту / Развитие учебной и лабораторной базы / Development of educational and laboratory facilities				
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	-	-	-
4.	ББ мазмұнын жаңарту / Обновление содержания ОП / Updating the EP content				
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
5.	Оқытушылар мен білім алушыларды ғылыми-зерттеу жұмысына тарту / Привлечение преподавателей и обучающихся к научно-исследовательской работе / Involvement of teachers and students in research work				
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	-	-	-