

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

«БЕКТЕМНІ» / «УТВЕРЖДАЮ» / «APPROVED»

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



А. Шокпаров / A. Shokparov

2025 ж/г/у

«7М11104 – Global Hospitality Management» білім беру бағдарламасы /
Образовательная программа «7М11104 – Global Hospitality Management» /
Educational program «7М11104 – Global Hospitality Management»

Бағдарлама деңгейі / Уровень программы / Program level: Магистратура / Магистратура / Master's degree

Қабылдау жылы / Год приема / Admission year: 2025

Конакжайлылық мектебінің директоры /
Директор школы Гостеприимства /
Director of the School of Hospitality

John

Э. Алимкулова

Қонақжайлық мектебінің магистр, ара оқытушысы /
Магистр, старший преподаватель школы Госгеприимства /
Master's degree, Senior Lecturer at the School of Hospitality

OK

Э. Туркеева

Жұмыс беруші/ Работодатель/ Employer

«Tor-Tobe Grand Hall» мейрамхана-банкет кешенінін басқарушы директоры
Управляющий директор Ресторанно-банкетного комплекса «Tor-Tobe Grand Hall»
Managing Director of the «Tor-Tobe Grand Hall» Restaurant and Banquet Complex

Келісімді / Согласовано / Agreed upon

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

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



Л. Шалабаева



И. Куатова



Т. СЫЗДЫКОВА

ҚАРАСТЫРЫЛУЫ / 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 № 8 от / dated «20» 03 2025

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

1	Білім саласы / Область образования / Field of education	7М11 – Қызмет көрсету / 7М11 – Услуги / 7М11 – Services
2	Дайындық бағыты / Направление подготовки / Direction of personnel training	7М111 – Қызмет көрсету саласы / 7М111 – Сфера обслуживания / 7М111 – Service sector
3	Білім беру бағдарламаларының тобы / Группа образовательных программ / Group of educational programs	М149 – Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі / М149 – Ресторанное дело и гостиничный бизнес / М149 – Restaurant and Hotel Business
4	Білім беру бағдарламасының коды мен атауы / Код и наименование образовательной программы / The code and name of education program	7М11104 – Global Hospitality Management
5	БББ түрі / Вид ОП/ EP type	Жаңа БББ / Новая ОП / New EP
6	ҰБШ бойынша деңгей / Уровень по НРК / Level on NQF	7
7	СБШ бойынша деңгей / Уровень по ОРК / Level on SQF	7
8	БББ айрықша ерекшеліктері / Отличительные особенности ОП / EP distinctive features	жок / нет / no
9	Оқыту тілі / Язык обучения / Language of education	қазақ, орыс, ағылшын / казахский, русский, английский / kazakh, russian, english
10	Кредиттердің көлемі / Объем кредитования / Volume of the credits	65
11	Қолдану саласы / Область применения / Score of application	Бұл білім беру бағдарламасы жандық аспектіде стратегиялық және жедел міндеттерді шешу үшін теориялық білімі де, практикалық дағдылары да бар қонақжайлық саласында жоғары білікті магистрлерді даярлауға бағытталған. Данная образовательная программа направлена на подготовку высококвалифицированных магистров в области гостеприимства, обладающих как теоретическими знаниями, так и практическими навыками для решения стратегических и оперативных задач в глобальном аспекте. This educational program is aimed at training highly qualified master's graduates in the field of hospitality, who possess both theoretical knowledge and practical skills necessary for addressing strategic and operational tasks in a global context.
12	Оқыту мерзімі / Срок обучения/ Period of study	1 жыл / 1 года / 1 years
13	Нормативтік-құқықтық қамтылуы / Нормативно-правовое Обеспечение / The 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 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 общеобразовательных 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.); 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); 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). «Атамекен» Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 06.12.2022 ж. №224 бұйрығымен бекітілген «Мейманхананы басқару» кәсіби стандарты; «Атамекен» Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 06.12.2022 ж. №224 бұйрығымен бекітілген «Қонақ үйдің ішкі бақылауын жүзеге асыру» кәсіби стандарты. Профессиональный стандарт: «Управление отелем», утвержденный приказом № 224 от 06.12.2022 г. Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей «Атамекен»; Профессиональный стандарт: «Осуществление внутреннего контроля гостиницы», утвержденный приказом № 224 от 06.12.2022 г. Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей «Атамекен».
14	Кәсіптік стандарттың атауы / Наименование профессионального стандарта / Name of professional standard Professional standard: «Hotel management», approved by the order № 224 from 06.12.2022 of the Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs «Atameken»; Professional standard: «Implementation of internal control of the hotel», approved by the order № 224 from 06.12.2022 of the Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs «Atameken».

15	Жаңа мамандықтар атласы / Атлас новых профессий / Atlas of new professions	Инновационный менеджер (в гостиничном бизнесе): https://atlasbt.eimbek.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 бизнесін тиімді басқаруға, сондай-ақ клиенттерге қызмет көрсету сапасын арттыруға және халықаралық нарықта бәсекеге қабілеттілікті нығайтуға бағытталған инновациялық шешімдерді әзірлеуге және енгізуге қабілетті жоғары білікті мамандарды даярлау. Подготовка высококвалифицированных специалистов, способных эффективно управлять гостиничными и ресторанными бизнесами, а также разрабатывать и внедрять инновационные решения, направленные на повышение качества обслуживания клиентов и укрепление конкурентоспособности на международном рынке. The training of highly qualified specialists capable of effectively managing hotel and restaurant businesses, as well as developing and implementing innovative solutions aimed at improving service quality and enhancing competitiveness in the international market. Білім беру бағдарламасы клиенттерге қызмет көрсетудің жоғары деңгейін және бәсекеге қабілетті ортада компаниялардың тұрақтылығын қамтамасыз ете отырып, сағадаты жаландық өзгерістерге сәтті бейімделе алатын және халықаралық аренада бизнес жүргізе алатын мамандарды даярлауға бағытталған. Образовательная программа ориентирована на подготовку специалистов, которые смогут успешно адаптироваться к глобальным изменениям в индустрии и вести бизнес на международной арене, обеспечивая высокий уровень обслуживания клиентов и устойчивость компаний в конкурентной среде. The educational program is focused on training specialists capable of successfully adapting to global changes in the industry and conducting business in the international arena, while ensuring a high level of customer service and the sustainability of companies in a competitive environment.
18	Білім беру бағдарламасының тұжырымдамасы / Концепция образовательной программы / The concept of education program	
Түлектің біліктілік сипаттамасы / Квалификационные характеристики выпускника/ Graduate qualification		
19	Берілген академиялық дәреже / Присуждаемая академическая степень / The awarded academic degree	«ТМ11104 – Global Hospitality Management» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласының магистрі / Магистр в области услуг по образовательной программе «ТМ11104 – Global Hospitality Management» / Master's Degree in Educational Program Services «ТМ11104 – Global Hospitality Management»
20	Кәсіби қызмет объектісі / Объект профессиональной деятельности / The object of professional activity	Кәсіби қызмет объектілері: қоғамдық тамақтандыруды және қызмет көрсету салаларын ұйымдастырумен байланысты мемлекеттік басқару органдары; қонақ үй және мейрамхана бизнесімен айналысатын халықаралық және жеке компаниялар; қонақжайлылық инфрақұрылымының объектілері. Объекты профессиональной деятельности: органы государственного управления, связанные с организацией общественного питания и сферы услуг; международные и частные компании, занимающиеся гостиничным и ресторанным бизнесом; объекты инфраструктуры гостеприимства.

Objects of professional activity: public administration bodies related to the organization of public catering and services; international and private companies engaged in hotel and restaurant business; objects of hospitality infrastructure.

2. Құзыреттілік атауы және оқыту нәтижесі / Наименование компетенций и результаты обучения / Name of competencies and Training results

Құзыреттілік атауы / Наименование компетенций / Name of competencies	Оқыту нәтижелері / Результаты обучения / Learning outcomes
Кәсіби өсуге және жұмыстың жалпы тиімділігін арттыруға ықпал ететін кәсіби құзыреттер Профессиональные компетенции, способствующие профессиональному росту и повышению общей эффективности работы Professional competencies that contribute to professional growth and overall work efficiency	ОН₁ – Басқару процесінде әлеуметтік-тулғалық өзара әрекеттесу саласындағы құзыреттіліктің жоғары деңгейін көрсетеді, ол әртүрлі ойлау мәдениеттерін, психотиптерін және жеке ерекшеліктерін түсінуді қамтиды. РО₁ – Демонстрирует высокий уровень компетентности в области социально-личностного взаимодействия в управленческом процессе, которая предполагает понимание различных культур мышления, психотипов и индивидуальных особенностей. ЛО₁ – Demonstrates a high level of competence in the field of socio-personal interaction within the management process, which involves an understanding of diverse thinking cultures, psychological types, and individual characteristics. ОН₂ – Қонақ үй кәсіпорындарының қызмет көрсету сапасы мен баскеге қабылтылғын арттыруға бағытталған стратегияларды өзінде және іске асыру кезінде тұтынушылардың тәжірибесі мен қонақжайылық индустриясындағы халықаралық тәжірибеге бағдарлана отырып, заманауи басқарушылық тәсілдер мен құралдарды қолданады. РО₂ – Применяет современные управленческие подходы и инструменты, ориентируясь на опыт потребителей и международную практику в индустрии гостеприимства, при разработке и реализации стратегий, направленных на повышение качества услуг и конкурентоспособности гостиничных предприятий. ЛО₂ – Applies modern management approaches and tools, guided by customer experience and international best practices in the hospitality industry, in the development and implementation of strategies aimed at improving service quality and enhancing the competitiveness of hotel enterprises. ОН₃ – Қаржы, маркетинг, персоналды басқару, бизнесі жоспарлау және жобалық басқару саласындағы теориялық негіздерін терең түсіну және білімнің практикалық қолдана алуын көрсетеді, ол қонақ үй мен мейрамхана бизнесін тиімді басқаруға мүмкіндік береді. РО₃ – Демонстрирует глубокое понимание теоретических основ и практическое применение знаний в области финансов, маркетинга, управления персоналом, планирования бизнеса и проектного управления, что позволяют эффективно управлять гостиничным и ресторанным бизнесом. ЛО₃ – Demonstrates a deep understanding of theoretical foundations and practical application of knowledge in the areas of finance, marketing, human resource management, business planning, and project management, enabling effective management of hotel and restaurant businesses. ОН₄ – Қонақжайлық индустриясындағы цифрлық трансформацияның өзекті міндеттерін талдауға және шешуге бағытталған қолданбалы және эксперименттік-зерттеу жұмыстарын өз бетінше жүргізуге дайындығын көрсетеді. РО₄ – Демонстрирует готовность к самостоятельному проведению прикладных и экспериментально-исследовательских работ, направленных на анализ и решение актуальных задач цифровой трансформации в индустрии гостеприимства. ЛО₄ – Demonstrates readiness to independently carry out applied and experimental research aimed at analyzing and solving urgent problems of digital transformation in the hospitality industry.
Цифрлық ортада жұмыс істеудің талдамалық және зерттеу дағдыларын дамытуға бағытталған кәсіби құзыреттер Профессиональные компетенции, направленные на развитие аналитических и исследовательских навыков работы в цифровой среде	

Professional competencies aimed at developing analytical and research skills in the digital environment	ОН – Қазіргі әлемдік үрдістер мен халықаралық стандарттардың талаптарын ескере отырып, қонақ үй кәсіпорындарының экологиялық, әлеуметтік және экономикалық тұрақтылығын оңтайландыру стратегияларын әзірлеудің практикалық дағдыларын көрсетеді. РО – Демонстрирует практические умения разрабатывать стратегии для оптимизации экологической, социальной и экономической устойчивости гостиничных предприятий с учетом современных мировых тенденций и требований международных стандартов. ЛО – Demonstrates practical skills to develop strategies to optimize the environmental, social and economic sustainability of hospitality enterprises, taking into account current global trends and international standards requirements.
--	---

3. Білім беру бағдарламасы мен оқу пәндері бойынша қалыптасқан оқыту нәтижелеріне қол жеткізудің өзара байланысы / Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебным дисциплинам /

The relationship between the achievability of the formed learning outcomes according to the educational program and academic discipline

№	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Name of discipline	Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Short description of discipline	Цикл / Цикл / Cycle	Компонент / Компонент / Component	Кредиттер / Кредиты / Credits	Оқыту нәтижелері / Результаты обучения / Educational outcome				
						ОН/PO/ LO 1	ОН/PO/ LO 2	ОН/PO/ LO 3	ОН/PO/ LO 4	ОН/PO/ LO 5
Базалық пәндер (БП) циклі / Цикл базовых дисциплин (БД) / Cycling of Basic Disciplines (BD)										
1	Шет тілі (кәсіби)	Пән әлеуметтік және кәсіби өзара іс-қимыл үшін қажетті жалпы мәдени және кәсіби құзыреттіліктерді жетілдіруге бағытталған, мамандық бойынша түпнұсқа мәтіндерді оқу және түсіну дағдыларын, сөйлеу қызметінің әртүрлі түрлерінің коммуникативтік дағдыларын, ғылыми әдебиеттерді рецензиялауды, сондай-ақ шет тілінде презентациялар мен ауызша баяндамалар өткізуді қалыптастырады. Курс әлеуметтік және кәсіби өзара әрекеттесу үшін қажетті жалпы мәдени және кәсіби құзыреттіліктерді дамытады.	БП БД ВД	ЖК ВК УС	2	x				
	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина направлена на совершенствование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для социального и профессионального взаимодействия, формирует навыки чтения и понимания оригинальных текстов по специальности, коммуникативные навыки различных видов речевой деятельности, рецензирования научной литературы, а также проведения презентаций и устных докладов на иностранном языке. Курс развивает общекультурные и профессиональные компетенции, необходимые для социального и профессионального взаимодействия.								
	Foreign Language (professional)	The discipline is aimed at improving the general cultural and professional competencies necessary for social and professional interaction, forms the skills of reading and understanding original texts on the specialty, communication skills of various types of speech activity, reviewing scientific literature, as well as conducting presentations and oral reports in a foreign language. The course develops general cultural and professional competencies necessary for social and professional interaction.								
2	Менеджмент	Пән қызмет көрсету саласында негізгі басқару дағдыларын дамытуға бағытталған. Пәнді менеджменттің мақсаты мен нәтижесі қазіргі заманғы менеджмент концепцияларын, ұйымдастырушылық жоспарлауды, персоналды басқаруды, стратегиялық және оперативті басқаруды зерттеу болып табылады. Менеджмент теориялары мен әдістерін қолқажайлылық пен қызмет көрсету салаларында қолдануға, көшбасшылықты дамытуға және қызмет көрсету саласындағы табысты мансапқа көмектесу үшін белгісіздік жағдайында шешім қабылдауға баса назар аударылады.	БП БД ВД	ЖК ВК УС	2	x				
	Менеджмент	Дисциплина ориентирована на развитие ключевых управленческих навыков в сфере обслуживания. Целью и результатом освоения дисциплины является исследование								

	Management	современных концепций менеджмента, организационное планирование, управление персоналом, стратегическое и операционное управление. Особое внимание уделяется применению теорий и методов менеджмента в индустрии гостеприимства и услуг, развитию лидерских качеств и принятию решений в условиях неопределенности, что поможет в успешной карьере в сфере обслуживания.									
3	Басқару психологиясы	The discipline is focused on the development of key management skills in the service sector. The purpose and result of mastering the discipline is the study of modern management concepts, organizational planning, personnel management, strategic and operational management. Special attention is paid to the application of theories and methods of management in the hospitality and service industry, development of leadership skills and decision-making under conditions of uncertainty, which will help in a successful career in the service industry. Пән басқарушылық қызметтің психологиялық заңдылықтары туралы жүйелі идеяларды қалыптастыруға, еңбектің осы түрін зерттеуге толық бағдарлау негізін құруға, басқару қызметінің құрылымында психологиялық білімді қолдану ерекшеліктерін оқытудың әдістемесі мен әдістерін, оқыту технологияларын, басқару тиімділігінің төмендеуінің психологиялық себептерін талдауға бағытталған. Курс тиімді қарым-қатынас пен ойлау арқылы кәсіпорынды басқарудың жеке стилін құру үшін құзыреттіліктерді қалыптастыруға мүмкіндік береді. Дисциплина направлена на формирование системных представлений о психологических закономерностях управленческой деятельности, создание полноценной основы ориентации на изучение данного вида труда, анализ методики и методов обучения, технологий обучения, особенностям применения психологических знаний в структуре управленческой деятельности, психологических причин снижения эффективности управления. Курс позволяет формировать компетенции для создания индивидуального стиля управления предприятием посредством эффективного общения и мышления.	БП БД ВД	ЖК ВК УС	2	x					
4	Жаһандық қонақжайлылықты басқару негіздері	Management Psychology The discipline is aimed at forming systematic ideas about the psychological patterns of managerial activity, creating a full-fledged basis for focusing on the study of this type of work, analyzing teaching methods and teaching technologies, the specifics of the application of psychological knowledge in the structure of managerial activities, and the psychological causes of declining management effectiveness. The course allows you to form competencies for creating an individual management style of an enterprise through effective communication and thinking. Пән халықаралық компаниялардың алдында тұрған жаһандық тенденциялар мен сын-кәтерлерге баса назар аударатын, қонақжайлылық менеджментінің іргелі теориялық және практикалық аспектілерін қамтиды. Курс шеңберінде тыңдаушылар қонақ үй және мейрамхана бизнесі кәсіпорындарын ұйымдастыру және басқару туралы білім алады, қызмет көрсету сапасының халықаралық стандарттарын талдауды меңгереді және жаһандық нарықтағы табысты қызметке ықпал ететін стратегияларды зерделейді.	БП БД ВД	ТК КВ ЕС	4						x

Основы глобального управления предприятием	Дисциплина охватывает фундаментальные теоретические и практические аспекты управления в сфере гостеприимства с акцентом на глобальные тенденции и вызовы, стоящие перед международными компаниями. В рамках курса магистранты приобретают знания об организации и управлении предприятиями гостиничного и ресторанного бизнеса, осваивают анализ международных стандартов качества обслуживания и изучают стратегии, способствующие успешной деятельности на глобальном рынке. The discipline covers fundamental theoretical and practical aspects of management in the hospitality sector, with an emphasis on global trends and challenges faced by international companies. Within the course, master's students acquire knowledge on the organization and management of hotel and restaurant enterprises, master the analysis of international service quality standards, and study strategies that contribute to successful operations in the global market.							
Әлемдік қонақжайлық индустриясы	Пән қонақжайлық индустриясына әсер ететін заманауи жаһандық трендтерді зерттейді, олар әлемдік нарықтың, жаһандандудың, мәдени айырмашылықтардың және қонақжайлық индустриясының бизнесі мен басқарудың инновациялық тәсілдердің аспектілерін қамтиды. Жаһандану жағдайында бизнесі тиімді басқаруға және дамытуға мүмкіндік беретін халықаралық аренда табысты жұмыс істеу үшін стратегияларды талдауға және бизнес-процестерді бейімдеуге ерекше назар аударылады.							
Мировая индустрия гостеприимства	Дисциплина изучает современные глобальные тренды, влияющие на индустрию гостеприимства, которые охватывают аспекты мирового рынка, глобализации, культурных различий и инновационных подходов в бизнесе и управлении индустрии гостеприимства. Особое внимание уделяется анализу стратегий и адаптации бизнес-процессов для успешного функционирования на международной арене, что позволяет эффективно управлять и развивать бизнес в условиях глобализации.							
Global hospitality industry	The discipline examines current global trends affecting the hospitality industry, encompassing aspects of the world market, globalization, cultural differences, and innovative approaches in business and hospitality management. Special emphasis is placed on the analysis of strategies and the adaptation of business processes for successful operation in the international arena, enabling effective management and development of businesses in the context of globalization.							

Бейіндеуші пәндер (Бел) циклі / Цикл профигирующих дисциплин (ЦД) / Profiling disciplines (PD)						
5	Қонақжайылықтағы қаржылық және экономикалық талдау	Пәнді оқытудың мақсаты магистранттарға нарықта қаржылық-экономикалық зерттеулер жүргізу және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарының экономикасында туындайтын негізгі мәселелерді талдау үшін қажетті терең теориялық білім мен арнайы дағдыларды алу. Пәнді меңгергеннен кейін магистранттар басқарушылық шешімдерді негіздеу және қабылдау үшін қаржылық-экономикалық талдау әдістерін қолданудың теориялық білімі мен практикалық дағдыларын меңгеруі керек. Курс барысында магистранттар қаржыландырудың негізгі көздерімен және әдістерімен, орналастыру кәсіпорындарының қаржылық ағындарын жоспарлау ерекшеліктерімен танысады, сондай-ақ олардың қызметінің тиімділігіне талдау жүргізеді.	Бел ЦД PD	ЖК ВК УС	4	х
	Финансовый и экономический анализ в гостепринимстве	Цель изучения дисциплины заключается в том, чтобы магистранты получили глубокие теоретические знания и специальные навыки, необходимые для проведения финансово-экономических исследований на рынке и анализа ключевых проблем, возникающих в экономике предприятий гостиничного бизнеса. Основив дисциплину, магистранты должны овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками применения методов финансово-экономического анализа для обоснования и принятия управленческих решений. В ходе курса магистранты ознакомятся с основными источниками и методами финансирования, особенностями планирования финансовых потоков предприятий размещения, а также проведут анализ эффективности их деятельности.				
	Financial and Economic Analysis in Hospitality	The aim of studying this discipline is for master's students to gain in-depth theoretical knowledge and specialized skills necessary for conducting financial and economic research in the market and analyzing key issues arising in the economy of hospitality businesses. Upon mastering the course, students should acquire theoretical knowledge and practical skills in applying methods of financial and economic analysis to justify and make managerial decisions. During the course, students will become familiar with the main sources and methods of financing, the specifics of planning financial flows for accommodation enterprises, as well as conduct an analysis of their operational efficiency.				

6	Қонақжайлылық саласындағы маркетингі зерттеулер	Бұл пән қонақжайлылық индустриясындағы коммуникацияның барлық түрлерін басқару бойынша жүйеленген курс болып табылады және магистранттарды осы салада маркетингтік құралдарды практикалық пайдалануға дайындауға бағытталған. Пәнді игерудің мақсаты мен нәтижесі магистранттарда қонақжайлылық саласындағы маркетингтік зерттеулердің мәні мен технологияларын терең түсіну, тұтынушылармен тиімді өзара іс-қимыл жасау арқылы және мақсатты аудиторияның ерекшелігін ескере отырып, қонақ үй индустриясында жылжыту және сату бойынша практикалық дағдыларды терең түсінуді қалыптастыру болып табылады.	Бел ПД РД	ЖК ВК УС	6				х	
	Маркетинговые исследования в сфере гостеприимства	Данная дисциплина представляет собой систематизированный курс по управлению всеми видами коммуникации в индустрии гостеприимства, и направлена на подготовку магистрантов к практическому использованию маркетинговых инструментов в данной отрасли. Целью и результатом освоения дисциплины является формирование у магистрантов глубокого понимания сущности и технологий маркетинговых исследований в сфере гостеприимства, практических навыков по продвижению и продажам в гостиничной индустрии, посредством эффективного взаимодействия с потребителями и с учетом специфики целевой аудитории.								
7	Marketing research in the hospitality sector	This discipline is a systematic course on managing all types of communication in the hospitality industry, and is aimed at preparing undergraduates for the practical use of marketing tools in this industry. The purpose and result of mastering the discipline is to provide undergraduates with a deep understanding of the essence and technologies of marketing research in the hospitality industry, practical skills in promotion and sales in the hotel industry, through effective interaction with consumers and taking into account the specifics of the target audience.	Бел ПД РД	ЖК ВК УС	6				х	
	Қонақжайлылықтағы адам ресурстарын басқару	Пән қонақ үй және мейрамхана қызметтерін ұсынуға мамандандырылған кәсіпорындарда адам ресурстарын тиімді басқарудың негізгі аспектілерін қамтиды. Осы пәнді зерделеу шеңберінде магистранттар персоналды жалдау, бейімдеу және кәсіби дамытудың заманауи стратегияларымен, оның қызметін ынталандыру және бағылау әдістерімен танысады, сондай-ақ тайм-менеджмент, жанжалдарды шешу және клиенттік сервистің жоғары деңгейін қамтамасыз ету мәселелерін қоса алғанда, қолайлы корпоративтік мәдениетті қалыптастырудың әртүрлі тәсілдерін зерделейді.								

Управление человеческими ресурсами в гостеприимстве Human resource management in hospitality	Дисциплина охватывает ключевые аспекты эффективного управления человеческими ресурсами на предприятиях, специализирующихся на предоставлении гостиничных и ресторанных услуг. В рамках изучения данной дисциплины магистранты ознакомятся с современными стратегиями рекрутинга, адаптации и профессионального развития персонала, методами мотивации и оценки его деятельности, а также изучат различные подходы к формированию благоприятной корпоративной культуры, включая вопросы тайм-менеджмента, разрешения конфликтов и обеспечения высокого уровня клиентского сервиса. The discipline covers key aspects of effective human resource management in enterprises specializing in hotel and restaurant services. Within the framework of studying this discipline master students will get acquainted with modern strategies of recruiting, adaptation and professional development of personnel, methods of motivation and evaluation of their performance, as well as study various approaches to the formation of a favorable corporate culture, including time management, conflict resolution and ensuring a high level of customer service.		Бел ПД	ТК КВ ЕС	5			x	
8 Қонақжайлылық саласындағы жобаларды басқару Управление проектами в сфере гостеприимства	Пән жоспарлау мен ұйымдастырудан бастап бақылауға, нәтижелерді талдауға және аяқтауға дейінгі жобаның өмірлік циклінің барлық кезеңдерін қамтитын қонақжайлылық саласында жобаларды басқару әдістері мен құралдарын қолдануға бағытталған. Бұл пән қонақжайлылық саласындағы практикалық жағдайлар мен мысалдарды қарастырады, бұл алған білімдерін жобаларды сәтті іске асыруға, операциялық тиімділікті, Орындалатын жұмыстардың өнімділігі мен сапасын арттыруға ықпал ететін мамандандырылған бағдарламалық өнімдер мен әдістемелерді қолдана отырып практикада қолдануға мүмкіндік береді. Дисциплина фокусируется на применении методов и инструментов управления проектами в сфере гостеприимства, которая охватывает все этапы жизненного цикла проекта: от планирования и организации до контроля, анализа результатов и завершения. В данной дисциплине рассматриваются практические кейсы и примеры из сферы гостеприимства, что позволяет применить полученные знания на практике с использованием специализированных программных продуктов и методологий, которая способствует успешной реализации проектов, повышению операционной эффективности, производительности и качества выполняемых работ.		Бел ПД РД						

Project management in the hospitality sector	The discipline focuses on the application of project management methods and tools in the hospitality industry, covering all stages of the project life cycle: from planning and organization to control, result analysis, and completion. This course examines practical case studies and examples from the hospitality sector, enabling students to apply acquired knowledge in practice using specialized software and methodologies. It contributes to the successful implementation of projects, enhances operational efficiency, improves productivity, and ensures high-quality project execution.							
Қонақ үй және мейрамхана ісіндегі бизнес-жобалау	Бұл пән бизнес-жобаны әзірлеуге және іске асыруға, оның құнын, экономикалық орындылығы мен инвестициялық тартымдылығын бағалауға қабілетті қонақ үй-мейрамхана бизнесі саласындағы білікті мамандарды даярлауға бағытталған. Пәнді итерудің мақсаты мен нәтижесі жобалық қызметтің ерекшелігі және қонақ үй-мейрамхана бизнесінде бизнес-жобаларды басқару ерекшеліктері туралы базалық білімді жүйелеу және тереңдету, сондай-ақ осы салада бизнес-жобаларды әзірлеу және іске асыру бойынша заманауи технологиялар мен жобалау әдістерін пайдаланудың практикалық дәлдіктерін итеру болып табылады.						x	
Бизнес-проектирование в отелем и ресторанном деле	Данная дисциплина направлена на подготовку квалифицированных специалистов в сфере гостинично-ресторанного бизнеса, способных разработать и реализовать бизнес-проект, провести оценку его стоимости, экономической целесообразности и инвестиционной привлекательности. Целью и результатом освоения дисциплины является систематизация и углубление базовых знаний о специфике проектной деятельности и особенностях управления бизнес-проектами в гостинично-ресторанном бизнесе, а также приобретение практических навыков использования современных технологий и методов проектирования по разработке и реализации бизнес-проектов в этой области.							
Business design in the hotel and restaurant industry	This discipline is focuses on train qualified specialists in the hospitality and restaurant industry who are capable of developing and implementing business projects, assessing their cost, economic feasibility, and investment attractiveness. The goal and outcome of the course are to systematize and deepen fundamental knowledge of project activities and business project management in the hospitality and restaurant industry, as well as to develop practical skills in applying modern technologies and design methods for the development and implementation of business projects in this field.							
9 Қонақ үй және мейрамхана индустриясындағы цифрлық трансформация	Пән заманауи цифрлық технологияларды, олардың қонақжайлылық саласындағы бизнес-процестерді дамытуға және жетілдіруге әсерін зерттеуге бағытталған. Бұл пән автоматтандыруды енгізуді, бизнес-процестерді жақсарту үшін деректерді пайдалануды, сондай-ақ басқарулық артықшылықтарды қамтамасыз ететін инновациялық шешімдерді дамытуды қоса алғанда, цифрлық трансформацияның негізгі қағидаларын қамтиды. Жасанды интеллект (AI), машиналық оқыту, үлкен деректер (Big Data), заттар интернеті (IoT) және блокчейн сияқты жаңа технологиялық трендтерді зерттеуге баса назар аударылады, сонымен қатар олардың қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарында практикалық қолданылуын қарастырады.		Бел	ТК	5		x	
			ПД	КВ				
			РД	ЕС				

Цифровая трансформация в гостиничной и ресторанной индустрии	Дисциплина направлена на исследование современных цифровых технологий, их влияния на развитие и совершенствование бизнес-процессов в сфере гостеприимства. Данная дисциплина охватывает основные принципы цифровой трансформации, включая внедрение автоматизации, использование данных для улучшения бизнес-процессов, а также развитие инновационных решений, обеспечивающих конкурентные преимущества. Акцент делается на исследование новейших технологических трендов, таких как искусственный интеллект (AI), машинное обучение, большие данные (Big Data), интернет вещей (IoT) и блокчейн, с рассмотрением их практического применения в гостиничном и ресторанном предприятиях.							
Digital transformation in the hotel and restaurant industry	The discipline is aimed at exploring modern digital technologies and their impact on the development and improvement of business processes in the hospitality sector. It covers the fundamental principles of digital transformation, including the implementation of automation, the use of data to enhance business processes, and the development of innovative solutions that provide competitive advantages. Emphasis is placed on studying the latest technological trends such as artificial intelligence (AI), machine learning, big data, the Internet of Things (IoT), and blockchain, with consideration of their practical applications in hotel and restaurant enterprises.							
Клиенттік тәжірибені басқару және сервис-дизайн	Пәнді оқытудың мақсаты клиенттік тәжірибені басқару және клиенттермен тиімді коммуникация құру саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеру, қызмет көрсету процестерін жобалау және бірегей клиенттік тәжірибені құру үшін клиенттердің күтулерін талдау құралдарын қолдану болып табылады. Пән шеңберінде сервис-дизайн тұжырымдамалары, танымал модельдер мен құралдар (Design Thinking, Customer Journey Mapping), қызмет көрсету сапасын жақсарту әдістері, инновациялық сервис-дизайн және жоғары бәсекелестік жағдайында бизнесің табысты дамуына ықпал ететін клиенттердің адалдығын арттыру тәсілдері қаралатын болады.							
Управление клиентским опытом и сервис-дизайн	Целью изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области управления клиентским опытом и построения эффективной коммуникации с клиентами, применение инструментов анализа клиентских ожиданий для проектирования сервисных процессов и создания уникального клиентского опыта. В рамках дисциплины будут рассмотрены концепции сервис-дизайна, популярные модели и инструменты (Design Thinking, Customer Journey Mapping), методы улучшения качества обслуживания, инновационные сервис-дизайны и подходы к повышению лояльности клиентов, способствующие успешному развитию бизнеса в условиях высокой конкуренции.							
Customer experience management and service design	The aim of the discipline is to acquire theoretical knowledge and practical skills in the field of customer experience management and building effective communication with customers, application of tools for analyzing customer expectations to design service processes and create a unique customer experience. The discipline will cover service design concepts, popular models and tools (Design Thinking, Customer Journey Mapping), methods of service quality							

		improvement, innovative service designs and approaches to increasing customer loyalty, which contribute to successful business development in a highly competitive environment.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		</
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

Global trends in the hospitality industry	This discipline is aimed at studying current trends and innovative changes occuring in the global hotel and restaurant business. The course includes the examination of the impact of new technologies on the hotel industry, such as process automation, personalized services, and digital platforms; analysis of factors shaping demand for hotel services; exploration of the influence of globalization processes on international tourism development and competition in the hotel services market; and analysis of macroeconomic factors affecting supply and demand in the hospitality industry.						
11 Өндірістік практика Производственная практика Industrial Practice	3) Өндірістік практика – 2 ак.кредит / Производственная практика – 2 ак.кредитов / Industrial Practice – 2 ac.credits Өндірістік практиканың мақсаты өндірістік практика орынында ұйым басшылығымен жеке тапсырмаларды шешуге арналған ұйымдастырушылық, әдістемелік және нормативтік-техникалық құжаттарды оқып үйренуге қатысу; ұйымды басқару жүйесін жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлеу; таңдалған тақырыпқа сәйкес магистрлік жобаларды іске асыру үшін қажетті материалдар мен құжаттарды жинау. Цель производственной практики изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативно-технических документов для решения отдельных задач управлением организацией по месту прохождения практики; разработка предложений по совершенствованию системы управления организацией; сбор необходимых материалов и документов для выполнения магистерских проектов в соответствии с выбранной темой. The aim of the industrial practice is to study and participate in the development of organizational, methodological, and regulatory-technical documents aimed at addressing specific management tasks within the organization where the internship takes place. Additionally, the internship involves formulating proposals for improving the organization's management system and collecting the necessary materials and documents for the completion of master's projects in accordance with the chosen research topic.	Бел ПД РД	ЖК ВК УС	2		x	x
12 Магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) I	2. Магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) – 13 ак.кредит / Экспериментально-исследовательская работа магистранта (ЭИРМ) – 13 ac.credits Магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) I мақсаты зерттеу тақырыбын айқындау және жетекшіні бекіту, тақырыпты таңдаудың негіздемесін жазу, негізгі іс-шаралар мен оларды орындау мерзімдерін көрсете отырып, эксперименттік-зерттеу жұмысының жоспарын және жеке жұмыс жоспарын жасау, зерттеудің теориялық базасы ретінде пайдаланылатын әдебиеттің негізгі көздерін зерделеу, жеке жұмыс жоспарын орындау және МЭЗЖ қорытындылау жасау болып табылады. Целью экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая выполнение магистерского проекта (ЭИРМ) I является определение темы исследования и утверждение руководителем, написать обоснование выбора темы, составить план экспериментально-исследовательской работы и индивидуального плана работы с указанием основных мероприятий и сроков их выполнения, изучить основные источники литературы, используемые в качестве теоретической базы исследования, выполнить индивидуальный план работы и подвести итоги ЭИРМ.	Бел ПД РД	ЖК ВК УС	6		x	x

Experimental Research Work of a Master's Student and Implementation of a Master's Project (ERWM) I	The aim of the experimental research work of a master's student and implementation of a master's project (ERWM) I is to define the research topic and confirm the academic supervisor, provide a justification for the chosen topic, develop a plan for the experimental research work and an individual work plan specifying key activities and their deadlines, study the main literature sources serving as the theoretical foundation of the research, implement the individual work plan, and summarize the results of the ERWM.						
13 Магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) II Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая выполнение магистерского проекта (ЭИРМ) II	Магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) II мақсаты ғылыми тағылымдамадан өту арқылы магистранттың кәсіби деңгейі мен біліктілігін арттыру, алынған зерттеу нәтижелері негізінде магистрлік жобаны дайындау және аяқтау, зерттеу қорытындыларын ескере отырып, магистрлік жобаның мазмұнын түзету, жұмыс нәтижелері бойынша өзінің қорытындыларын мен ұсыныстарын тұжырымдау, магистрлік жобаны алдын ала қорғау және сын пікір алуда ұсыну. Целью экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая выполнение магистерского проекта (ЭИРМ) II является повышение профессионального уровня и квалификации магистранта посредством прохождения научной стажировки, подготовка и завершение магистерского проекта на основе полученных результатов исследования, корректировка содержания магистерского проекта с учетом выводов исследования, формулирование собственных выводов и рекомендаций по результатам работы, представление магистерского проекта на предварительную защиту и рецензирование.	Бел ПД РД	ЖК ВК УС	4		х х	х
14 Тағылымдамадан өту Experimental Research Work of a Master's Student and Implementation of a Master's Project (ERWM) II	Магистранттардың тағылымдамадан өтуі тек қана қолданбалы бағытта ые, сондай-ақ ғылыми-әдістемелік және ғылыми-практикалық қызмет саласында кәсіби дағдылар мен қасиеттерді дамытуға ықпал етеді. Тағылымдама барысында магистранттар отандық және шетелдік ғылымның озық теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерімен танысады. Тағылымдаманы аяқтау нәтижесінде магистранттар қорғанған есептер, онда олар орындаған жұмыстар мен тапсырмалардың түрлері егжей-тегжейлі сипатталады, тиісті сапаның жалпы даму тенденциялары талданады және ғылыми жұмыстың басқа аспектілері қарастырылады. Прохождение стажировки магистрантами имеет исключительно прикладную направленность и способствует развитию профессиональных навыков и качеств в сфере научно-методической и научно-практической деятельности. В ходе стажировки магистранты знакомятся с передовыми теоретическими, методологическими и	Бел ПД РД	ЖК ВК УС	3		х х	х

Internship	технологическими достижениями как отечественной, так и зарубежной науки. В результате завершения стажировки магистранты защищенные отчеты, в которых подробно описываются выполненные ими виды работ и заданий, анализируются общие тенденции развития соответствующей отрасли и рассматриваются другие аспекты научной работы. The internship completion by master's is exclusively practice-oriented and contributes to the development of professional skills and competencies in the field of scientific-methodological and scientific-applied activities. During the internship, students familiarize themselves with advanced theoretical, methodological, and technological achievements in both domestic and international science. Upon completion of the internship, master's students defend reports that provide a detailed description of the tasks and activities they have undertaken, analyze general trends in the development of the relevant industry, and examine other aspects of scientific research.						
15 Магістрлік жобаны ресімдеу және қорғау (МЖРК) Оформление и защита магистерского проекта (ОЗМП) Registration and protection of the master's project (RPMR)	4. Қорытынды аттестаттау (КА) – 8 ак.кредит / Итоговая аттестация (ИА) – 8 ак.кредит Магістрлік жоба магистранттың өзіндік ғылыми зерттеуін білдіретін, тандаптан мамандық саласындағы өзекті мәселенің практикалық әзірлемелерін қамтитын, ғылымның қазіргі теориялық, әдістемелік және технологиялық жетістіктеріне негізделген бітіру жұмысы. Магістрлік жоба кез-келген бастапқы ғылыми мәтін сияқты магистранттың шығармашылық ойлау қызметінің негізгі кезеңдерін қайталайды, атап айтқанда «проблеманы қою – идея / гипотеза – дәлелдеу-қорытынды». Магистерский проект, представляющая собой самостоятельное научное исследование, содержащее практические разработки актуальной проблемы в области избранной специальности, основанные на современных теоретических, методических и технологических достижениях науки. Магистерский проект, как и любой иной первичный научный текст, повторяет основные этапы творческой мыслительной деятельности магистранта, а именно «постановка проблемы – идея / гипотеза – доказательство – вывод». Master's project, which is an independent scientific study containing practical development of an urgent problem in the field of a chosen specialty, based on modern theoretical, methodological and technological achievements of science. A master's thesis/project, like any other primary scientific text, repeats the main stages of the creative thought activity of a graduate student, namely, "statement of the problem - idea / hypothesis - proof - conclusion".	БелП ПД РД	ЖК ВК УС	8	x	x	x
	Барлығы/ Всего/ Total			65			

21

2) Таңдау компоненті (ТК) – 4 ак.кредит / Компонент по выбору (КВ) – 4 ак.кредитов / Elective Courses (EC) – 4 ac.credits												
Mod 2 Жаһандық әспетідеті қонақжайлылық индустриясын тиймді басқару модулі / Модуль эффективного управления индустрии гостеприимства в глобальном аспекте / Module on effective hospitality industry management in a global context		Таңдау курсы 1 / Курс по выбору-1 / Elective Course-1	1	4	120	15	30	15	60		4	Емтихан / Экзамен / Examination
	Жаһандық қонақжайлылықты басқару негіздері / Основы глобального управления гостеприимством / Fundamentals of global hospitality management											
	ZhKBN 5205 / OGUG 5205/ FGHM 5205											
	АКІ 5204 / MIG 5204 / GHI 5204	Әлемдік қонақжайлылық индустриясы / Мировая индустрия гостеприимства / Global hospitality industry										
		ТК бойынша барлығы: Итого КВ: / Total Elective Course:		4	120	15	30	15	60	0	4	0
		БП бойынша барлығы: / Всего по циклу БД: / Total of BD:		10	300	31	83	30	156	0	10	0
1.2 Бейіндеуші пәндер (Беп) циклі – 34 ак.кредит / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) – 34 ак.кредитов / Profiling disciplines (PD) – 34 ac.credits												
1) Жогары оқу орны компоненті (ЖК) – 18 ак.кредит / Вузовский компонент (ВК) – 18 ак.кредитов / University Components (UC) – 18 ac.credits												
3) Өндірістік практика – 2 ак.кредит / Производственная практика – 2 ак.кредитов / Industrial Practice – 2 ac.credits												
Mod 3 Қонақжайлылық индустриясындағы аналитикалық зерттеулер модулі / Модуль аналитических исследований в индустрии гостеприимства / Module on analytical research in the hospitality industry		Қонақжайлылықтағы қаржылық және экономикалық талдау / Финансовый и экономический анализ в гостеприимстве / Financial and economic analysis in hospitality	1	4	120	15	30	15	60		4	Емтихан / Экзамен / Examination
	ККЕТ 5315 / FEAG 5315 / FEAH 5315											
	KSMZ 5316 / MISG 5316 / MRHS 5316	Қонақжайлылық саласындағы маркетингі зерттеулер / Маркетинговые исследования в сфере гостеприимства / Marketing research in the hospitality sector	2	6	180	15	45	15	105			6
		Қонақжайлылықтағы адам ресурстарын басқару / Управление	2	6	180	15	45	15	105			6
												Емтихан / Экзамен / Examination

KARB 5317 / УСНРГ 5317 / НРМН 5317	человеческими ресурсами в гостеприимстве / Human resource management in hospitality												
ОР 5311 / РР 5311 / ІР 5311	Өндірістік практика / Производственная практика / Industrial Practice	2	2	60						60			2
	ЖЖК бойынша барлығы: / Итого по ВК: / Total SC:	18	540	45	120	45	270	60	4	14			

2) Таңдау компоненті (ТК) – 16 ак.кредит / Компонент по выбору (КВ) – 16 ак.кредитов / Elective Courses (EC) – 16 ac.credits

Mod 4 Жаһандық аспектідегі қонақжайлылықтың тұрақты даму модулі / Модуль устойчивого развития гостеприимства в глобальном аспекте / Module sustainable hospitality development from a global perspective		Таңдау курсы-1 / Курс по выбору-1 / Elective Course-1	1	5	150	15	30	15	90		5		Емтихан / Экзамен / Examination
	KSZNB 5318 / UPSG 5318 / PMHS 5318	Қонақжайлылық саласындағы жобаларды басқару Управление проектами в сфере гостеприимства / Project management in the hospitality sector											
	КМІВЗН 5312 / ВРОРД 5312 / ВДННІ 5312	Қонақ үй және мейрамхана ісіндегі бизнес-жобалау / Бизнес-проектирование в отельном и ресторанном деле / Business design in the hotel and restaurant industry											
		Таңдау курсы-2 / Курс по выбору-2 / Elective Course-2	1	5	150	15	30	15	90		5		Емтихан / Экзамен / Examination
	КУМИСТ 5319 / СТГНІ 5319 / ДТННІ 5319	Қонақ үй және мейрамхана индустриясындағы цифрлық трансформация / Цифровая трансформация в гостиничной и ресторанной индустрии / Digital transformation in the hotel and restaurant industry											

	КТБSD 5319 / UKOSD 5319 / CEMSD 5319	Клиенттік тәжірибені басқару және сервис-дизайн / Управление клиентским опытом и сервис-дизайн / Customer experience management and service design																		
		Тандау курсы-3 / Курс по выбору-3 / Elective Course-3	2	6	180	15	45	15	105									6		Емтихан / Экзамен / Examination
	KUSTD 5320 / URGO 5320 / SDHI 5320	Қонақ үй саласындағы тұрақты даму / Устойчивое развитие в гостиничной отрасли / Sustainable development in the hospitality industry																		
	KIZhT 5320 / GTIG 5320 / GTIH 5320	Қонақжайлылық индустриясындағы жаһандық трендтер / Глобальные тренды в индустрии гостеприимства / Global trends in the hospitality industry																		
		ТК бойынша барлығы: / Итого КВ: / Total Elective Course:	16	480	45	105	45	285	0	10	6									
Белгі бойынша барлығы: / Всего по циклу ПД: / Total PD:			34	1020	90	225	90	555	60	14	20									
Теориялық оқыту бойынша барлығы: / Итого по теоретическому обучению: / Total for theoretical training:			44	1320	121	308	120	711	60	24	20									
2. Магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) – 13 ак.кредит / Экспериментально-исследовательская работа магистранта (ЭИРМ) – 13 ак.кредит / Experimental research work of a master's student (ERWM) – 13 ac.credits																				
Mod 5 Эксперименттік зерттеу және тағалымдама модулі / Модуль экспериментального исследования и стажировки / The module of experimental research and internship	MZhOKMEZZh 5501 / EIRMVMP 5501 / ERWOMSAIOMP 5501	Магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) I / Экспериментально-исследовательская работа магистранта и выполнение магистрского проекта (ЭИРМ) I / Experimental research work	1	6	180				180	6									Есеп / Отчет / Report	

МЭЗЖ бойынша барлыгы: / Итого по ЭИРМ: / Total by ERWM:	MZhOKMEZZhI 5502 / EIRMMPI 5502 / ERWOMSAIOMPI 5502	of a master's student and implementation of a master's project (ERWM) I Магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы (МЭЗЖ) II / Эксперименталь- но-исследовательская работа магистранта и выполнение магистрского проекта (ЭИРМ) II / Experimental research work of a master's student and implementation of a master's project (ERWM) II	2	4	120		120	4		
	ТО 5503 / PS 5503 / Int 5503	Тағылымдамадан өту / Прохождение стажировки / Internship	2	3	90		90	3	Есеп / Отчет / Report	
			13	390	0	0	0	390	6	7
4. Қорытынды аттестаттау (ҚА) – 8 ак.кредит / Итоговая аттестация (ИА) – 8 ак.кредит / Final Assessment (ФА) – 8 ac.credits										
		Магистрлік жобаны ресімдеу және қорғау (МЖРҚ) / Оформление и защита магистерского проекта (ОЗМП) / Registration and protection of the master's project (RPMР)	2	8	240		240	8	Қорғау / Защита / Defense	
ҚА бойынша барлыгы: / Итого по ИА: / Total of FA:			8	240	0	0	0	240	0	8
Жоспар бойынша барлыгы: / Итого по плану: / Total of Planned:			65	1950	121	308	120	711	690	35

5. Білім беру үдерісін ұйымдастыру / Organization of Educational Process

1. Оқуға қабылдануға қойылатын арнайы талаптар: Магистратураға Қазақстан Республикасының жоғары білімі бар тұлғалар кешенді тестілеу нәтижелері бойынша қабылданады. Шетел азаматтарын магистратураға қабылдау Қабылдау комиссиясының сұхбат нәтижесі бойынша ақылы негізде жүзеге асырылады.

Особые вступительные требования: В магистратуру принимаются лица с высшим образованием Республики Казахстан по результатам комплексного тестирования. Иностранцы граждане принимаются в магистратуру на платной основе по результатам собеседования.

Specific admission requirements: Individuals with higher education from the Republic of Kazakhstan are admitted to the master's program based on the results of comprehensive testing. Foreign citizens are admitted to the master's program on a paid basis based on the results of an interview.

2. Бұрын алынған білімді тануға қатысты және бейресми білім алушылардың нәтижесінің ерекше шарттары: Алынғы білімді тану шарттары университеттің ішкі нормативтік құжаттары аясында жүзеге асырылады.

Особые условия для признания предшествующего обучения и результатов неформального обучения: Условия для признания предшествующего образования осуществляется в рамках внутренних нормативных документов университета.

Specific arrangements for recognition of prior learning: Conditions for the recognition of prior learning are carried out according to the university's internal regulations.

3. Дәрежені беру талаптары мен ережелері: Оқудың барлық кезеңдерінде, соның ішінде магистрант оқу түрлерінің берін қоса алғанда және қорытынды аттестацияны сәтті аяқтаған, кемінде 60 академиялық кредитті иерген тұлғаларға «қызмет көрсету саласының магистрі» дәрежесі және жоғары оқу орнынан кейінгі білім туралы диплом қосымшасы (трансскрипт) беріледі.

Требования и правила присвоения степени: На всех этапах обучения, включая все формы обучения магистранта, лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию и освоившим не менее 60 академических кредитов, присваивается степень «магистр в области услуг» и выдается приложение к диплому о последующем образовании (трансскрипт).

Qualification requirements and regulations: At all stages of education, including all forms of study for master's students, individuals who have successfully passed the final certification and completed at least 60 academic credits are awarded the degree of «Master in Services» and issued a postgraduate diploma supplement (transcript).

4. Түлектердің кәсібі бейіні: Білім беру бағдарламасы бойынша магистрлік дәрежеге ие болған түлектер қонақжайлық индустриясының халықаралық стандарттарына сәйкес кәсібі қызмет атқара алады. Олардың кәсібі бейіні қызмет көрсету саласындағы басқарушылық, стратегиялық, ұйымдастырушылық және аналитикалық міндеттерді орындауға бағытталған.

Профессиональный профиль выпускников: Выпускники, получившие степень магистра по данной образовательной программе, могут осуществлять профессиональную деятельность в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами. Их профессиональный профиль ориентирован на выполнение управленческих, стратегических, организационных и аналитических задач в сфере обслуживания.

Occupational profile/s of graduates: Graduates who have obtained a master's degree under this educational program are qualified to carry out professional activities in the hospitality industry in accordance with international standards. Their professional profile is focused on performing managerial, strategic, organizational, and analytical tasks in the service sector.

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: Магистранттың оқу жетістіктері (білімі, дағдылары, қабілеттері және құзыретіліктері) халықаралық жүйеге сәйкес келетін 100 баллдық шкала бойынша әріптік жүйемен (канагаттанарлық бағалар кеміне қарай «А» -дан «D» -ге дейін, «канагаттанарлықсыз» - «FX», «F») 4 баллдық шкалага келетін сандық эквивалентке сәйкес бағаланады (кесте).

Критерии оценки результатов обучения: Учебные достижения магистранта (знания, навыки, способности и компетенции) оцениваются по буквенной системе в соответствии со 100-балльной шкалой, соответствующей международной системе: удовлетворительные оценки от «A» до «D» (в порядке убывания), неудовлетворительные — «FX», «F». Каждой буквенной оценке соответствует числовой эквивалент по 4-балльной шкале (Таблица).

Assessment criteria of learning outcomes: The academic achievements of a master's student (knowledge, skills, abilities, and competencies) are assessed using a letter grading system based on a 100-point scale, corresponding to the international system: passing grades range from "A" to "D" (in descending order), and failing grades are "FX" and "F". Each letter grade corresponds to a numerical equivalent on a 4-point scale (see Table).

7. Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы: Магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы кәсіби деңгейі мен біліктілігін арттыру, алынған зерттеу нәтижелері негізінде магистрлік жобаны дайындау және аяқтау, зерттеу қорытындыларын ескере отырып, магистрлік жобаның мазмұнын түзету, жұмыс нәтижелері бойынша өзінің қорытындыларын мен ұсыныстарын тұжырымдау, магистрлік жобаны алдын ала қорғау және сын пікір алуға ұсыну.

Научно-исследовательская работа магистранта: Экспериментально-исследовательская работа магистранта направлена на повышение профессионального уровня и квалификации, подготовку и завершение магистерского проекта на основе полученных результатов исследования, корректировку содержания магистерского проекта с учётом выводов исследования, формулирование собственных выводов и рекомендаций по результатам работы, представление магистерского проекта к предварительной защите и на рецензирование.

Research Work of the Master's Student: The experimental research work of a master's student is aimed at enhancing professional level and qualifications, preparing and completing the master's project based on the obtained research results, adjusting the content of the master's project in accordance with the research findings, formulating personal conclusions and recommendations based on the outcomes of the work, and submitting the master's project for preliminary defense and review.

8. Тәжірибелер және тағылымдама: Өндірістік практика мекеме, ұйым басшылығымен жеке тапсырмаларды шешуге арналған ұйымдастырушылық, әдістемелік және нормативтік-техникалық құжаттарды оқып үйренуге қатысу; ұйымды басқару жүйесін жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлеу; таңдалған тақырыпқа сәйкес магистрлік жобаларды іске асыру үшін қажетті материалдар мен құжаттарды жинау.

Магистранттардың тағылымдамадан өтуі қолданбалы бағытқа ие, сондай-ақ ғылыми-әдістемелік және ғылыми-практикалық қызмет саласында кәсіби дағдылар мен қасиеттерді дамытуға ықпал етеді. Тағылымдама барысында магистранттар отандық және шетелдік ғылымның озық теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерімен танысады. Тағылымдаманы аяқтау нәтижесінде магистранттар қорғалған есептер, онда олар орындаған жұмыстар мен тапсырмалардың түрлері ержей-тегжейлі сипатталады, тиісті саланың жалпы даму тенденциялары талданады және ғылыми жұмыстың басқа аспектілері қарастырылады.

Практики и стажировки: Производственная практика включает участие в изучении организационных, методических и нормативно-технических документов для решения индивидуальных заданий, поставленных руководством учреждения или организации; разработку предложений по совершенствованию системы управления организацией; сбор материалов и документов, необходимых для реализации магистерских проектов в соответствии с выбранной темой.

Стажировка магистрантов носит прикладной характер и способствует развитию профессиональных навыков и качеств в сфере научно-методической и научно-практической деятельности. В ходе стажировки магистранты знакомятся с передовыми теоретическими, методологическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки. По завершении стажировки магистранты представляют отчет, в котором подробно описываются виды выполненных работ и заданий, анализируются общие тенденции развития соответствующей отрасли и рассматриваются другие аспекты научной деятельности.

Practical Training and Internships: The industrial internship includes participation in studying organizational, methodological, and regulatory-technical documents to solve individual tasks assigned by the management of the institution or organization; development of proposals for improving the organization's management system; collection of materials and documents necessary for the implementation of master's projects in accordance with the chosen topic.

The internship of master's students has an applied focus and contributes to the development of professional skills and competencies in the field of scientific-methodological and scientific-practical activities. During the internship, master's students become acquainted with advanced theoretical, methodological, and technological achievements of domestic and international science. Upon completion of the internship, master's students submit a detailed report describing the types of tasks and work performed, analyzing general development trends in the relevant field, and discussing other aspects of scientific work.

6. Оқу жетістіктерін есепке алудың бағалдық-рейтингтік, әріптік жүйесі, білім алушыларды дәстүрлі бағалау шкаласына және ECTS-ке ауыстыру / Бағалыно-рейтингова, 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	Бағалардың сандық эквиваленті / Цифровой эквивалент / Equivalent in numbers	Бағалар (%-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	
B	3,0	80-84	Жақсы / Хорошо / Good
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	