

«М.Х. Дулати атындағы Тараз университеті» Ке АҚ
НАО «Таразский университет им. М.Х. Дулати»
«Taraz University named after M.Kh. Dulaty» NC JSC



«БЕКІТЕМІН»

Ғылыми кеңес отырысы
Хаттама №11 03.04.2025 ж.

«ТВЕРЖДЕНА»

На заседании Ученого совета
Протокол №11 03.04.2025 г.

«APPROVED»

At meetings of the Academic Council
Protocol №11 03.04.2025 y.

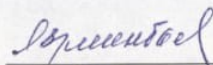
БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА EDUCATIONAL PROGRAM

6B11114-Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі
6B11114-Ресторанное дело и гостиничный бизнес
6B11114-Restaurant and hotel business

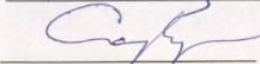
Тараз, 2025

Білім беру процесіне енгізу үшін Академиялық жұмыс жөніндегі департаментімен ұсынылды

Басқарма мүшесі-Академиялық
мәселелер бойынша проректор
Академиялық жұмыс жөніндегі
департамент директоры м.а.



Еркінбаева Л.К.



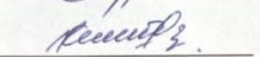
Садибаев А.К.

Үйлестіруші – аға маман



Аметова Г.С.

Үйлестіруші – аға маман



Байсерикова Н. Г.

Университеттің Академиялық Кеңес отырысында қаралды
Рассмотрено на заседании Академического Совета университета
Reviewed at the meeting of the Academic Council of the University

Хаттама / Протокол / Protocol
№ 9 20.03.2025 ж.

Разработчики ОП/ БББ әзірлеушілер/ Developers EP

Т.Ә.Ж Ф.И.О. Full name	Ғылыми/академиялық дәрежесі, лауазымы, жұмыс/оқу орны/ Ученая/академическая степень, должность, место работы/учебы /Academic degree, position, place of work/study	Қолы Подпись Signature
Орынбаева У.А./ Orynbaeva U. A.	М.Х.Дулати атындағы Тараз университетінің «Туризм және сервис» кафедрасының доцент м.а., кафедра меңгерушісі / заведующая кафедрой «Туризм и сервис» Таразского университета имени М.Х. Дулати / Candidate of Technical Sciences, Head of the Department of Tourism and Service of M.H. Dulati Taraz University	
Жапсарбеков Г.П./ Zhapsarbekov G.P.	М.Х.Дулати атындағы Тараз университетінің «Туризм және сервис» кафедрасының т.ғ.к., доцент міндетін атқарушы/ и.о.доцент кафедры «Туризм и сервис» Таразского университета имени М.Х. Дулати/ Acting Associate Professor of the Department of Tourism and Service of M.H. Dulati Taraz University	
Молдашева А.Б./ Moldasheva A.B.	М.Х.Дулати атындағы Тараз университетінің «Туризм және сервис» кафедрасының э.ғ.к., доцент міндетін атқарушы/ и.о.доцент кафедры «Туризм и сервис» Таразского университета имени М.Х. Дулати/ Acting Associate Professor of the Department of Tourism and Service of M.H. Dulati Taraz University	
Джоланов Е.Е. / Jolanov E.E.	М.Х.Дулати атындағы Тараз университетінің "Туризм және сервис" кафедрасының аға оқытушысы, қызмет көрсету саласындағы магистр /магистр в сфере услуг, старший преподаватель кафедры «Туризм и сервис» Таразского университета имени М.Х. Дулати/ Master's Degree in Services, Senior Lecturer at the Department of Tourism and Service of M.H. Dulati Taraz University	
Досымова О.Ж./ Dossymova O.J.	М.Х.Дулати атындағы Тараз университетінің "Туризм және сервис" кафедрасының аға оқытушысы, экономика ғылымдарының магистрі /магистр экономических наук, старший преподаватель кафедры «Туризм и сервис» Таразского университета имени М.Х. Дулати/ Master of Economics, Senior Lecturer at the Department of Tourism and Service of M.H. Dulati Taraz University	
Айжанов И.К./ Aizhanov I.K.	ЖК «Chefstar», кафе «Abayas» басшысы Айжанов И.К. / ИП «Chefstar», кафе «Abayas» Руководитель Айжанов И.К./ LCD "Chefstar" cafe "Abayas" Director Aizhanov I.K.	
Сағын Динара/ Sagyn Dinara	«6B11114 – Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» білім беру бағдарламасының 3 курс студенті /Студентка 3 курса ОП «6B11114 Ресторанное дело и гостиничный бизнес»/ 3th year student of the educational program «6B11114 Restaurant and hotel business»	

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ПАСПОРТЫ

Білім беру саласы	Қызмет көрсету
БББ профилі	Қызмет көрсету саласындағы жоғары білім
Дайындық бағыты	6B11 Қызмет көрсету
Білім беру бағдарламаларының тобы	B093 Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі
Білім беру бағдарламасы	6B11114 – «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі»
ББ мақсаты	Инновациялық технологияларды қолдана отырып, мейрамхана және мейманхана бизнесі кәсіпорындарының қызметін тиімді басқаруға және ұйымдастыруға қабілетті жоғары білікті бакалаврларды даярлау. Түлектер клиенттерге қызмет көрсету, сервистің жоғары деңгейін қамтамасыз ету және қонақжайлылық нарығының қажеттіліктерін қанағаттандыру жөніндегі іс-шараларды өткізу үшін құзыреттерге ие болады.
БББ түрі (жаңа, қолданыстағы, инновациялық)	жаңа
ҰБШ бойынша деңгей	6
СБШ бойынша деңгей	6
БББ-ның айрықша ерекшеліктері (қос дипломды, бірлескен)	-
Берілетін академиялық дәреже	6B11114 – «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласындағы бакалавры
Оқу мерзімі	4
Кредиттер көлемі	240
Оқыту тілі	орысша, қазақша
БББ Ғылыми кеңесте бекітілген күні	03.04.2025 №11 хаттама
Кадрларды даярлауды бағыттауға арналған лицензияға қосымшаның болуы	KZ35LAM00001509
ББ аккредиттеуінің болуы	НААР Тіркеу нөмірі: АВ 5033/1 12.02.2025 (https://dulaty.kz/recognition-kaz/accreditation-kaz)
Жаңа кәсіптер атласы	-

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Область образования	Услуги
Профиль ОП	Высшее образование в области услуг
Направление подготовки	6В11 Сфера обслуживания
Группа образовательных программ	В093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Образовательная программа	6В11114 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
Цель ОП	Подготовить высококвалифицированных бакалавров, способных эффективно управлять и организовывать деятельность предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса с применением инновационных технологий. Выпускники будут обладать компетенциями для проведения мероприятий по обслуживанию клиентов, обеспечения высокого уровня сервиса и удовлетворения потребностей рынка гостеприимства.
Вид ОП (новая, действующая, инновационная)	новая
Уровень по НРК	6
Уровень по ОРК	6
Отличительные особенности ОП (двудипломная, совместная)	-
Присуждаемая академическая степень	Бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11114-«Ресторанное дело и гостиничный бизнес»
Срок обучения	4
Объем кредитов	240
Язык обучения	русский, казахский
Дата утверждения ОП на Ученом Совете	03.04.2025 №11 протокол
Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	KZ35LAM00001509
Наличие аккредитации ОП	НААР Регистрационный номер: АВ 5033/1 12.02.2025 (https://dulaty.kz/recognition-kaz/accreditation-kaz)
Атлас новых профессий	-

PASSPORT OF THE EDUCATIONAL PROGRAM

Field of education	Services
OP profile	Higher education in the field of services
Training	6B11 Higher education
Group of educational programs	B093 Restaurant business and hotel management
Educational program	6B11114 Restaurant and hotel business
OP goal	To prepare highly qualified bachelors who are able to effectively manage and organize the activities of restaurant and hotel businesses using innovative technologies. Graduates will have the competencies to conduct customer service events, provide a high level of service, and meet the needs of the hospitality market.
Type of OP (new, current, innovative)	new
Level on NQF	6
Level on SQF	6
Distinctive features of OP (two-degree, joint)	-
Degree to be conferred	Bachelor's degree in services in the educational program 6B11114-"Restaurant and hotel business"
Term of study	4
Credits	240
Language of study	Russian, Kazakh
Date of approval of the OP at the Academic Council	03.04.2025 №11 protokol
Availability of an appendix to the license for the direction of personnel training	KZ35LAM00001509
Availability of OP accreditation	HAAP Registration No: AB 5033/1 12.02.2025 (https://dulaty.kz/recognition-kaz/accreditation-kaz)
Atlas of new professions	-

Білім беру бағдарламасының құрылымы/Структура образовательной программы/ Structure of the educational program

№	Циклдердің және пәндердің атауы /Наименование циклов и дисциплин/ Name of cycles and disciplines	Жалпы еңбек сыйымдылығы /Общая трудоемкость/ Total labor intensity	
		академиялық сағат бойынша/ в академических часах/ in academic hours	академиялық кредит бойынша/в академических кредитах/in academic credits
1	2	3	4
1	Жалпы білім беретін пәндер циклі (ЖББ)/Цикл общеобразовательные дисциплины (ООД)/ Cycle of general education disciplines (GED)	1680	56
1)	Міндетті компонент /Обязательный компонент/ Required component	1530	51
	Қазақстан тарихы /История Казахстана	150	5
	Философия/ Философия	150	5
	Шетел тілі /Иностранный язык	300	10
	Қазақ (Орыс) тілі /Казахский (Русский) язык	300	10
	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар /Информационно-коммуникационные технологии	150	5
	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі /Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	240	8
	Дене шынықтыру /Физическая культура	240	8
	2) Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент	150	5
	Экономика және кәсіпкерлік, Құқық негіздері және Коррупцияға қарсы мәдениет, Қаржылық сауаттылық/ Экономика и предпринимательство, Основы права и Антикоррупционная культура, Финансовая грамотность /Economics and entrepreneurship, fundamentals of law and anti-corruption culture,	150	5
2	Цикл базовых и профилирующих дисциплин (БД, ПД)	5280	176
	Базалық пәндер циклі/ Цикл базовых дисциплин/ /The cycle of basic disciplines	3240	109
1)	Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент/ University component	2280	76
	Таңдау компоненті / Компонент по выбору/ Component of choice	960	32
	Бейімдеуші пәндер циклі/Цикл профилирующих дисциплин / Cycle of major disciplines	1680	56
	Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент/ University component	990	33
	Таңдау компоненті / Компонент по выбору/ Component of choice	690	23
	Кәсіби тәжірибе/Профессиональная практика/ Professional practice	360	12
3	Дополнительные виды обучения (ДВО)	-	-
1)	Компонент по выбору	-	-
4	Қорытынды аттестация/Итоговая аттестация/ Final certification	240	8
	Барлығы / Итого/ Total	7200	240

ОҚЫТУ НӘТИЖЕЛЕРІ

ОН-5 Түрік тілінің лексикасын, грамматикалық құрылымын түсіну негізінде тілдік және сөйлеу құралдарын пайдалануды көрсету; коммуникативтік мақсатта қарым-қатынас дағдыларын меңгеру, дәлелді ақпаратты пайдалану негізінде заманауи мәселелерді шет тілінде шешу.

ОН-6 Қонақжайлылық кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру негіздерін, қонақжайлылық және келушілерге қызмет көрсету кәсіпорындарын ұйымдастырудың озық отандық және шетелдік тәжірибесін, қонақжайлылық индустриясындағы жарнамалық қызметті реттеудің құқықтық негіздерін, фирмалық стиль мен оның негізгі элементтерін құру қағидаттарын білуді көрсету; брендтерді әзірлеу және жылжыту, қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында жарнамалық қызметті ұйымдастыру дағдыларын меңгеру

ОН-7 Азық-түлік өнімдерінің тауартану негіздері, азық-түліктің тағамдық құндылығы туралы білімдерін қолдану, сонымен қатар олардың қасиеттерінің өзгеруін әртүрлі факторлардың әсерінен түсіну, әртүрлі ассортименттегі тағамдарды, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау процестерінің технологиялық карталары мен схемаларын жасау, әлем халықтарының ұлттық тағамдарының дәстүрлері мен ерекшеліктерін ескере отырып мәзірді жоспарлау, технологиялық жабдықты таңдау және технологиялық жабдықты есептеу дағдылары, аспаздық өнімдер технологиясы бойынша нормативтік құжаттаманы басшылыққа алу.

РО-8 Қабылдау және орналастыру қызметінің қызметін жоспарлау және ұйымдастыру, мәдени-демалыс бағдарламаларын әзірлеу, қонақ үйлердің, қауіпсіздік қызметтерінің, қонақ үйлердің сауықтыру орталықтарының қызметтерінің, арнайы және бұқаралық іс-шараларға, конференциялар мен кеңестерге қызмет көрсетудің шаруашылық қызметін жоспарлау және бақылау, конференциялар бағдарламаларын әзірлеу, тамақтану қызметінің қызметін ұйымдастыру, үйлестіру және бақылауды жүзеге асыру, функционалдық қонақ үйлердегі процестер; қосымша қызметтерді жобалау дағдыларын меңгеру

ОН-9 Өндірістік қызметтің, бөлімдердің материалдық ресурстар мен персоналға қажеттіліктерін жоспарлай білу, есепке алу және сатып алу қызметін бақылау, шығындарды талдау және оңтайландыру, негізгі қаржылық көрсеткіштерді есептеу, кәсіпкерлік идеяны іске асыру қағидаттарын қалыптастыру, бизнес жоспарлар әзірлеу, сыртқы және ішкі факторлардың әсерін бағалау, инновациялық технологияларды енгізудің тиімділігін бағалау, бөлімшелердің қаржылық көрсеткіштерінің динамикасын талдай алу

ОН-10 Кәсіби этикет, тұлғааралық және іскерлік қарым-қатынас негіздері, персоналды басқару, Конфликтология, әлеуметтік-мәдени аспектілер туралы білімдерін қолдану, іскерлік келіссөздер мен кездесулер өткізу дағдыларын меңгеру, аудитория алдында, оның ішінде презентацияларды пайдалана отырып сөз сөйлеу, келушілерді сауатты қабылдауды және телефон арқылы сөйлесуді қамтамасыз ету, мәдениетаралық диалог жүргізу, персоналға қажеттіліктерді жоспарлау және есептеу, инклюзия қағидаттарын қолдану келушілердің әртүрлі топтарымен, соның ішінде мүмкіндігі шектеулі адамдармен қарым-қатынас кезінде.

ОН-11 Мейрамханалар мен қонақүйлерде клиенттерге қызмет көрсету технологиясы мен әдістері, мейрамхана және қонақ үй сервисінің мәдениеті туралы білімді қолдану, қызмет көрсету мәдениетінің элементтерін енгізу, банкеттер мен түрлі іс-шараларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру және бақылау, жиһазды жабдықтау, оны залда орналастыру нормаларымен жұмыс істеу, ыдыс-аяқ пен аспаптардың қажетті санын есептеу, үстелдерді есепке ала отырып, қызмет көрсету әдістемесін меңгеру қызмет көрсету нысандары мен түрлері, әртүрлі тағам түрлерін ұсыну техникасы.

ОН-12 Мейманхана қызметтерін стандарттау және сертификаттау, тамақ қауіпсіздігі менеджментінің негіздері саласындағы білімді қолдану, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мәселелерін реттейтін құжаттарды пайдалану, қонақүйлерді жіктеу жүйесіне сәйкестігін растау бойынша жұмысты ұйымдастыра білу, технологиялық процестер мен лауазымдық нұсқаулықтардың орындалуын бақылау, қонақ үй қызметінде стандарттарды қолдану және әзірлеу.

ОН-13 Мейрамхана және мейманхана қызметтерін жылжыту және сату стратегияларын әзірлеу және іске асыру; ағымдағы жылжыту және сату жоспарларын бағалау; мақсатты аудиторияларға, бәсекелестік ортаға және нарықтық үрдістерге талдау жүргізу; тиімді маркетингтік стратегияларды әзірлеу және енгізу; бөлімшелердің қаржылық көрсеткіштерінің динамикасын талдау; бәсекеге қабілетті даму стратегиясын қалыптастыру және іске асыру; дағдарысқа қарсы стратегиялардың сценарийлерін әзірлеу және оларға қаражат таңдау іске асыру.

ОН -14 Сапа менеджері жүйелерінің талаптары туралы білімді қолдану, қызметкерлердің қызмет көрсету стандарттарының орындалуын және өнім мен қызмет сапасын қамтамасыз етуді бақылау, қонақ үйлер мен

мейрамханалардың бизнес-процестерін бақылаудың нысандары мен әдістерін анықтау, ішкі бақылау қызметін ұйымдастыру, кәсіпорында әзірленген регламенттер мен стандарттарға орындалатын жұмыс сапасының сәйкестігін бағалау, сапаның бизнес-көрсеткіштерге әсерін бағалау, қызмет көрсету сапасын бағалаудың әртүрлі әдістерін пайдалануды, бағалау нәтижелерін талдау, жақсартудың негізгі бағыттарын анықтау, қызмет көрсету сапасын жақсарту бойынша ұсыныстар әзірлеу.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

РО-5 Демонстрировать использование языковых и речеведческих средств на основе понимания лексики, грамматической структуры турецкого языка; владеть навыками общения в коммуникативных целях, высказывать на иностранном языке решения современных проблем на основе использования аргументированной информации.

РО-6 Демонстрировать знания основ организации деятельности предприятий гостеприимства, передового отечественного и зарубежного опыта организации предприятий гостеприимства и обслуживания посетителей, правовых основ регулирования рекламной деятельности в индустрии гостеприимства, принципов создания фирменного стиля и его основных элементов; владеть навыками разработки и продвижения брендов, организации рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства

РО-7 Применять знания основ товароведения продовольственных товаров, пищевой ценности продуктов, с так же понимать изменения их свойств под влиянием различных факторов, составлять технологические карты и схемы процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, планировать меню с учетом традиции и особенностей национальной кухни народов стран, осуществлять выбор технологического оборудования и владеть навыками расчета технологического оборудования, ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции.

РО-8 Уметь планировать и организовать деятельность службы приема и размещения, разрабатывать культурно-досуговые программы, планировать и контролировать хозяйственную деятельность гостиниц, службы безопасности, услуг оздоровительных центров гостиниц, обслуживания специальных и массовых мероприятий, конференций и совещаний, разрабатывать программы конференций, осуществлять организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, проектировать функциональные процессы в гостиницах; владеть навыками проектирования дополнительных услуг

РО-9 Уметь планировать потребности производственной службы, отделов в материальных ресурсах и персонале, контролировать учетную и закупочную деятельность, анализировать и оптимизировать затраты, рассчитывать основные финансовые показатели, формировать принципы реализации предпринимательской идеи, разрабатывать бизнес планы, оценивать влияние внешних и внутренних факторов, оценивать эффективность внедрения инновационных технологий, анализировать динамику финансовых показателей подразделений

РО-10 Применять знания профессионального этикета, основ межличностного и делового общения, управления персоналом, конфликтологии, социокультурных аспектов, владеть навыками проведения деловых переговоров и встреч, выступать перед аудиторией, в том числе с использованием презентаций, обеспечивать грамотный прием посетителей и телефонные переговоры, вести межкультурный диалог, планировать и рассчитывать потребности в персонале, применять принципы инклюзии при взаимодействии с разными группами посетителей, включая людей с ограниченными возможностями.

РО-11 Применять знания о технологии и методах обслуживания клиентов в ресторанах и гостиницах, культуры ресторанного и гостиничного сервиса, внедрять элементы культуры сервиса, организовывать и контролировать обслуживание банкетов и различных мероприятий, работать с нормами оснащения мебели, ее расстановки в зале, рассчитывать необходимое количество посуды и приборов, владеть методикой сервировки столов с учетом формы и вида обслуживания, техникой подачи различных видов блюд.

РО-12 Применять знания в области стандартизации и сертификации гостиничных услуг, основ менеджмента пищевой безопасности, пользоваться документами, регламентирующими вопросы безопасности пищевой продукции, уметь организовывать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц, контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций, применять и разрабатывать стандарты в гостиничной деятельности.

РО-13 Уметь разрабатывать и реализовывать стратегии продвижения и продажи ресторанных и гостиничных услуг; оценивать текущие планы продвижения и продаж; проводить анализ целевых аудиторий, конкурентной среды и рыночных тенденций; разрабатывать и внедрять эффективные маркетинговые стратегии; анализировать динамику финансовых показателей подразделений; формировать и реализовать конкурентоспособную стратегию развития; разрабатывать сценарии антикризисных стратегий и выбирать средства для их реализации.

РО-14 Применять знания требований систем менеджмента качества, проводить контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, определять формы и методы

контроля бизнес-процессов гостиниц и ресторанов, организовать службу внутреннего контроля, оценивать соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, оценивать влияние качества на бизнес-показатели, применять различные методы оценки качества обслуживания, анализировать результаты оценки, выявлять ключевые области улучшения, разрабатывать рекомендации по улучшению качества обслуживания.

LEARNING OUTCOMES

LO- 5 Demonstrate the use of linguistic and speech research tools based on an understanding of the vocabulary and grammatical structure of the Turkish language; possess communication skills for communicative purposes, express solutions to modern problems in a foreign language based on the use of reasoned information.

LO- 6 Demonstrate knowledge of the basics of organizing the activities of hospitality enterprises, advanced domestic and foreign experience in organizing hospitality enterprises and serving visitors, the legal framework for regulating advertising activities in the hospitality industry, the principles of creating corporate identity and its basic elements; possess skills in brand development and promotion, organization of advertising activities in the hospitality industry

LO- 7 Apply knowledge of the basics of commodity science of food products, the nutritional value of products, as well as understand changes in their properties under the influence of various factors, draw up technological maps and diagrams of cooking processes, beverages and culinary products of a diverse range, plan menus taking into account the traditions and peculiarities of the national cuisine of the peoples of the countries, select technological equipment and master the skills of calculating technological to be guided by the regulatory documentation on the technology of culinary products.

LO- 8 Should be able to plan and organize the activities of the reception and accommodation service, develop cultural and leisure programs, plan and control the economic activities of hotels, security services, hotel wellness centers, services for special and mass events, conferences and meetings, develop conference programs, organize, coordinate and monitor the activities of the catering service, design functional processes in hotels; possess the skills of designing additional services

LO- 9 Be able to plan the needs of the production service, departments in material resources and personnel, control accounting and procurement activities, analyze and optimize costs, calculate key financial indicators, form principles for the implementation of entrepreneurial ideas, develop business plans, assess the impact of external and internal factors, evaluate the effectiveness of the introduction of innovative technologies, analyze the dynamics of financial indicators of departments

LO- 10 Apply knowledge of professional etiquette, the basics of interpersonal and business communication, personnel management, conflictology, socio-cultural aspects, master the skills of conducting business negotiations and meetings, speak to an audience, including using presentations, ensure competent reception of visitors and telephone conversations, conduct intercultural dialogue, plan and calculate staff needs, apply the principles of inclusion when interacting with different groups of visitors, including people with disabilities.

LO- 11 Apply knowledge about technology and methods of customer service in restaurants and hotels, the culture of restaurant and hotel service, introduce elements of service culture, organize and control the service of banquets and various events, work with the norms of furniture equipment, its arrangement in the hall, calculate the required number of dishes and appliances, master the methodology of table setting, taking into account the form and type of service, the technique of serving various types of dishes.

LO- 12 Apply knowledge in the field of standardization and certification of hotel services, the basics of food safety management, use documents regulating food safety issues, be able to organize work to confirm compliance with the hotel classification system, monitor the implementation of technological processes and job descriptions, apply and develop standards in the hotel industry.

LO- 13 Be able to develop and implement strategies for the promotion and sale of restaurant and hotel services; evaluate current plans for promotion and sales; analyze target audiences, the competitive environment and market trends; develop and implement effective marketing strategies; analyze the dynamics of financial performance of departments; form and implement a competitive development strategy; develop scenarios for anti-crisis strategies and choose the means to achieve them implementations.

LO- 14 Apply knowledge of the requirements of quality management systems, monitor employees' compliance with service standards and quality assurance of products and services, determine forms and methods of monitoring business processes in hotels and restaurants, organize an internal control service, assess the quality of work performed in accordance with regulations and standards developed at the enterprise, assess the impact of quality on business performance, apply

various methods of service quality assessment, analyze evaluation results, identify key areas of improvement, develop recommendations for improving the quality of service.

ОП оқытудың қол жетімділік матрицасы және олардың дескрипторлармен байланысы /Матрица достижимости обучения ОП и их соотношение с дескрипторами/ The matrix of achievability of learning OP and their correlation with descriptors

[illegible]

6B11114 Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі білім беру бағдарламасының мазмұны
Содержание образовательной программы 6B11114 Ресторанное дело и гостиничный бизнес
The content of the educational program 6B11114 Restaurant and hotel business

№	Модуль / Module	Пән атауы/Наименование дисциплины/ Name of the discipline	Пәннің қысқаша сипаттамасы/Краткое описание дисциплины/ A brief description of the discipline	Пән бойынша ОН/РО по дисциплинам/ LO of the discipline	Цикл Цикл Cycle	Құрамдас Компонент Component	Кредит Кредит Credit
1	Қоғамдық-гуманитарлық білімдер /Общественно-гуманитарные знания / Social and humanitarian knowledge	Қазақстан тарихы История Казахстана The History of Kazakhstan	Пәннің мақсаты: Қазақстан тарихы дамуының ежелгі заманнан қазіргі уақытқа дейінгі негізгі кезеңдері туралы объективті білім беру. Пәннің міндеттері: 1) білім алушыларды іргелі дереккөздік және историографиялық материалдармен, сондай-ақ Қазақстанның қазіргі заманғы тарих ғылымының жетістіктерімен таныстыру; 2) гуманитарлық білім жүйесіндегі Қазақстан тарихының рөлін айқындау; 3) қазіргі заманғы даму кезеңінің өзекті проблемаларын талдау үшін Қазақстан тарихының объектісі мен мәнінің ерекшелігін анықтау. 4) қазақ халқы этногенезінің негізгі кезеңдерін, Ұлы дала аумағындағы мемлекеттілік пен өркениет нысандарының эволюциясын тұтастай және объективті жария етуге негізделген Қазақстан тарихының ғылыми негізделген тұжырымдамасын жасау; 5) Қазақстанның қазіргі тарихындағы негізгі оқиғалар туралы білімді жүйелеу. Оқыту нәтижелері: 1) Қазақстан тарихы дамуының негізгі кезеңдерін білу мен түсінуді көрсету; 2) тарихи өткеннің құбылыстары мен оқиғаларын сыни талдау арқылы адами қоғамның дүниежүзілік-тарихи дамуының жалпы парадигмасымен байланыстыру; 3) қазіргі Қазақстанның тарихи процестері мен құбылыстарын зерделеу кезінде талдамалық және аксиологиялық талдау дағдыларын меңгеру; 4) қазіргі заманғы қазақстандық даму моделінің имманенттік ерекшеліктерін объективті және жан-жақты түсіне білу; 5) Қазақстан тарихының тарихи құбылыстары мен процестерін жүйелеу және сыни баға беру. Цель дисциплины – дать объективные знания об основных этапах развития истории Казахстана с древнейших времен по настоящее время. Задачи дисциплины: 1) ознакомить обучающихся с фундаментальными источниковедческими и историографическими материалами, а также достижениями современной исторической науки Казахстана; 2) определить роль истории Казахстана в системе гуманитарного знания; 3) выявить специфику объекта и предмета истории Казахстана для анализа актуальных проблем современного этапа развития. 4) создание научно-обоснованной концепции истории Казахстана, основанной на целостном и объективном освещении основных этапов этногенеза казахского народа, эволюции форм государственности и цивилизации на	ОН/ РО /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	5

			территории Великой степи; 5) систематизация знаний об основных событиях современной истории Казахстана. Результаты обучения: 1) продемонстрировать знание и понимание основных этапов развития истории Казахстана; 2) соотносить явления и события исторического прошлого с общей парадигмой всемирно-исторического развития человеческого общества посредством критического анализа; 3) владеть навыками аналитического и аксиологического анализа при изучении исторических процессов и явлений современного Казахстана; 4) уметь объективно и всесторонне осмысливать имманентные особенности современной казахстанской модели развития; 5) систематизировать и давать критическую оценку историческим явлениям и процессам истории Казахстана. "The purpose of the discipline is to provide objective knowledge about the main stages of the development of the history of Kazakhstan from ancient times to the present. Objectives of the discipline: 1) acquaint students with fundamental source studies and historiographic materials, as well as the achievements of modern historical science of Kazakhstan; 2) to determine the role of the history of Kazakhstan in the system of humanitarian knowledge; 3) to identify the specifics of the object and subject of the history of Kazakhstan for the analysis of topical problems of the modern stage of development. 4) the creation of a scientifically based concept of the history of Kazakhstan, based on a holistic and objective coverage of the main stages of the ethnogenesis of the Kazakh people, the evolution of forms of statehood and civilization on the territory of the Great Steppe; 5) systematization of knowledge about the main events of the modern history of Kazakhstan. Training results: 1) demonstrate knowledge and understanding of the main stages of the development of the history of Kazakhstan; 2) correlate the phenomena and events of the historical past with the general paradigm of the world-historical development of human society through critical analysis; 3) possess the skills of analytical and axiological analysis in the study of historical processes and phenomena of modern Kazakhstan; 4) be able to objectively and comprehensively comprehend the immanent features of the modern Kazakhstani development model; 5) systematize and give a critical assessment of the historical phenomena and processes of the history of Kazakhstan.				
2	Қоғамдық-гуманитарлық білімдер /Общественно-гуманитарные знания / Social and humanitarian knowledge	Философия Философия Philosophy	Пәннің сипаттамасы: Философияның негізгі пән ретінде ерекшелігі – тұлғаның дүниетанымдық, рухани-адамгершілік, эстетикалық бағыттарын, идеалдары мен құндылықтарын қалыптастыруда жатыр. Бағдарламада философиялық білімнің негізгі бөлімдері ұсынылған: болмыс, таным, сана туралы философиялық ілім, философиялық антропология, әлеуметтік философия, тарих философиясы, мәдениет философиясы, аксиология. Пәннің зерттеу мәселелері – тарихи процестің, қоғамның даму заңдылықтарымен байланысты сұрақтар, қазіргі өркениеттің жаһандану процестерінің қайшылықтарын түсіну, адам болмысының мәні, табиғаты және әлемдегі орны туралы мәселелер. Пәннің мақсаты: философия туралы жалпы түсінік беру, болмыстың, таным мен моральдың іргелі мәселелерін түсіну арқылы тұтас дүниетанымды қалыптастыру, сыни ойлауды дамыту, ХХІ ғасыр маманының мәдениетін арттыру. Пәннің міндеттері: - философияның негізгі бөлімдерін зерттеу: онтология, эпистемология, антропология, аксиология, әлеуметтік философия; - білім алушыларды классикалық және заманауи философияның негізгі категориялары мен идеяларымен таныстыру;	ОН/ РО /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	5

			- білім алушыларды философияның негізгі мәселелерімен және оларды шешудің қолданыстағы тәсілдерімен таныстыру. Оқыту нәтижелері: - ақпаратты сыни тұрғыдан түсіну қабілеті; - дәлелді пікірталас жүргізу дағдысы; - интеллектуалды икемділікті және мәселелерді әр түрлі тұрғыдан қарастыру қабілетін дамыту; - өзекті мәселелерге философиялық тұжырымдарды қолдану (технологиялар этикасы, экзистенциалды сын-қатарлар, әлеуметтік әділеттілік және т. б.); - жеке көзқарастарға, құндылықтарға және өмірдің мәніне рефлексия жасау қабілетін дамыту. Описание дисциплины: Специфика философии как базовой дисциплины заключается в формировании мировоззренческих, духовно-нравственных, эстетических установок, идеалов и ценностей личности. В программе представлены основные разделы философского знания: философское учение о бытии, познании, сознании, философская антропология, социальная философия, философия истории, философия культуры, аксиология. Предметом дисциплины является круг вопросов, связанных с закономерностями развития исторического процесса, общества, с осмыслением противоречий глобализационных процессов современной цивилизации, сущностью, природой и местом в мире человека. Цель предмета: дать общее представление о философии, формирование целостного мировоззрения через осмысление фундаментальных вопросов бытия, познания и морали, развитие критического мышления, повышение культуры специалиста XXI века. Задачи предмета: -изучение основных разделов философии: онтологии, гносеологии, антропологии, аксиологии, социальной философии; - ознакомить учащихся с основными категориями и идеями классической и современной философии; -познакомить обучающихся с главными философскими проблемами и существующими подходами к их решению. Результаты обучения: -умение критически осмыслять информацию; -навык ведения аргументированных дискуссий;-развитие интеллектуальной гибкости и способности рассматривать вопросы с разных точек зрения;-применение философских концепций к актуальным проблемам (этика технологий, экзистенциальные вызовы, социальная справедливость и др.); -развитие способности рефлексировать над личными убеждениями, ценностями и смыслом жизни. Course Description: The uniqueness of philosophy as a fundamental discipline lies in its role in shaping a person's worldview, spiritual and moral values, aesthetic attitudes, ideals, and principles. The curriculum covers the main areas of philosophical knowledge, including ontology, epistemology, consciousness studies, philosophical anthropology, social philosophy, the philosophy of history, the philosophy of culture, and axiology. The subject of the course encompasses a range of issues related to the patterns of historical development, society, the contradictions of globalization processes in modern civilization, and the essence, nature, and place of human beings in the world. The purpose of the item is to provide a general understanding of philosophy, the formation of a holistic worldview through understanding the fundamental issues of being, cognition and morality, the development of critical thinking, and the improvement of the culture of a specialist of the 21st century. Objectives of the item: -study of the main sections of philosophy: ontology, epistemology, anthropology, axiology, social philosophy; - to introduce students to the main categories and ideas of classical and modern philosophy; - to introduce students to the main philosophical problems and existing approaches to their solution.				
--	--	--	--	--	--	--	--

			Learning outcomes: -ability to critically comprehend information; -the skill of conducting reasoned discussions; -development of intellectual flexibility and the ability to consider issues from different perspectives; -the application of philosophical concepts to current issues (ethics of technology, existential challenges, social justice, etc.); -the development of the ability to reflect on personal beliefs, values and the meaning of life.				
3	Қоғамдық-гуманитарлық білімдер /Общественно-гуманитарные знания / Social and humanitarian knowledge	ӘСБ1 (Әлеуметтану, Психология) СПЗ 1 (Социология, Психология) SPK1 (Sociology, Psychology)	Пәннің мақсаты: «Болашаққа бағдар: қоғамдық сананы жаңғырту» мемлекеттік бағдарламасында айқындалған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу контекстінде білім алушылардың әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастыру болып табылады. Бағдарламаның міндеттері: 1) қоғамды және оның кіші жүйелерін зерделеудің негізгі әлеуметтік, саяси және гуманитарлық ұғымдарын, теориялары мен тәсілдерін игеру; 2) қазіргі қоғамның және оның әлеуметтік институттарының жұмыс істеуінің негізгі қағидаттары туралы түсініктерді қалыптастыру; 3) қазіргі заманғы қоғамның өзекті проблемаларын, әлеуметтік процестер мен қатынастардың мәнін сипаттау және талдау дағдыларын әзірлеу; 4) студенттердің әлеуметтік, саясаттану, мәдениеттану және психологиялық ақпарат алудың негізгі көздері мен әдістерін игеруі; 5) кәсіптік қызметте әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану және психологияны меңгеру процесінде алынған білімді пайдалану дағдыларын дағдыландыру. 6) сыни ойлау дағдыларын және оны практикада қолдану қабілетін қалыптастыру. Бағдарламаны игеру қорытындылары бойынша оқытудан күтілетін нәтижелер: 1) модульдің оқу пәндерін (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология) қалыптастыратын ғылымның барлық салаларында пәндік білімді (ұғымдар, идеялар, теориялар) түсіндіру және түсіндіру; 2) қоғамның әлеуметтік-этикалық құндылықтарын әлеуметтік-саяси модуль пәндерін базалық білу жүйелеріндегі интеграциялық процестердің өнімі ретінде түсіндіру; 3) нақты оқу пәні контекстінде және модуль пәндерінің өзара іс-қимыл рәсімдерінде ғылыми әдістер мен зерттеу тәсілдерін пайдалануды алгоритмдендіріп ұсыну; 4) оқытылатын пәндердің ғылыми салаларының теориялары мен идеялары негізінде әлеуметтік коммуникацияның әртүрлі салаларындағы жағдайлардың табиғатын түсіндіру; 5) қазақ қоғамы дамуының әртүрлі кезеңдері, саяси бағдарламалар, мәдениет, тіл, әлеуметтік және тұлғааралық қатынастар туралы ақпаратты дәлелді және негізделген түрде ұсынуға; 6) әлеуметтік, саяси, мәдени, психологиялық институттардың ерекшеліктерін олардың қазақстандық қоғамды жаңғыртудағы рөлі тұрғысынан талдау; 7) коммуникацияның түрлі салаларындағы түрлі жағдайларды құндылықтар жүйесімен, қоғамдық, іскерлік, мәдени, құқықтық және этикалық нормалармен арақатынас тұрғысынан талдау; 8) қоғам зерттеулерінің түрлі типтерінің стратегияларын ажырату және нақты проблемаларды талдау үшін әдіснаманы таңдауды негіздеу; 9) қоғамдағы қатынастардың нақты жағдайын әлеуметтік-гуманитарлық типтегі белгілі бір ғылым тұрғысынан бағалау, ықтимал тәуекелдерді ескере отырып, оның даму перспективаларын жобалау; 10) қоғамдағы, оның ішінде кәсіптік қоғамдағы даулы жағдайларды шешу бағдарламаларын әзірлеуге; 11) коммуникацияның әртүрлі салаларында зерттеу жобалау қызметін жүзеге асыруға, қоғамдық құнды білімді жинақтауға, оны таныстыруға; 12) әлеуметтік маңызы бар мәселелер бойынша өз пікірін дұрыс білдіруге және дәлелді түрде қорғауға	ОН/ РО /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	8

			міндетті." Целью программы является формирование социально-гуманитарного мировоззрения обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, определенных государственной программой «Взгляд в будущее: модернизация общественного сознания». Задачи программы: 1) овладение основными социальными, политическими и гуманитарными понятиями, теориями и способами изучения общества и его подсистем; 2) формирование представлений об основных принципах функционирования современного общества и его социальных институтов; 3) выработка навыков описания и анализа актуальных проблем современного общества, сущности социальных процессов и отношений; 4) овладение студентами основными источниками и методами получения социальной, политологической, культурологической и психологической информации; 5) прививать навыки использования полученных знаний в процессе освоения социологии, политологии, культурологии и психологии в профессиональной деятельности. 6) формирование навыков критического мышления и умения применять его на практике. Ожидаемые результаты обучения по итогам освоения программы: 1) интерпретация и интерпретация предметных знаний (понятий, идей, теорий) во всех областях науки, формирующих учебные дисциплины модуля (социология, политология, культурология, психология; 2) интерпретация социально-этических ценностей общества как продукта интеграционных процессов в системах базового знания дисциплин социально-политического модуля; 3) алгоритмизированное представление использования научных методов и методов исследования в контексте конкретной учебной дисциплины и процедур взаимодействия дисциплин модуля; 4) объяснять природу ситуаций в различных сферах социальной коммуникации на основе теорий и идей научных областей изучаемых дисциплин; 5) аргументированно и обоснованно представлять информацию о различных этапах развития казахского общества, политических программах, культуре, языке, социальных и межличностных отношениях; 6) анализ особенностей социальных, политических, культурных, психологических институтов с точки зрения их роли в модернизации казахстанского общества; 7) анализ различных ситуаций в различных сферах коммуникации с точки зрения соотношения с системой ценностей, общественными, деловыми, культурными, правовыми и этическими нормами; 8) обоснование выбора методологии для разграничения стратегий различных типов исследований общества и анализа конкретных проблем; 9) оценка реального состояния отношений в обществе с точки зрения конкретной науки социально-гуманитарного типа, проектирование перспектив его развития с учетом возможных рисков; 10) на разработку программ разрешения спорных ситуаций в обществе, в том числе в профессиональном обществе; 11) осуществлять исследовательскую проектную деятельность в различных сферах коммуникации, обобщать общественно ценные знания, презентовать их; 12) правильно выражать и аргументированно отстаивать свое мнение по социально значимым вопросам. The purpose of the program is to form the socio-humanitarian worldview of students in the context of solving the tasks of modernizing public consciousness, determined by the state program ""Looking into the Future: Modernizing Public Consciousness. The objectives of the program are: 1) mastering the basic social, political and humanitarian concepts, theories and approaches to the study of society and				
--	--	--	--	--	--	--	--

			its subsystems; 2) formation of ideas about the basic principles of the functioning of modern society and its social institutions; 3) development of skills in describing and analyzing topical problems of modern society, the essence of social processes and relations; 4) mastering by students of the main sources and methods of obtaining sociological, political, cultural and psychological information; 5) instilling the skills of using knowledge gained in the process of assimilating sociology, political science, cultural studies and psychology in professional activities. 6) the formation of critical thinking skills and the ability to apply it in practice. Expected training results based on the results of the program: 1) explain and interpret subject knowledge (concepts, ideas, theories) in all areas of sciences that form the academic disciplines of the module (sociology, political science, cultural studies, psychology); 2) explain the socio-ethical values of society as a product of integration processes in the systems of basic knowledge of the disciplines of the socio-political module; 3) algorithmically represent the use of scientific methods and techniques of research in the context of a specific academic discipline and in the interaction procedures of the module disciplines; 4) explain the nature of situations in various spheres of social communication based on the content of theories and ideas of scientific spheres of the studied disciplines; 5) provide reasoned and reasonable information on various stages of development of the Kazakh society, political programs, culture, language, social and interpersonal relations; 6) analyze the features of social, political, cultural, psychological institutions in the context of their role in the modernization of Kazakhstani society; 7) analyze various situations in different areas of communication from the standpoint of correlation with the system of values, social, business, cultural, legal and ethical norms of Kazakhstani society; 8) distinguish between strategies of different types of research in society and justify the choice of methodology for analyzing specific problems; 9) assess the specific situation of relations in society from the standpoint of a particular science of a socio-humanitarian type, design development prospects taking into account possible risks; 10) develop programs for resolving conflict situations in society, including in a professional society; 11) carry out research project activities in various areas of communication, generate socially valuable knowledge, present it; 12) correctly express and reasonably defend their own opinion on issues of social significance."				
4	Қоғамдық-гуманитарлық білімдер /Общественно-гуманитарные знания / Social and humanitarian knowledge	ӘСБ2 (Саясаттану, Мәдениеттану) СПЗ 2 (Политология, Культурология) SPK2 (Political, Cultural)	Пәннің сипаттамасы: Әлеуметтік-саяси білімдер-2 «Саясаттану, мәдениеттану» пәні саяси ғылым мен мәдениеттанудың негіздерімен танысуға, олардың өзара байланысы мен қоғамның дамуындағы ықпалына бағытталған Курс аясында саясаттанудың теориялық негіздерді, негізгі саяси жүйелерді, билік институттарды, саяси партияларды, қозғалыстар мен сайлау процестерді, сонымен қатар мәдени процестерді талдау, мәдениет институттарының теориялық негіздерін, мәдениеттің қоғам өміріндегі рөлін, сондай ақ қоғамдық сана мен әлеуметтік мінез-құлықты қалыптастыруды зерттейді. Курс мазмұны студенттердің сыни ойлау қабілеттерін дамытуға, саяси және мәдени құбылыстарды талдай білуге, олардың өзара байланыстарын анықтауға, сондай-ақ қоғамның саяси және мәдени салаларындағы өзгерістердің салдарларын бағалауға бағытталған. Пәннің мақсаты студенттерге саяси және мәдени процестер, олардың өзара байланысы және қоғам дамуына әсері туралы іргелі білім беру болып табылады. Осы пәнді оқу барысында студенттер саясаттану және мәдениеттану саласындағы негізгі теорияларды, концепциялар мен тәсілдермен танысады, бұл олардың әлеуметтік құбылыстарға кең көзқарасын қалыптастыруға көмектеседі.				

			Пәннің мақсаты: студенттерге саяси және мәдени процестер, олардың өзара байланысы және қоғамның дамуына әсері туралы іргелі білім беру. Пән бойынша студенттер саяси ғылымдар мен мәдениеттану саласындағы негізгі теорияларды, тұжырымдамалар мен тәсілдерді үйренеді, бұл олардың әлеуметтік құбылыстарға кең көзқарасын қалыптастыруға көмектеседі. Пәннің міндеттері: - билік және саяси институттар жайлы теорияларды, шешім қабылдау процестері мен механизмдерін зерттеу. - мәдениеттану негіздерімен танысу, қоғамдағы мәдениеттің рөлі, мәдениеттің жеке тұлға мен қоғамдық институттардың дамуына әсерін түсіну. - саяси және мәдени құбылыстарды талдау, олардың өзара байланыстарын анықтау, сондай-ақ саяси және мәдени өзгерістердің салдарын бағалау қабілеті. - саяси және мәдени процестердің қоғамға қалай әсер ететінін түсіну арқылы белсенді азаматтық ұстаным мен саяси өмірге қатысудың маңыздылығын түсіну қалыптасады. - саяси және мәдени мәтіндермен жұмыс істеу дағдыларын игеру, осы салалардағы өзекті мәселелерді талдау. Оқыту нәтижелері - Студенттер демократия, авторитаризм, мәдениет, сәйкестілік, медиа кеңістіктің әсері сияқты негізгі ұғымдар мен теорияларды игереді. - Студенттер түрлі саяси жүйелердің жұмыс істеу принциптерін, саяси партиялар мен қозғалыстардың рөлдерін, сондай-ақ сайлау жүйелерінің ерекшеліктерін түсінетін болады. - Мәдениеттің қоғамдық өмірдегі, мәдени институттардағы, бұқаралық және элитарлық мәдениеттегі рөлі, сондай-ақ мәдени өзгерістер механизмдері туралы білім алады. - Саяси және мәдени оқиғалар, процестер мен құбылыстарды теориялық тәсілдер негізінде талдай және түсіндіре білу қабілеті. - Саяси және мәдени процестер саласында ақпарат жинау, жүйелеу және талдау, тәуелсіз зерттеулер жүргізу қабілеті. - Саяси және мәдени мәселелерді талқылау барысында ауызша және жазбаша түрде идеялармен алмасу дағдысы қалыптасады. Описание: дисциплина Социально-политические знания -2 «Политология, культурология» направлена на ознакомление с основами политической науки и культурологии, а также с их взаимодействием и влиянием на развитие общества. В рамках курса изучают теоретические основы политической науки, основные политические системы, институты власти, политические партии, движения и выборные процессы, также анализ культурных процессов, культурных институтов их теоретических основ, роли культуры в жизни общества, а также в формировании общественного сознания и социального поведения. Содержание курса направлена на развитие критического мышления и способности анализировать политические и культурные явления, выявлять их взаимосвязи, а также оценивать последствия изменений в политической и культурной сферах общества. Цель предмета: заключается в предоставлении студентам фундаментальных знаний о политических и культурных процессах, их взаимосвязи и влиянии на развитие общества. В рамках этой дисциплины студенты изучают основные теории, концепции и подходы в области политической науки и культурологии, что помогает формировать у них широкий взгляд на социальные явления. Задачи предмета: - изучить значимость теорий власти, политических институтов, процессов и механизмов принятия решений. - раскрыть основы культурологии, понимание роли культуры в обществе, влияние культуры на развитие				
--	--	--	--	--	--	--	--

			личности и общественных институтов. - выработка самостоятельно анализировать политические и культурные явления, выявлять их взаимосвязи, а также оценивать последствия политических и культурных изменений. - дать понимание как политические и культурные процессы влияют на общество, формируется осознание важности активной гражданской позиции и участия в политической жизни. Результаты обучения - Студенты должны овладеть ключевыми понятиями и теориями, такими как демократия, авторитаризм, культура, идентичность, влияние медиапространства, и прочие. - Студенты будут понимать различные типы политических систем, их принципы функционирования, роль политических партий и движений, а также особенности избирательных систем. - Знания о роли культуры в общественной жизни, культурных институтах, культуре масс и элит, а также о механизмах культурных изменений. - Способность анализировать и интерпретировать политические и культурные события, процессы и явления с учетом теоретических подходов. - Умение эффективно обмениваться идеями, как устно, так и письменно, при обсуждении политических и культурных вопросов. Description: the discipline of Socio-political knowledge -2 "Political Science, cultural studies" is aimed at familiarizing with the basics of political science and cultural studies, as well as their interaction and impact on the development of society. The course examines the theoretical foundations of political science, the main political systems, institutions of government, political parties, movements and electoral processes, as well as the analysis of cultural processes, cultural institutions, their theoretical foundations, the role of culture in the life of society, as well as in the formation of public consciousness and social behavior. The course content is aimed at developing critical thinking and the ability to analyze political and cultural phenomena, identify their interrelationships, and assess the consequences of changes in the political and cultural spheres of society. The aim of the item: is to provide students with fundamental knowledge about political and cultural processes, their interrelationships and their impact on the development of society. Within the framework of this discipline, students study basic theories, concepts and approaches in the field of political science and cultural studies, which helps them to form a broad view of social phenomena. Objectives of the item: - to study the significance of theories of power, political institutions, processes and decision-making mechanisms. - to reveal the basics of cultural studies, understanding the role of culture in society, the influence of culture on the development of personality and public institutions. - the ability to independently analyze political and cultural phenomena, identify their interrelationships, and assess the consequences of political and cultural changes. - to understand how political and cultural processes affect society, awareness is being formed of the importance of active citizenship and participation in political life. Learning outcomes - Students should master key concepts and theories such as democracy, authoritarianism, culture, identity, the influence of media space, and others. - Students will understand the different types of political systems, their principles of functioning, the role of political parties and movements, as well as the specifics of electoral systems. - Knowledge about the role of culture in public life, cultural institutions, the culture of the masses and elites, as well as the mechanisms of cultural change. - The ability to analyze and interpret political and cultural events, processes and phenomena based on theoretical				
--	--	--	---	--	--	--	--

			approaches. - The ability to effectively exchange ideas, both verbally and in writing, when discussing political and cultural issues.				
5	Қоғамдық-гуманитарлық білімдер /Общественно-гуманитарные знания / Social and humanitarian knowledge	Экономика және кәсіпкерлік, Құқық негіздері Қаржылық сауаттылық / Экономика и предпринимательство, Основы право Финансовая грамотность, /Economics and Entrepreneurship, Fundamentals of Law, Financial literacy	Пәннің мақсаты – студенттерді экономика мен кәсіпкерліктің негізгі принциптері мен заңдылықтарымен таныстыру, нарықтық экономикада тиімді кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру; құқықтық жүйе мен заңнаманың негіздерін үйрету, сондай-ақ коррупцияға қарсы күрес шаралары мен құқықтық мәдениетті қалыптастыру арқылы әділ қоғам құруға бағытталған сана мен дағдыларды дамыту; қаржылық білімін жетілдіру, жеке қаржыны тиімді басқаруға қажетті дағдыларды қалыптастыру, қаржы өнімдері мен инвестицияларды дұрыс таңдауға қабілеттілігін дамытуға қажетті білім мен дағдыларды қалыптастыру. Цель дисциплины — ознакомить студентов с основными принципами и законами экономики и предпринимательства, научить эффективно осуществлять предпринимательскую деятельность в условиях рыночной экономики; обучить основам правовой системы и законодательства, а также развивать сознание и навыки, направленные на создание справедливого общества через борьбу с коррупцией и формирование правовой культуры; совершенствовать финансовые знания, развивать навыки эффективного управления личными финансами, а также формировать необходимые знания и навыки для правильного выбора финансовых продуктов и инвестиций. The aim of the discipline is to familiarize students with the fundamental principles and laws of economics and entrepreneurship, teaching them how to effectively carry out entrepreneurial activities in a market economy; to provide knowledge of the basics of the legal system and legislation, as well as to develop awareness and skills aimed at creating a just society through the fight against corruption and the formation of a legal culture; to improve financial knowledge, develop skills for effective personal financial management, and form the necessary knowledge and skills for the correct selection of financial products and investments.	ОН/ PO/LO	ЖБП/ ООД/ GED	БК/ ЖК/UC	5
6	Тілдер/Языки/ languages	Шетел тілі 1 Иностранный язык 1 Foreign language 1	Бағдарламаның мақсаты шет тілді білім беру процесінде студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыретін жеткілікті деңгейде (A2, жалпыеуропалық құзырет) және базалық жеткіліктілік деңгейінде (B1, жалпыеуропалық құзырет) қалыптастыру болып табылады. Даярлық деңгейіне байланысты білім алушы курсты аяқтаған сәтте білім алушының тілдік деңгейі басында жалпыеуропалық құзыреттіліктің B2 деңгейінен жоғары болған кезде жалпыеуропалық құзыреттіліктің B1 деңгейіне жетеді. Бағдарламаның міндеттері: 1) білім алушылардың шет тілінің лексикасы мен тілдік ерекшеліктерін меңгеруі және коммуникативтік-функционалдық құзыреттілікті қалыптастыру; 2) мәдениетаралық коммуникация субъектісі ретінде айқындалатын тұлғада мәдениетаралық коммуникацияға қабілеттілік ретінде мәдениетаралық құзыретті қалыптастыру. 3) шет тілінде дәлелдеу дағдыларын қалыптастыру және оқытылатын тілдің тілдік және мәдени ерекшеліктерін түсіну. Бағдарламаны меңгеру қорытындысы бойынша білім алушы мынадай оқу нәтижелеріне ие: 1) әріптестің, мәтін авторларының осы деңгейдегі коммуникативтік ниеттерін түсінудің тұжырымдамалық негіздерін жүйелейді; 2) сөйлеу типіне барабар логикалық құрылыммен коммуникативтік ниетке сәйкес келетін сөйлеу нысандары мен түрлерін салыстырады және тандайды; 3) оқытылатын тілдің әлеуметтік-мәдени нормаларына сәйкестігін ескере отырып, тиісті тілдік құралдарды дұрыс іріктеу және орынды пайдалану арқылы өзінің коммуникативтік ниеттерін барабар білдіреді; 4) нақты фактілерді, беделді пікірге сілтемелерді пайдалану деңгейлерін жіктейді; сөйлеу мінез-құлқы коммуникативтік және когнитивтік жағынан ақталған; 5) стилистикалық ерекшелікті зерделеуге назар аудара отырып, шет тілінің даму заңдылықтарын анықтайды; 6) ғылыми және әлеуметтік сипаттағы мәтіндердегі оқиғалардың себептері мен салдарын лингвистикалық сипаттау және талдау тәсілдерін меңгерген; 7) дәлелді ақпаратты пайдалану негізінде қазіргі заманғы проблемаларды шешу мүмкіндігін шет тілінде	ОН/ PO /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	5

			білдіреді; 8) осы деңгей үшін жеткілікті дәлелді тілдік құралдары бар тілдік материалды дәлелді түрде пайдаланады, 75% қате айтылмағанда жіберілетін қателерді уақтылы және өз бетінше түзетеді; 9) коммуникативтік актіні құру стратегиясы мен тактикасын меңгерген, сөйлеу тақырыбы мен грамматикалық дұрыстығы шеңберінде лексикалық жеткіліктілікке сүйене отырып, сөзді дұрыс интонациялық ресімдейді. Целью программы является формирование межкультурно-коммуникативной компетенции студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне (A2, общеевропейская компетенция) и уровне базовой достаточности (B1, общеевропейская компетенция). В зависимости от уровня подготовки обучающийся на момент завершения курса достигает уровня B2 общеевропейской компетенции при наличии языкового уровня обучающегося на старте выше уровня B1 общеевропейской компетенции. Задачами программы являются: 1) освоение обучающимися лексики и языковых особенностей иностранного языка и формирование коммуникативно-функциональной компетенции; 2) формирование межкультурной компетенции как способности к межкультурной коммуникации у личности, определяемой как субъект межкультурной коммуникации. 3) формирование навыков аргументации на иностранном языке и понимания языковых и культурных особенностей страны изучаемого языка. По итогам освоения программы обучающийся обладает следующими результатами обучения: 1) систематизирует концептуальные основы понимания коммуникативных намерений партнера, авторов текстов на данном уровне; 2) сопоставляет и выбирает соответствующие коммуникативному намерению формы и типы речи/коммуникации с адекватным типу речи логическим построением; 3) адекватно выражает собственные коммуникативные намерения с правильным отбором и уместным использованием соответствующих языковых средств с учетом их соответствия социально-культурным нормам изучаемого языка; 4) классифицирует уровни использования реальных фактов, ссылок на авторитетное мнение; речевое поведение коммуникативно и когнитивно оправдано; 5) выявляет закономерности развития иностранного языка, уделяя внимание изучению стилистического своеобразия; 6) владеет приемами лингвистического описания и анализа причин и следствий событий в текстах научного и социального характера; 7) высказывает на иностранном языке возможные решения современных проблем на основе использования аргументированной информации; 8) доказательно использует языковой материал с достаточными для данного уровня аргументированными языковыми средствами, своевременно и самостоятельно исправляет допускаемые ошибки при 75% безошибочных высказываний; 9) владеет стратегией и тактикой построения коммуникативного акта, правильно интонационно оформляет речь, опираясь на лексическую достаточность в рамках речевой тематики и грамматическую корректность. The purpose of the program is to form the intercultural and communicative competence of students in the process of foreign language education at a sufficient level (A2, pan-European competence) and at the level of basic sufficiency (V1, pan-European competence). Depending on the level of training, the student at the time of completion of the course reaches the level of V2 pan-European competence if there is a language level of the student at the start above the level of V1 pan-European competence. The objectives of the program are: 1) mastering the vocabulary and linguistic features of a foreign language by students and the formation of				
--	--	--	---	--	--	--	--

			communicative and functional competence; 2) the formation of intercultural competence as the ability to intercultural communication in the individual, defined as the subject of intercultural communication. 3) formation of argumentation skills in a foreign language and understanding of the linguistic and cultural characteristics of the country of the studied language. Based on the results of mastering the program, the student has the following training results: 1) systematizes the conceptual foundations of understanding the communicative intentions of the partner, authors of texts at a given level; 2) matches and selects the forms and types of speech/communication corresponding to the communicative intention with an adequate type of speech logical construction; 3) adequately expresses its own communicative intentions with the correct selection and appropriate use of appropriate language means, taking into account their compliance with the socio-cultural norms of the studied language; 4) classifies the levels of use of real facts, references to authoritative opinion; speech behavior is communicative and cognitively justified; 5) identifies the patterns of development of a foreign language, paying attention to the study of stylistic originality; 6) owns techniques for linguistic description and analysis of causes and consequences of events in texts of a scientific and social nature; 7) express in a foreign language possible solutions to modern problems based on the use of reasoned information; 8) evidently uses language material with sufficient reasoned language means for this level, timely and independently corrects the mistakes made with 75% of error-free statements; 9) owns the strategy and tactics of building a communicative act, correctly intonationally draws up speech, relying on lexical sufficiency within the framework of speech topics and grammatical correctness.				
	Тілдер/Языки/ languages	Шетел тілі 2 Иностранный язык 2 Foreign language 2	Бағдарламаның мақсаты шет тілді білім беру процесінде студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыретін жеткілікті деңгейде (A2, жалпыеуропалық құзырет) және базалық жеткіліктілік деңгейінде (B1, жалпыеуропалық құзырет) қалыптастыру болып табылады. Даярлық деңгейіне байланысты білім алушы курсты аяқтаған сәтте білім алушының тілдік деңгейі басында жалпыеуропалық құзыреттіліктің B2 деңгейінен жоғары болған кезде жалпыеуропалық құзыреттіліктің B1 деңгейіне жетеді. Бағдарламаның міндеттері: 1) білім алушылардың шет тілінің лексикасы мен тілдік ерекшеліктерін меңгеруі және коммуникативтік-функционалдық құзыреттілікті қалыптастыру; 2) мәдениетаралық коммуникация субъектісі ретінде айқындалатын тұлғада мәдениетаралық коммуникацияға қабілеттілік ретінде мәдениетаралық құзыретті қалыптастыру. 3) шет тілінде дәлелдеу дағдыларын қалыптастыру және оқытылатын тілдің тілдік және мәдени ерекшеліктерін түсіну. Бағдарламаны меңгеру қорытындысы бойынша білім алушы мынадай оқу нәтижелеріне ие: 1) әріптестің, мәтін авторларының осы деңгейдегі коммуникативтік ниеттерін түсінудің тұжырымдамалық негіздерін жүйелейді; 2) сөйлеу типіне барабар логикалық құрылыммен коммуникативтік ниетке сәйкес келетін сөйлеу нысандары мен түрлерін салыстырады және таңдайды; 3) оқытылатын тілдің әлеуметтік-мәдени нормаларына сәйкестігін ескере отырып, тиісті тілдік құралдарды дұрыс іріктеу және орынды пайдалану арқылы өзінің коммуникативтік ниеттерін барабар білдіреді; 4) нақты фактілерді, беделді пікірге сілтемелерді пайдалану деңгейлерін жіктейді; сөйлеу мінез-құлқы коммуникативтік және когнитивтік жағынан ақталған; 5) стилистикалық ерекшелікті зерделеуге назар аудара отырып, шет тілінің даму заңдылықтарын анықтайды; 6) ғылыми және әлеуметтік сипаттағы мәтіндердегі оқиғалардың себептері мен салдарын лингвистикалық сипаттау және талдау тәсілдерін меңгерген;	ОН/ PO /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	5

			7) дәлелді ақпаратты пайдалану негізінде қазіргі заманғы проблемаларды шешу мүмкіндігін шет тілінде білдіреді; 8) осы деңгей үшін жеткілікті дәлелді тілдік құралдары бар тілдік материалды дәлелді түрде пайдаланады, 75% қате айтылмағанда жіберілетін қателерді уақтылы және өз бетінше түзетеді; 9) коммуникативтік актіні құру стратегиясы мен тактикасын меңгерген, сөйлеу тақырыбы мен грамматикалық дұрыстығы шеңберінде лексикалық жеткіліктілікке сүйене отырып, сөзді дұрыс интонациялық ресімдейді. Целью программы является формирование межкультурно-коммуникативной компетенции студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне (A2, общеевропейская компетенция) и уровне базовой достаточности (B1, общеевропейская компетенция). В зависимости от уровня подготовки обучающийся на момент завершения курса достигает уровня B2 общеевропейской компетенции при наличии языкового уровня обучающегося на старте выше уровня B1 общеевропейской компетенции. Задачами программы являются: 1) освоение обучающимися лексики и языковых особенностей иностранного языка и формирование коммуникативно-функциональной компетенции; 2) формирование межкультурной компетенции как способности к межкультурной коммуникации у личности, определяемой как субъект межкультурной коммуникации. 3) формирование навыков аргументации на иностранном языке и понимания языковых и культурных особенностей страны изучаемого языка. По итогам освоения программы обучающийся обладает следующими результатами обучения: 1) систематизирует концептуальные основы понимания коммуникативных намерений партнера, авторов текстов на данном уровне; 2) сопоставляет и выбирает соответствующие коммуникативному намерению формы и типы речи/коммуникации с адекватным типом речи логическим построением; 3) адекватно выражает собственные коммуникативные намерения с правильным отбором и уместным использованием соответствующих языковых средств с учетом их соответствия социально-культурным нормам изучаемого языка; 4) классифицирует уровни использования реальных фактов, ссылок на авторитетное мнение; речевое поведение коммуникативно и когнитивно оправдано; 5) выявляет закономерности развития иностранного языка, уделяя внимание изучению стилистического своеобразия; 6) владеет приемами лингвистического описания и анализа причин и следствий событий в текстах научного и социального характера; 7) высказывает на иностранном языке возможные решения современных проблем на основе использования аргументированной информации; 8) доказательно использует языковой материал с достаточными для данного уровня аргументированными языковыми средствами, своевременно и самостоятельно исправляет допускаемые ошибки при 75% безошибочных высказываний; 9) владеет стратегией и тактикой построения коммуникативного акта, правильно интонационно оформляет речь, опираясь на лексическую достаточность в рамках речевой тематики и грамматическую корректность. The purpose of the program is to form the intercultural and communicative competence of students in the process of foreign language education at a sufficient level (A2, pan-European competence) and at the level of basic sufficiency (V1, pan-European competence). Depending on the level of training, the student at the time of completion of the course reaches the level of V2 pan-European competence if there is a language level of the student at the start above the level of V1 pan-European competence. The objectives of the program are:				
--	--	--	--	--	--	--	--

			1) mastering the vocabulary and linguistic features of a foreign language by students and the formation of communicative and functional competence; 2) the formation of intercultural competence as the ability to intercultural communication in the individual, defined as the subject of intercultural communication. 3) formation of argumentation skills in a foreign language and understanding of the linguistic and cultural characteristics of the country of the studied language. Based on the results of mastering the program, the student has the following training results: 1) systematizes the conceptual foundations of understanding the communicative intentions of the partner, authors of texts at a given level; 2) matches and selects the forms and types of speech/communication corresponding to the communicative intention with an adequate type of speech logical construction; 3) adequately expresses its own communicative intentions with the correct selection and appropriate use of appropriate language means, taking into account their compliance with the socio-cultural norms of the studied language; 4) classifies the levels of use of real facts, references to authoritative opinion; speech behavior is communicative and cognitively justified; 5) identifies the patterns of development of a foreign language, paying attention to the study of stylistic originality; 6) owns techniques for linguistic description and analysis of causes and consequences of events in texts of a scientific and social nature; 7) express in a foreign language possible solutions to modern problems based on the use of reasoned information; 8) evidently uses language material with sufficient reasoned language means for this level, timely and independently corrects the mistakes made with 75% of error-free statements; 9) owns the strategy and tactics of building a communicative act, correctly intonationally draws up speech, relying on lexical sufficiency within the framework of speech topics and grammatical correctness.				
		Түрік тілі 1 Турецкий язык 1 Turkish language 1	Пәннің мақсаты түрік тілінің лексикалық және грамматикалық құрылымын, сөйлеу бөліктерін, зат есімдер мен сын есімдердің сөзжасамдарын, сөйлемнің негізгі және кіші мүшелерін, түрік тілінің стильдерін, қарым-қатынастың әлеуметтік-мәдени салаларының диалогтық сөйлеуін, ресми құжаттар стилінің ерекшеліктерін білу. Пәнді игеру нәтижесінде коммуникативті мақсаттарда (ауызша және жазбаша сөйлеу, тыңдау, оқу, жазу) қарым-қатынас дағдыларын игеру. Цель дисциплины знать лексическую и грамматическую структуру турецкого языка, части речи, словообразование существительных и прилагательных, главные и второстепенные члены предложения, стили турецкого языка, диалогическую речь в социально- культурной сферы общения, особенности стиля официальных документов. В результате освоения дисциплины владеть навыками общения в коммуникативных целях (устной и письменной речи, аудирования, чтения, письма). The purpose of the discipline is to know the lexical and grammatical structure of the Turkish language, parts of speech, word formation of nouns and adjectives, the main and secondary members of a sentence, styles of the Turkish language, dialogic speech of socio-cultural spheres of communication, features of the style of official documents. As a result of mastering the discipline, master communication skills for communicative purposes (oral and written speech, listening, reading, writing).	ОН/ PO/LO	БП/ БД BD	ЖК/ БК/ UC	6
7	Тілдер/Языки/ languages	Қазақ(орыс) тілі 1 Казахский (Русский) язык 1 /Kazakh (Russian) Language 1	Бағдарламаның мақсаты - тілдерді оқытудың халықаралық стандарттарына сәйкес Қазақстан Республикасының жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарында қазақ тілін оқыту, қазақ тілінің мемлекеттік тіл ретіндегі маңыздылығын арттыру, болашақ маманның қазақ тілін қоғамдық өмірдің ғылыми, әлеуметтік-мәдени, саяси, кәсіби салаларында коммуникация құралы ретінде пайдалану жөніндегі құзыретін қалыптастыру. Бағдарлама мынадай міндеттерді шешуге бағытталған: 1) қазақ тілін оқытатын тілдік дағдыларды дамыту және одан әрі жетілдіру; 2) түрлі функционалдық стильдерде қазақ тілінің стилистикалық мүмкіндіктерінің алуан түрлілігін, әртүрлі	ОН/ PO /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	5

			коммуникативтік жағдайларда тиімді қарым-қатынас тәсілдерін ашу; 3) қазақ тілінің нормалары туралы айтылым, морфология, синтаксис, сөз тұтыну деңгейінде жалпы түсінік беру, қазіргі заманғы сөйлеу жағдайының өзіндік ерекшелігін көрсету; 4) студенттердің белсенді сөздік қорын кеңейту, қазақ лексикасының, фразеологиясының байлығын көрсету, тіл мен мәдениеттің өзара іс-қимылын көрсететін түрлі сөздіктермен және анықтамалықтармен таныстыру; 5) әртүрлі интерпретацияларды ескере отырып, тілдік құбылыстар мен фактілерді тану, талдау, салыстыру, жіктеу қабілетін дамыту, тілдік құбылыстар мен фактілерді тілді пайдалану қағидалары, қарым-қатынас саласына және жағдайына сәйкестігі тұрғысынан бағалау; 6) алған білімі мен іскерлігін өзінің сөйлеу тәжірибесінде қолдануға, тілді әртүрлі салалар мен қарым-қатынас жағдайларында мақсатты пайдалануға үйрету. Бағдарламаны меңгеру қорытындысы бойынша білім алушы мынадай оқу нәтижелеріне ие: 1) қажетті лексикалық және грамматикалық бірліктерді пайдалана отырып, әңгімелесуді еркін қолдауға, тұрмыстық, оқу, әлеуметтік, мәдени, кәсіби салалардағы әртүрлі сөйлеу жағдайларында қажетті ақпаратты сұратуға; 2) тіл, мәдениет, қарым-қатынас жағдайларының ерекшеліктеріне сәйкес тұлғалық, әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жағдайында құзыреттілік танытуға; пікірталастарда этикалық, мәдени, әлеуметтік маңызы бар мәселелерді талқылауға, өз көзқарасын білдіруге, оны дәлелді қорғауға, сұхбаттасушылардың пікірін сыни бағалауға; 3) әртүрлі жанрдағы мәтіндерді оқу және түсіну, негізгі және қосымша ақпаратты ажырату, мәтіндердің мағыналық бөліктерін талдау және саралау, олардың негізгі ойларын тұжырымдау, тұтас мәтіннің және оның жекелеген құрылымдық элементтерінің ақпаратын түйіндеу; 4) өзінің коммуникативтік қажеттіліктері негізінде қазақ тілінде әртүрлі мақсаттағы хат-хабарларды, мақалаларды, аннотацияларды, тезистерді, эссе жазуға; 5) қарым-қатынас жағдайына сәйкес ақпарат сұрата және хабарлай білу, сөйлесуге қатысушылардың іс-қимылдарын бағалай білу, ақпаратты әңгімелесушіге ықпал ету үшін пайдалана білу; 6) түрлі жанрдағы және түрлі стилистикалық бағыттағы ауызша және жазбаша мәтіндерді жасау тәсілдерін қолдану." Цель программы – обучение казахскому языку в организациях высшего и (или) послевузовского образования Республики Казахстан (далее – ОВПО) в соответствии с международными стандартами обучения языкам, повышение значимости казахского языка как государственного, формирование компетенции по использованию казахского языка будущим специалистом как средства коммуникации в научной, социально-культурной, политической, профессиональной сферах общественной жизни. Программа направлена на решение следующих задач: 1) развитие и дальнейшее совершенствование языковых навыков, обучающихся казахскому языку; 2) раскрыть многообразие стилистических возможностей казахского языка в разных функциональных стилях, приемы эффективного общения в разных коммуникативных ситуациях; 3) дать общее представление о нормах казахского языка на уровне произношения, морфологии, синтаксиса, словоупотребления, показать своеобразие современной речевой ситуации; 4) расширить активный словарный запас студентов, продемонстрировать богатство казахской лексики, фразеологии, познакомить с различными словарями и справочниками, отражающими взаимодействие языка и культуры; 5) развить способность опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые явления и факты с учетом их различных интерпретаций, оценивать языковые явления и факты с точки зрения правил использования языка, соответствия сфере и ситуации общения; 6) научить применять полученные знания и умения в собственной речевой практике, целесообразное использование языка в различных сферах и ситуациях общения.				
--	--	--	--	--	--	--	--

			По итогам освоения программы обучающийся обладает следующими результатами обучения: 1) свободно поддерживать беседу, запрашивать необходимую информацию в различных речевых ситуациях в бытовой, учебной, социальной, культурной, профессиональной сферах с использованием необходимых лексических и грамматических единиц; 2) проявлять компетентность в условиях личностной, социальной и профессиональной коммуникации в соответствии с особенностями языка, культуры, ситуации общения; обсуждать в дискуссиях этические, культурные, социально значимые вопросы, выражать свою точку зрения, аргументированно защищать ее, критически оценивать мнение собеседников; 3) читать и понимать тексты разных жанров, различать основную и дополнительную информацию, анализировать и дифференцировать смысловые части текстов, формулировать их основную мысль, резюмировать информацию целостного текста и его отдельных структурных элементов; 4) писать корреспонденцию различного назначения, статьи, аннотации, тезисы, эссе на казахском языке на основе собственных коммуникативных потребностей; 5) уметь запрашивать и сообщать информацию в соответствии с ситуацией общения, оценивать действия участников речевого общения, использовать информацию для воздействия на собеседника; 6) применять приемы создания устных и письменных текстов различных жанров и разной стилистической направленности. "The purpose of the program is to teach the Kazakh language in organizations of higher and (or) postgraduate education of the Republic of Kazakhstan (hereinafter referred to as OVPO) in accordance with international standards for teaching languages, to increase the importance of the Kazakh language as the state language, to form competence in the use of the Kazakh language by a future specialist as a means of communication in scientific, socio-cultural, political, professional spheres of public life. The program is aimed at solving the following tasks: 1) development and further improvement of language skills taught in the Kazakh language; 2) to reveal the variety of stylistic capabilities of the Kazakh language in different functional styles, methods of effective communication in different communicative situations; 3) give a general idea of the norms of the Kazakh language at the level of pronunciation, morphology, syntax, word use, show the originality of the modern speech situation; 4) expand the active vocabulary of students, demonstrate the richness of Kazakh vocabulary, phraseology, introduce various dictionaries and reference books reflecting the interaction of language and culture; 5) develop the ability to identify, analyze, compare, classify language phenomena and facts, taking into account their different interpretations, evaluate language phenomena and facts in terms of the rules for using the language, compliance with the sphere and situation of communication; 6) to teach the use of the acquired knowledge and skills in their own speech practice, the appropriate use of language in various fields and situations of communication. Based on the results of mastering the program, the student has the following training results: 1) freely maintain a conversation, request the necessary information in various speech situations in the household, educational, social, cultural, professional spheres using the necessary lexical and grammatical units; 2) to show competence in conditions of personal, social and professional communication in accordance with the peculiarities of the language, culture, communication situation; discuss ethical, cultural, socially significant issues in discussions, express their point of view, reasonably defend it, critically evaluate the opinion of interlocutors; 3) read and understand texts of different genres, distinguish between basic and additional information, analyze and differentiate the semantic parts of texts, formulate their main idea, summarize the information of the integral text and its individual structural elements; 4) write correspondence for various purposes, articles, annotations, theses, essays in the Kazakh language based on				
--	--	--	---	--	--	--	--

			their own communicative needs; 5) be able to request and report information in accordance with the situation of communication, evaluate the actions of participants in speech communication, use information to influence the interlocutor; 6) apply techniques for creating oral and written texts of different genres and different stylistic orientation.				
	Тілдер/Языки/ languages	Қазақ(орыс) тілі 2 Казахский (Русский) язык 2 /Kazakh (Russian) Language 2	Бағдарламаның мақсаты - тілдерді оқытудың халықаралық стандарттарына сәйкес Қазақстан Республикасының жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарында қазақ тілін оқыту, қазақ тілінің мемлекеттік тіл ретіндегі маңыздылығын арттыру, болашақ маманның қазақ тілін қоғамдық өмірдің ғылыми, әлеуметтік-мәдени, саяси, кәсіби салаларында коммуникация құралы ретінде пайдалану жөніндегі құзыретін қалыптастыру. Бағдарлама мынадай міндеттерді шешуге бағытталған: 1) қазақ тілін оқытатын тілдік дағдыларды дамыту және одан әрі жетілдіру; 2) түрлі функционалдық стильдерде қазақ тілінің стилистикалық мүмкіндіктерінің алуан түрлілігін, әртүрлі коммуникативтік жағдайларда тиімді қарым-қатынас тәсілдерін ашу; 3) қазақ тілінің нормалары туралы айтылым, морфология, синтаксис, сөз тұтыну деңгейінде жалпы түсінік беру, қазіргі заманғы сөйлеу жағдайының өзіндік ерекшелігін көрсету; 4) студенттердің белсенді сөздік қорын кеңейту, қазақ лексикасының, фразеологиясының байлығын көрсету, тіл мен мәдениеттің өзара іс-қимылын көрсететін түрлі сөздіктермен және анықтамалықтармен таныстыру; 5) әртүрлі интерпретацияларды ескере отырып, тілдік құбылыстар мен фактілерді тану, талдау, салыстыру, жіктеу қабілетін дамыту, тілдік құбылыстар мен фактілерді тілді пайдалану қағидалары, қарым-қатынас саласына және жағдайына сәйкестігі тұрғысынан бағалау; 6) алған білімі мен іскерлігін өзінің сөйлеу тәжірибесінде қолдануға, тілді әртүрлі салалар мен қарым-қатынас жағдайларында мақсатты пайдалануға үйрету. Бағдарламаны меңгеру қорытындысы бойынша білім алушы мынадай оқу нәтижелеріне ие: 1) қажетті лексикалық және грамматикалық бірліктерді пайдалана отырып, әңгімелесуді еркін қолдауға, тұрмыстық, оқу, әлеуметтік, мәдени, кәсіби салалардағы әртүрлі сөйлеу жағдайларында қажетті ақпаратты сұратуға; 2) тіл, мәдениет, қарым-қатынас жағдайларының ерекшеліктеріне сәйкес тұлғалық, әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жағдайында құзыреттілік танытуға; пікірталастарда этикалық, мәдени, әлеуметтік маңызы бар мәселелерді талқылауға, өз көзқарасын білдіруге, оны дәлелді қорғауға, сұхбаттасушылардың пікірін сыни бағалауға; 3) әртүрлі жанрдағы мәтіндерді оқу және түсіну, негізгі және қосымша ақпаратты ажырату, мәтіндердің мағыналық бөліктерін талдау және саралау, олардың негізгі ойларын тұжырымдау, тұтас мәтіннің және оның жекелеген құрылымдық элементтерінің ақпаратын түйіндеу; 4) өзінің коммуникативтік қажеттіліктері негізінде қазақ тілінде әртүрлі мақсаттағы хат-хабарларды, мақалаларды, аннотацияларды, тезистерді, эссе жазуға; 5) қарым-қатынас жағдайына сәйкес ақпарат сұрата және хабарлай білу, сөйлесуге қатысушылардың іс-қимылдарын бағалай білу, ақпаратты әңгімелесушіге ықпал ету үшін пайдалана білу; 6) түрлі жанрдағы және түрлі стилистикалық бағыттағы ауызша және жазбаша мәтіндерді жасау тәсілдерін қолдану. Цель программы – обучение казахскому языку в организациях высшего и (или) послевузовского образования Республики Казахстан (далее – ОВПО) в соответствии с международными стандартами обучения языкам, повышение значимости казахского языка как государственного, формирование компетенции по использованию казахского языка будущим специалистом как средства коммуникации в научной, социально-культурной, политической, профессиональной сферах общественной жизни. Программа направлена на решение следующих задач: 1) развитие и дальнейшее совершенствование языковых навыков, обучающихся казахскому языку;	ОН/ PO /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	5

			2) раскрыть многообразие стилистических возможностей казахского языка в разных функциональных стилях, приемы эффективного общения в разных коммуникативных ситуациях; 3) дать общее представление о нормах казахского языка на уровне произношения, морфологии, синтаксиса, словоупотребления, показать своеобразие современной речевой ситуации; 4) расширить активный словарный запас студентов, продемонстрировать богатство казахской лексики, фразеологии, познакомить с различными словарями и справочниками, отражающими взаимодействие языка и культуры; 5) развить способность опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать языковые явления и факты с учетом их различных интерпретаций, оценивать языковые явления и факты с точки зрения правил использования языка, соответствия сфере и ситуации общения; 6) научить применять полученные знания и умения в собственной речевой практике, целесообразное использование языка в различных сферах и ситуациях общения. По итогам освоения программы обучающийся обладает следующими результатами обучения: 1) свободно поддерживать беседу, запрашивать необходимую информацию в различных речевых ситуациях в бытовой, учебной, социальной, культурной, профессиональной сферах с использованием необходимых лексических и грамматических единиц; 2) проявлять компетентность в условиях личностной, социальной и профессиональной коммуникации в соответствии с особенностями языка, культуры, ситуации общения; обсуждать в дискуссиях этические, культурные, социально значимые вопросы, выражать свою точку зрения, аргументированно защищать ее, критически оценивать мнение собеседников; 3) читать и понимать тексты разных жанров, различать основную и дополнительную информацию, анализировать и дифференцировать смысловые части текстов, формулировать их основную мысль, резюмировать информацию целостного текста и его отдельных структурных элементов; 4) писать корреспонденцию различного назначения, статьи, аннотации, тезисы, эссе на казахском языке на основе собственных коммуникативных потребностей; 5) уметь запрашивать и сообщать информацию в соответствии с ситуацией общения, оценивать действия участников речевого общения, использовать информацию для воздействия на собеседника; 6) применять приемы создания устных и письменных текстов различных жанров и разной стилистической направленности. The purpose of the program is to teach the Kazakh language in organizations of higher and (or) postgraduate education of the Republic of Kazakhstan (hereinafter referred to as OVPO) in accordance with international standards for teaching languages, to increase the importance of the Kazakh language as the state language, to form competence in the use of the Kazakh language by a future specialist as a means of communication in scientific, socio-cultural, political, professional spheres of public life. The program is aimed at solving the following tasks: 1) development and further improvement of language skills taught in the Kazakh language; 2) to reveal the variety of stylistic capabilities of the Kazakh language in different functional styles, methods of effective communication in different communicative situations; 3) give a general idea of the norms of the Kazakh language at the level of pronunciation, morphology, syntax, word use, show the originality of the modern speech situation; 4) expand the active vocabulary of students, demonstrate the richness of Kazakh vocabulary, phraseology, introduce various dictionaries and reference books reflecting the interaction of language and culture; 5) develop the ability to identify, analyze, compare, classify language phenomena and facts, taking into account their different interpretations, evaluate language phenomena and facts in terms of the rules for using the language, compliance with the sphere and situation of communication;				
--	--	--	--	--	--	--	--

			6) to teach the use of the acquired knowledge and skills in their own speech practice, the appropriate use of language in various fields and situations of communication. Based on the results of mastering the program, the student has the following training results: 1) freely maintain a conversation, request the necessary information in various speech situations in the household, educational, social, cultural, professional spheres using the necessary lexical and grammatical units; 2) to show competence in conditions of personal, social and professional communication in accordance with the peculiarities of the language, culture, communication situation; discuss ethical, cultural, socially significant issues in discussions, express their point of view, reasonably defend it, critically evaluate the opinion of interlocutors; 3) read and understand texts of different genres, distinguish between basic and additional information, analyze and differentiate the semantic parts of texts, formulate their main idea, summarize the information of the integral text and its individual structural elements; 4) write correspondence for various purposes, articles, annotations, theses, essays in the Kazakh language based on their own communicative needs; 5) be able to request and report information in accordance with the situation of communication, evaluate the actions of participants in speech communication, use information to influence the interlocutor; 6) apply techniques for creating oral and written texts of different genres and different stylistic orientation.				
8	Ақпараттық технологиялар/ Информационные технологии/ Information technology	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар Информационно-коммуникационные технологии Information and communication technologies	Бағдарламаның мақсаты ақпаратты іздеу, сақтау және өңдеу процестерін, әдістерін, сандық технологиялар арқылы ақпаратты жинау және беру тәсілдерін сыны бағалау және талдау қабілетін қалыптастыру болып табылады. Бағдарламаның міндеттері: 1) білім алушылардың компьютерлік жүйелер, операциялық жүйелер мен желілер архитектурасының тұжырымдамалық негіздерін игеруі; 2) желілік және веб қосымшаларды әзірлеу тұжырымдамалары, ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету құралдары туралы білімді қалыптастыру; 3) кәсіби қызметтің түрлі салаларында, ғылыми және практикалық жұмыста, өздігінен білім алу және басқа да мақсаттар үшін қазіргі заманғы ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалану дағдыларын қалыптастыру. Бағдарламаны меңгеру қорытындылары бойынша білім алушы мынадай оқу нәтижелеріне ие: 1) ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың мақсатын, мазмұнын және даму үрдісін түсіндіру, нақты міндеттерді шешу үшін неғұрлым қолайлы технологияны таңдауды негіздеу; 2) ақпаратты жинау, сақтау және өңдеу әдістерін, ақпараттық және коммуникациялық процестерді іске асыру тәсілдерін түсіндіру; 3) компьютерлік жүйелер мен желілердің архитектурасын, негізгі компоненттердің қызметі мен функцияларын сипаттау; 4) ақпаратты іздеу, сақтау, өңдеу және тарату үшін ақпараттық Интернет ресурстарын, бұлтты және ұтқыр сервистерді пайдалануға; 5) деректерді жинау, беру, өңдеу және сақтау үшін компьютерлік жүйелер мен желілерді бағдарламалық және аппараттық қамтамасыз етуді қолдануға; 6) ақпаратты қорғаудың әдістері мен құралдарын таңдауды талдауға және негіздеуге; 7) цифрлық технологиялардың көмегімен әртүрлі қызмет түрлері үшін деректерді талдау және басқару құралдарын әзірлеуге; 8) қазіргі заманғы ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдана отырып, мамандық бойынша жобалау қызметін жүзеге асыруға міндетті." "Целью программы является формирование способности критически оценивать и анализировать процессы, методы поиска, хранения и обработки информации, способы сбора и передачи информации посредством цифровых технологий. Задачами программы являются:	ОН/ РО /LO	ЖБП / ООД/ GED	ОК /МК /RC	5

			1) освоение обучающимися концептуальных основ архитектуры компьютерных систем, операционных систем и сетей; 2) формирование знаний о концепциях разработки сетевых и веб приложений, инструментах обеспечения информационной безопасности; 3) формирование навыков использования современных информационно-коммуникационных технологий в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей. По итогам освоения программы обучающийся обладает следующими результатами обучения: 1) объяснять назначение, содержание и тенденции развития информационно-коммуникационных технологий, обосновывать выбор наиболее приемлемой технологии для решения конкретных задач; 2) объяснять методы сбора, хранения и обработки информации, способы реализации информационных и коммуникационных процессов; 3) описывать архитектуру компьютерных систем и сетей, назначение и функции основных компонентов; 4) пользоваться информационными Интернет ресурсами, облачными и мобильными сервисами для поиска, хранения, обработки и распространения информации; 5) применять программное и аппаратное обеспечение компьютерных систем и сетей для сбора, передачи, обработки и хранения данных; 6) анализировать и обосновывать выбор методов и средств защиты информации; 7) с помощью цифровых технологий разрабатывать инструменты анализа и управления данными для различных видов деятельности; 8) осуществлять проектную деятельность по специальности с применением современных информационно-коммуникационных технологий. The purpose of the program is to build the ability to critically evaluate and analyze processes, methods of searching, storing and processing information, methods of collecting and transmitting information through digital technologies. The objectives of the program are: 1) students mastering the conceptual foundations of the architecture of computer systems, operating systems and networks; 2) formation of knowledge about the concepts of developing network and web applications, information security tools; 3) formation of skills in the use of modern information and communication technologies in various fields of professional activity, scientific and practical work, for self-educational and other purposes. Based on the results of mastering the program, the student has the following training results: 1) explain the purpose, content and trends in the development of information and communication technologies, justify the choice of the most acceptable technology for solving specific problems; 2) explain the methods of collecting, storing and processing information, methods of implementing information and communication processes; 3) describe the architecture of computer systems and networks, the purpose and functions of the main components; 4) use information Internet resources, cloud and mobile services for search, storage, processing and distribution of information; 5) use software and hardware of computer systems and networks for data collection, transmission, processing and storage; 6) analyze and substantiate the choice of methods and means of information protection; 7) using digital technologies to develop data analysis and management tools for various activities; 8) carry out project activities in the specialty using modern information and communication technologies.				
9	Дене шынықтыру / Физическая	Дене шынықтыру	Пәннің мақсаты кәсіби қызметке даярлау үшін, болашақ еңбек қызметінде денелік жүктемелерді, жүйке-психикалық қысымдарды және жайсыз факторларды табанды өткеруге денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз	ОН/ РО	ЖБП / ООД/	ОК /МК	8

культура/ Physical Culture	Физическая культура Physical education	ететін студенттердің әлеуметтік-жеке тұлғалық құзыреттіліктерін және дене шынықтырудың құралдары мен әдістерін мақсатты түрде пайдалану қабілеттерін қалыптастыру болып табылады. Мақсатты жүзеге асыру үшін келесідей білім беру, сауықтыру және тәрбие міндеттері шешілуі қажет: 1) тиімді кәсіби еңбекке қабілеттілікті және денсаулық сақтау үшін өмірлік маңызды дене қасиеттерін дамыту жолында дене шынықтыру және спортты қолдану бойынша базалық ғылыми-негізделген білім беру; 2) дене шынықтыру және спортпен айналыстырудың жүйелі сабақтарына деген қажеттілік пен дене шынықтыруға мотивациялық- құндылықтық қатынасты қалыптастыру; 3) ағзаның еңбек қызметінің қолайсыз факторларының әсеріне кедергісін арттыру, денсаулығын нығайту және машықтану; 4) өзара көмекке, коллективизмге және тәртіпке тәрбиелеу; Целью предмета является формирование социальных и личностных компетенций студентов и целенаправленное использование средств и методов физического воспитания, обеспечивающих оздоровительное и укрепляющее действие, для подготовки к профессиональной деятельности, перенесению физических нагрузок, нервно-психических нагрузок и дискомфортных факторов в дальнейшей работе. Для реализации цели необходимо решить следующие образовательные, медико-воспитательные задачи: 1) обеспечение базового научно-обоснованного образования по использованию физического воспитания и спорта в целях развития эффективной профессиональной работоспособности и физических качеств, жизненно важных для здравоохранения; 2) формирование потребности в регулярных занятиях физической культурой и спортом и мотивационно-ценностного отношения к физическому воспитанию; 3) повышение устойчивости организма к неблагоприятным факторам трудовой деятельности, укрепление здоровья и тренированности; 4) воспитание взаимопомощи, коллективизма и дисциплины;" The purpose of the discipline is to form students' socio-personal competencies and the ability to purposefully use the means and methods of physical education, which will ensure the preservation and strengthening of health, the ability to withstand physical loads, neuropsychic pressures and adverse factors in future work, in order to prepare them for professional activity. To achieve the goal, the following educational, health and upbringing tasks must be solved: 1) providing basic science-based education on the use of physical education and sports in order to develop effective professional working capacity and vital physical qualities for health; 2) the need for systematic physical education and sports classes and the formation of a motivational and value attitude to physical education; 3) increasing the body's resistance to the effects of adverse factors of labor activity, strengthening health and training; 4) education in mutual assistance, collectivism and discipline;	/LO	GED	/RC	
Қауіпсіздік және экология/Безопасность и экология	Қонақ үйлердегі қауіпсіздік Безопасность в гостиницах/ Hotel security	Пәннің мақсаты-қонақ үй қызметтерін қамтамасыз ету саласындағы нормативтік-құқықтық актілермен, күзет, өрт, Ақпараттық, қаржы-экономикалық, кадрлық және терроризмге қарсы қауіпсіздікті қоса алғанда, қонақ үйдің Кешенді қауіпсіздік жүйесімен танысу. Оқыту нәтижесінде студенттер нормативтік талаптарды қолдана алады және қонақ үй қызметтерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің әртүрлі бағыттарын тиімді ұйымдастыра алады . Цель дисциплины – ознакомление с нормативно-правовыми актами в области обеспечения гостиничных услуг, системой комплексной безопасности гостиницы, включая охрану, пожарную, информационную, финансово-экономическую, кадровую и антитеррористическую безопасность. В результате обучения студенты будут способны применять нормативные требования и эффективно организовывать различные направления обеспечения безопасности гостиничных услуг. The purpose of the discipline is to familiarize students with the regulatory legal acts in the field of	ОН/ РО/ LO-2	БД/ БП/BD	ЖК/ БК/UC	4

			providing hotel services, the hotel's integrated security system, including security, fire, information, financial, economic, personnel and anti-terrorist security. As a result of the training, students will be able to apply regulatory requirements and effectively organize various areas of hotel security.				
11	Қауіпсіздік және экология/Безопасность и экология	Тіршілік қауіпсіздігі, Экология және тұрақты даму / Безопасность жизнедеятельности, Экология и устойчивое развитие / Life safety, Ecology and sustainable development	Пәннің мақсаты-тіршілік қауіпсіздігі негіздерімен, қазіргі экологиялық проблемалармен және тұрақты дамуға қол жеткізу тұжырымдамаларымен таныстыру. Жалпы экология қағидаттары мен адамзаттың даму қағидаттары бар экожүйелердің даму заңдылықтары, ғылыми-техникалық прогресс, ҚР Экологиялық қауіпсіздігінің негізгі мәселелері зерделенетін болады. Пәнді оқыту нәтижесінде студенттер экологиялық қауіпсіздік пен тіршілік саласындағы негізгі ұғымдар мен ұғымдарды пайдалану бойынша білім мен дағдыларды меңгеретін болады. Цель дисциплины – ознакомление с основами безопасности жизнедеятельности, современными экологическими проблемами и концепциями достижения устойчивого развития. Будут изучены: принципы общей экологии и закономерности развития экосистем с принципами развития человечества, научно-технического прогресса, основные проблемы экологической безопасности РК. В результате обучения дисциплины - студенты будут владеть знаниями и навыками по использованию основных концепций и понятий в области экологической безопасности и жизнедеятельности. The purpose of the discipline is to familiarize students with the basics of life safety, modern environmental problems and concepts for achieving sustainable development. The following topics will be studied: the principles of general ecology and patterns of ecosystem development with the principles of human development, scientific and technological progress, and the main problems of environmental safety in the Republic of Kazakhstan. As a result of studying the discipline, students will have the knowledge and skills to use basic concepts and concepts in the field of environmental safety and vital activity.	ОН/ РО/ ЛО-2	БД/ БП/ВД	ЖК/ ВК/УС	3
12	Ғылым және инновация / Наука и инновация	ҒЗЖ, коммерцияландыру негіздері және академиялық хат / Основы НИР, коммерциализация и академическое письмо/ Fundamentals of research, commercialization and academic writing	Пәннің мақсаты – студенттерді ғылыми академиялық мәтіннің негізгі ерекшеліктерімен таныстыру, жазбаша және ауызша ғылыми академиялық мәтіндер құру дағдыларын қалыптастыру, академиялық ортада коммуникацияның негізгі принциптерін меңгеру болып табылады. Педагогикалық ғылымдар саласындағы жарияланымдарды сыни тұрғыдан талдауға және қабылданған стандарттарға сәйкес өз зерттеулерінің нәтижелерін ұсынуға үйрету. Цель дисциплины - Ознакомление студентов с основными особенностями научного академического текста, формирование навыков построения письменных и устных научных академических текстов, овладение основными принципами коммуникации в академической среде. Учить критически анализировать публикации в области педагогических наук и представлять результаты своих исследований в соответствии с принятыми стандартами The purpose of the discipline: Familiarization of students with the main features of the scientific academic text, the formation of skills in the construction of written and oral scientific academic texts, mastering the basic principles of communication in the academic environment. Teach to critically analyze publications in the field of pedagogical sciences and present the results of their research in accordance with accepted standards.	ОН/ РО/ ЛО-3	БД/ БП/ВД	ЖК/ ВК/УС	4
		Жасанды интеллект: принциптері мен қолданылуы / Искусственный интеллект: принципы и применение / Artificial intelligence: principles and	ЖИ бойынша теориялық білім мен құралдарды қолданудағы құзыреттіліктерді дамыту, заманауи интеллектуалды жүйелерді тұтас түсінуді қалыптастыру; ЖИ-дағы білімді көрсетудің негізгі ұғымдарын, бағыттарын және модельдерін зерттеу, мамандандырылған құралдар арқылы профильдік жүйелерді жобалауға үйрету. ЖИ негіздерін, білімді көрсету модельдерін меңгеру. ЖИ әдістерін негізгі интеллектуалды жүйелерде қолдану Понимать развитие компетенций в применении теоретических знаний и инструментов ИИ, формирование целостного понимания современных интеллектуальных систем; Изучить ключевые понятия, направления и модели представления знаний в ИИ, научить проектировать профильные системы с использованием специализированных инструментов. Знание основ ИИ, моделей представления знаний. Умение применять методы ИИ в базовых	ОН/ РО/ ЛО-3	БД/ БП/ВД	ЖК/ ВК/УС	4

		application	интеллектуальных системах. Способность анализировать социальные последствия внедрения ИИ-технологий. Knowledge of AI fundamentals and knowledge representation models. The ability to apply AI methods in basic intelligent systems. The capability to analyze the social consequences of AI technology implementation.				
10		Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қызметін бағдарламалық қамтамасыз ету/ Программное обеспечение деятельности предприятий индустрии гостеприимства/ Software for the activities of the hospitality industry enterprises	Пәннің мақсаты - студенттерді тамақтандыру кәсіпорындарында қолданылатын жабдықтар мен бағдарламалық қамтамасыз етудің негізгі түрлерімен таныстыру: мейрамхана-қонақ үй бизнесі бағдарламалары 1С Парус: мейрамхананы басқару, мейрамхана қызметін автоматтандыру жүйесі R-Keeper, Ресторатор, тамақтануды жоспарлау мен есепке алуға арналған компьютерлік жүйелер. Оқыту нәтижесінде студенттер қонақтарды есепке алу және қызмет көрсету бағдарламалық қамтамасыз ету жүйелерімен жұмыс істеу білімі мен дағдыларына ие болуы керек. Цель дисциплины - ознакомить студентов с основными типами оборудования и программного обеспечения, используемого на предприятиях общественного питания: программы ресторanno - гостиничного бизнеса 1С Парус: управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Keeper, Ресторатор, компьютерные системы для планирования и учета питания. В результате обучения у студентов будут сформированы знания и навыки работы с системами программного обеспечения учета и обслуживания гостей. The purpose of the discipline is to familiarize students with the main types of equipment and software used in catering enterprises: 1C Rarus restaurant and hotel business programs: restaurant management, restaurant automation system R-Keeper, Restaurateur, computer systems for food planning and accounting. As a result of the training, students should have the knowledge and skills to work with accounting and guest service software systems.	ОН/ РО/ ЛО-4	БД/ БП/ВД	КВ/ ТК/ЕС	
10		Компьютерлік графика Компьютерная графика Computer graphics	Интерактивті компьютерлік графиканың қазіргі жағдайы мен даму перспективаларын білу; негізгі графикалық құрылғылармен жұмыс істеу негіздерін; компьютерлік графикада қолданылатын деректер құрылымы мен модельдерді; есептеу геометриясы мен компьютерлік графиканың базалық алгоритмдерін; қазіргі заманғы графикалық жүйелерді пайдалану принциптерін білу. Графиканы қолдану бойынша тапсырманы сауатты тұжырымдау және оның тұжырымдамалық және қолданбалы модельдерін құру; алынған модельдерді бағдарламалық қамтамасыз ету құралдарын ұтымды тандау; интерактивті компьютерлік графиканың қолданбалы мәселелерін шешуде есептеу техникасының, бағдарламалық қамтамасыз етудің және математикалық аппараттың мүмкіндіктерін оңтайлы пайдалану. Берілген аймақтағы мәселелерді шешу үшін машиналық және интерактивті графика алгоритмдерін қолданыңыз, кескіндерді құру және өңдеу кезінде графикалық пакеттік құралдарды қолданыңыз. Знать современное состояние и перспективы развития интерактивной компьютерной графики; основы работы с основными графическими устройствами; используемые в компьютерной графике структуры данных и модели; базовые алгоритмы вычислительной геометрии и компьютерной графики; принципы использования современных графических систем. Грамотно формулировать задачу по использованию графики и строить ее концептуальную и прикладную модели; рационально выбирать средства программной реализации полученных моделей; оптимально использовать возможности вычисленной техники, программного обеспечения и математического аппарата при решении прикладных задач интерактивной компьютерной графики. Использовать алгоритмы машинной и интерактивной графики для решения задач в заданной области, использовать инструменты графических пакетов при создании и обработке изображений. Knowledge of the current state and prospects for the development of interactive computer graphics; knowledge of the basics of working with basic graphic devices; data structures and models used in computer graphics; computational geometry and basic algorithms of Computer Graphics; Principles of using modern graphic systems. Competent formulation of the task on the use of graphics and construction of its conceptual and applied models; rational selection of software tools for the resulting models; optimal use of the capabilities of computer equipment, software and mathematical apparatus in solving applied problems of interactive computer graphics. Use machine and interactive graphics algorithms to solve problems in a	ОН/ РО/ ЛО-4	БД/ БП/ВД	КВ/ ТК/ЕС	

			given area, and use graphical Batch tools when creating and processing images.				
		Қонақжайлылыққа кіріспе Введение в гостеприимство Introduction to Hospitality	Пәннің мақсаты-студенттерді қонақжайлылықтың даму тарихымен, қонақжайлылық индустриясының негізгі терминдері мен ұғымдарымен, нормативтік-құқықтық базасымен, тамақтану индустриясы кәсіпорындары мен орналастыру құралдарының жіктелуімен, қызмет көрсетуші және өндірістік персоналға қойылатын жалпы талаптармен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студент қонақжайлылық индустриясының терминдері мен ұғымдарын ажырата білуі, қонақ үй кәсіпорнының құрылымын анықтай алуы, кәсіпорындардың әртүрлі санаттарының сәйкестігін бағалай білетін болады. Цель дисциплины - ознакомить студентов с историей развития гостеприимства, основными терминами и понятиями индустрии гостеприимства, нормативно-правовой базой, классификацией средств размещения и предприятий индустрии питания, общими требованиями к обслуживающему и производственному персоналу. В результате обучения студенты будут уметь различать термины и понятия индустрии гостеприимства, определять структуру гостиничного предприятия, произвести оценку соответствия различных категорий предприятий. The purpose of the discipline is to familiarize students with the history of the development of hospitality, the basic terms and concepts of the hospitality industry, the regulatory framework, the classification of accommodation facilities and catering enterprises, and the general requirements for service and production personnel. As a result of the training, the student should be able to distinguish between the terms and concepts of the hospitality industry, determine the structure of a hotel company, and assess the compliance of various categories of enterprises.	ОН/ РО/ LO-6	БП/ БД BD	ТК/ KB/ EC	5
		Әлемдік қонақжайлылық индустриясы Мировая индустрия гостеприимства Global Hospitality Industry	Пәннің мақсаты-студенттерді әлемдік қонақжайлылық индустриясын дамытудың негізгі кезеңдерімен, әлемнің түрлі елдерінде қолданылатын қызмет көрсету нысандары мен әдістерімен, мейрамхана және қонақ үй бизнесінің әлемдік желілерімен, корпоративтік мәдениетпен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттерде әлемдік мейрамхана бизнесі индустриясында бизнесті жүргізу заңдылықтарын, әлемдік мейрамхана индустриясының тәжірибесін практикалық қызметте қолдану білімі мен іскерлігі қалыптастырылатын болады. Цель дисциплины - ознакомить студентов с основными этапами развития мировой индустрии гостеприимства, формами и методами обслуживания, используемых в различных странах мира, мировыми сетями ресторанного и гостиничного бизнеса, корпоративной культурой. В результате обучения у студентов будут сформированы знания и умения применять закономерности ведения бизнеса в мировой индустрии ресторанного бизнеса, опыт мировой индустрии ресторанного дела в практической деятельности. The purpose of the discipline is to familiarize students with the main stages of the development of the global hospitality industry, the forms and methods of service used in various countries of the world, global restaurant and hotel business chains, and corporate culture. As a result of the training, students will have the knowledge and skills to apply the laws of doing business in the global restaurant industry, and the experience of the global restaurant industry in practical activities.	ОН/ РО/ LO-6	БП/ БД BD	ТК/ KB/ EC	
		Мейманхана және мейрамхана	Пәннің мақсаты-студенттерді бренд, брендинг ұғымдарының мәнімен және оның негізгі сипаттамаларымен, брендингімен, брендингті дамытумен, корпоративті сәйкестендірумен және оның негізгі элементтерімен, интерьер	ОН/ РО/	БП/ БД BD	ЖК/ BK/ UC	5

		бизнесіндегі брендинг Брендинг в гостиничном и ресторанном бизнесе Branding in the hotel and restaurant business	дизайнымен таныстыру. Пәнді оқу нәтижесінде студентте сауда белгілерін тану, брендтерді әзірлеу және жылжыту, композицияны сауатты шешу тұрғысынан қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының қолданыстағы интерьерін талдау білімі мен дағдылары қалыптасады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с сущностью понятий бренда, брендинга и его основными характеристиками, торговая марка, развития брендинга, фирменного стиля и его основных элементов, дизайна интерьера. В результате изучения дисциплины у студента будут сформированы знания и умения и навыки распознавания торговых знаков, разработки и продвижения брендов, анализа существующего интерьера предприятия общественного питания с точки зрения грамотного решения композиции. The purpose of the discipline is to familiarize students with the essence of the concepts of brand, branding and its main characteristics, trademark, branding development, corporate identity and its main elements, interior design. As a result of studying the discipline, the student will have the knowledge and skills to recognize trademarks, develop and promote brands, and analyze the existing interior of a catering company in terms of a competent composition solution.	LO-6			
		Қонақжайлылық индустриясындағы жарнама және PR/ Реклама и PR в индустрии гостеприимства/Advertising and PR in the hospitality industry	Пәннің мақсаты-студенттерді қонақжайлылық индустриясында қолданылатын жарнамалық құралдармен, жарнамалық өтініштердің ерекшеліктерімен, қонақжайлылық индустриясындағы жарнамалық қызметті реттеудің құқықтық негіздерімен, мейрамхана және қонақ үй бизнесінің PR технологияларымен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студентте ақпаратпен жұмыс істеу білімі, дағдылары мен дағдылары, Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында жарнамалық қызметті ұйымдастырудың негізгі қағидаттары қалыптастырылады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с рекламными средствами, используемые в индустрии гостеприимства, особенностями рекламных обращений, правовыми основы регулирования рекламной деятельности в индустрии гостеприимства, PR технологиями ресторанного и гостиничного бизнеса. В результате обучения у студента будут сформированы знания, умения и навыки работы с информацией, основными принципами организации рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства. The purpose of the discipline is to familiarize students with the advertising media used in the hospitality industry, the specifics of advertising appeals, the legal basis for regulating advertising activities in the hospitality industry, and PR technologies in the restaurant and hotel business. As a result of the training, the student will have the knowledge, skills and information management skills, the basic principles of organizing advertising activities in the hospitality industry.	ОН/ РО/ LO-6	БП/ БД BD	ЖК/ БК/ UC	4
	Тағам дайындау технологиясы/Tech нология продуктов питания/Food technology	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары Оборудование предприятий общественного питания Equipment of enterprises of public food consumption	Пәннің мақсаты-студенттерді қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының заманауи технологиялық жабдықтарымен, жылу, механикалық, жуу және тоңазытқыш жабдықтарын пайдалану, жөндеу және монтаждау ерекшеліктерімен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студент Берілген технологиялық жағдайларға арналған технологиялық жабдықтар мен автоматика құралдарын таңдай білуі және технологиялық жабдықты есептеу дағдыларын меңгереді. Цель дисциплины – ознакомление студентов с современными технологическими оборудованиями предприятий общественного питания, особенностями эксплуатации, ремонта и монтажа теплового, механического, моющего и холодильного оборудования. В результате обучения студенты будут уметь осуществлять выбор технологического оборудования и приборов автоматизации для заданных технологических условий и владеть навыками расчета технологического оборудования. The purpose of the discipline is to familiarize students with modern technological equipment of public catering enterprises, the specifics of operation, repair and installation of thermal, mechanical, and washing and refrigeration equipment. As a result of the training, students will be able to select technological equipment and automation devices for specified technological conditions and master the skills of calculating technological equipment.	ОН/ РО/ LO-7	БП/ БД BD	ЖК/ БК/ UC	5
		Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің тауартануы	Пәннің мақсаты-азық-түлік тауарларын тауартану негіздерін, тамақ өнімдерінің тағамдық құндылығын, ұтымды тамақтану нормаларын, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің көрсеткіштері мен қасиеттерін, сақтау шарттарын, сақтау мерзімдерін, сақтау ережелері мен тәсілдерін зерделеу. Оқыту нәтижесінде студенттер тамақ өнімдерінің ассортиментін сыртқы айрықша белгілері бойынша таниды, шикізат пен дайын өнімнің сапасын	ОН/ РО/ LO-7	БП/ БД BD	ТК/ КВ/ EC	4

		Товароведение продовольственного сырья и пищевых продуктов Commodity science of food raw materials and food products	анықтайды, нормативтік құжаттаманы пайдаланады. Целью дисциплины – изучение основ товароведения продовольственных товаров, пищевой ценности продуктов питания, нормы рационального питания, показателей и свойств продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия хранения, сроки хранения, правила и способы хранения. В результате обучения студенты будут распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам, определять качество сырья и готовой продукции, пользоваться нормативной документацией. The purpose of the discipline is to study the basics of commodity science of food products, the nutritional value of food, the norms of rational nutrition, the indicators and properties of food raw materials and foodstuffs, storage conditions, shelf life, rules and storage methods. As a result of the training, students will recognize the range of food products by their external distinguishing features, determine the quality of raw materials and finished products, and use regulatory documentation.				
		Еуропа халықтарының тамақтану мәдениеті Культура питания народов Европы The food culture of the peoples of Europe	Пәннің мақсаты-тарихи-мәдени мұраны, Еуропа халықтарының тамақтану дәстүрлері мен мәдениетінің ерекшеліктерін, ұлттық тағам технологиясында қолданылатын механикалық, термиялық аспаздық өңдеудің негізгі тәсілдерін, әдістері мен әдістерін, режимдерін зерттеу. Пәнді оқыту нәтижесінде студентте тағам жасау кезінде технологиялық операциялардың реттілігін әзірлеу, аспаздық өнімдер технологиясы бойынша нормативтік құжаттаманы бағдарлау білімі, дағдылары мен дағдылары қалыптасады. Цель дисциплины – изучение историко-культурного наследия, особенностей традиций и культуры питания народов Европы, основных способов, методов и приемов, режимов механической, тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд. В результате обучения дисциплины у студента будут сформированы знания, умения и навыки разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд, ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции. The purpose of the discipline is to study the historical and cultural heritage, the peculiarities of the traditions and culture of nutrition of the peoples of Europe, the main methods, methods and techniques, modes of mechanical and thermal culinary processing used in the technology of national dishes. As a result of studying the discipline, the student will have the knowledge, skills and abilities to develop a sequence of technological operations in the manufacture of dishes, to navigate the regulatory documentation on culinary technology.	ОН/ РО/ LO-7	БП/ БД BD	ТК/ KB/ EC	
		Мейрамхана тағамдарын дайындау технологиясы Технология приготовления ресторанной продукции Technology of dishes, sauces, beverages, culinary products, the requirements for the quality of culinary products, methods of heat treatment: techniques and features of their application, types of menus. As a result of the training, students will be able to draw up technological maps and diagrams of cooking processes, assess the influence of various factors on the course and results of	Пәннің мақсаты-мейрамхана өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін, тағамдардың, тұздықтардың, сусындардың, аспаздық өнімдердің ассортиментін, аспаздық өнімдер тағамдарының сапасына қойылатын талаптарды, термиялық өңдеу әдістерін: оларды қолданудың әдістері мен ерекшеліктерін, мәзір түрлерін оқып білу. Оқыту нәтижесінде студент пісіру процестерінің технологиялық карталары мен сызбаларын құра білуі, технологиялық процестің барысы мен нәтижелеріне әртүрлі факторлардың әсерін бағалай алады. Цель дисциплины – изучение технологических процессов производства ресторанной продукции, ассортимента блюд, соусов, напитков, кулинарных изделий, требований к качеству блюд кулинарной продукции, способов тепловой обработки: приемы и особенности их применения, видов меню. В результате обучения студенты будут уметь составлять технологические карты и схемы процессов приготовления, оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса. The purpose of the discipline is to study the technological processes of the production of restaurant products, the range of dishes, sauces, beverages, culinary products, the requirements for the quality of culinary products, methods of heat treatment: techniques and features of their application, types of menus. As a result of the training, students will be able to draw up technological maps and diagrams of cooking processes, assess the influence of various factors on the course and results of	ОН/ РО/ LO-7	БП/ БД BD	ЖК/ BK/ UC	6

			the technological process.				
		Әлем халықтарының тамақтану дәстүрі мен мәдениеті Традиции и культура питания народов мира Traditions and culture of food of the peoples of the world	Пәннің мақсаты-Қазақстанның, Еуропаның, Азияның, Америка континентінің тамақтану дәстүрлері мен мәдениетін, ұлттық тағам технологиясында қолданылатын механикалық, термиялық аспаздық өңдеудің негізгі тәсілдерін, әдістері мен әдістерін, режимдерін зерделеу. Оқыту нәтижесінде студенттерде ұлттық тағамдардың ерекшеліктерін ескере отырып, әртүрлі диеталар мен мәзірлерді құрастыру, әлемнің әртүрлі елдерінің туристеріне арналған тағамдар мен сусындардың ассортиментін таңдау білімі, дағдылары мен дағдылары қалыптасады. Цель дисциплины - изучение традиции и культура питания Казахстана, Европы, Азии, Американского континента, основные способы, методы и приемы, режимы механической, тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд. В результате обучения у студентов будут сформированы знания, умения и навыки составлять различные виды рационов и меню с учетом особенностей национальной кухни, подбирать ассортимент блюд и напитков для туристов различных стран мира. The purpose of the discipline is to study the traditions and food culture of Kazakhstan, Europe, Asia, the American continent, the main methods, methods and techniques, modes of mechanical and thermal culinary processing used in the technology of national dishes. As a result of the training, students will have the knowledge, skills and abilities to make different types of diets and menus, taking into account the peculiarities of national cuisine, to select an assortment of dishes and drinks for tourists from different countries of the world.	ОН/ РО/ ЛО-7	БП/БД BD	ТК/ КВ/ EC	5
		Орта Азия халықтарының тамақтану мәдениетінің дәстүрлері мен ерекшеліктері Традиции и особенности культуры питания народов Средней Азии Traditions and peculiarities of food culture of the peoples of Central Asia	Пәннің мақсаты-жалпы мәдени-құндылық бағдарлары мен тарихи-мәдени мұраны, Орта Азияның әр түрлі халықтарының тамақтану дәстүрлері мен мәдениеттерін қалыптастыру ерекшеліктерін, Қазақ ұлттық тағамдарын, жақын шет елдер халықтарының тағамдарын зерттеу. Оқыту нәтижесінде студенттерде белгілі бір ұлттық тағамдардың шикізатын іріктеу және ұтымды пайдалану, Орта Азия халықтарының ұлттық дәстүрлеріне сәйкес ыдыс-аяқтарды рәсімдеу және ұсыну білімдері, дағдылары мен дағдылары қалыптасады. Цель дисциплины - изучение общих культурно-ценностных ориентиров и историко-культурного наследия, особенностей формирования традиций и культур питания различных народов Средней Азии, казахской национальной кухни, кухни народов ближних зарубежных стран. В результате обучения у студентов будут сформированы знания, умения и навыки подбирать и рационально использовать сырье соответствующей определенной национальной кухни, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями народов Средней Азии. The purpose of the discipline is to study common cultural and value orientations and historical and cultural heritage, the peculiarities of the formation of traditions and food cultures of various peoples of Central Asia, Kazakh national cuisine, cuisine of the peoples of neighboring foreign countries. As a result of the training, students will have the knowledge, skills and abilities to select and rationally use the raw materials of a specific national cuisine, to design and serve dishes in accordance with the national traditions of the peoples of Central Asia.	ОН/ РО/ ЛО-7	БП/БД BD	ТК/ КВ/ EC	
		Бар ісі Барное дело The bar business	Пәннің мақсаты-барлардың қызметтерінің жіктелуін және оларға қойылатын жалпы талаптарды, халал коктейльдер мен сусындар, бар ыдыстары, бар жабдықтары мен керек-жарақтары өндірісінің ерекшеліктерін, барлардың жұмысын ұйымдастыруды, бар сауда орындарының түрлері мен сипаттамаларын зерттеу. Пәнді оқу нәтижесінде студенттер барменнің жұмыс орнын ұйымдастыру және қонақтарға қызмет көрсету, сусындар мен коктейльдер дайындау дағдылары мен дағдыларына ие болады. Цель дисциплины – изучение классификаций услуг баров и общих требования к ним, особенности производства халальных коктейлей и напитков, барной посуды, инвентаря и аксессуаров бара, организации работы баров, виды и характеристики торговых помещений бара. В результате изучения дисциплины студенты будут владеть знаниями и умениями организовать рабочее место бармена и навыками обслуживания гостей и приготовления халальных напитков и коктейлей. The purpose of the discipline is to study the classifications of bar services and the general requirements for them, the	ОН/ РО/ ЛО-7	БП/БД/ BD	ЖК/ БК/ UC	5

			specifics of the production of halal cocktails and drinks, bar utensils, bar equipment and accessories, the organization of bar operations, types and characteristics of the bar's retail premises. As a result of studying the discipline, students will have the knowledge and skills to organize a bartender's workplace and the skills to serve guests and prepare drinks and cocktails..				
		Өндірістік тәжірибе 1 /Производственная практика 1 /Work practice 1	Тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді өндіру технологияларын, қонақ үй кәсіпорнының құрылымы мен функцияларын, қызметтің міндеттері мен мақсаттарын, қызмет түрлерін, ішкі жүйелер мен функционалды органдардың өзара әрекеттесуін, ұйымдық құрылымын, бөлімшелер арасындағы функционалды қатынастарды білу. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында ұйымдастырушылық-өндірістік мәселелерге барабар басқарушылық шешімдерді талдай және қабылдай білу, Тамақтандырудың ұйымдастырудың тағамдары, сусындары мен аспаздық өнімдеріне ассортименттік саясат пен баға белгілеуді жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлеуге, нарық конъюктурасының өзгеруіне сәйкес өнімдер мен қызмет көрсетуді қалыптастыру және жетілдіру бойынша ұсыныстар дайындауға қатысу, технологиялық процестер мен лауазымдық процестердің орындалуын бақылау. қонақ үй қызметіндегі нұсқаулар; қонақ үй қызметін реттейтін нормативтік-Технологиялық құжаттаманы қолдану. Механикалық аспаздық өңдеу кезіндегі шығындар нормаларын және жартылай фабрикаттар мен дайын аспаздық өнімдердің шығымдылығын анықтау үшін есептеу әдістемесін меңгеру. Знать технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий организации питания, структуру и функции гостиничного предприятия, задачи и цели деятельности, виды деятельности, взаимодействие подсистем и функциональных органов, организационную структуру, функциональные взаимосвязи между подразделениями. Уметь анализировать и принимать адекватные управленческие решения по организационно-производственным вопросам на предприятиях общественного питания, принимать участие в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания, в подготовке предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка, контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. Владеть методикой расчета для определения норм потерь при механической кулинарной обработке и выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции. To know the production technologies of dishes, beverages and culinary products of catering, the structure and functions of a hotel enterprise, tasks and objectives of activities, types of activities, interaction of subsystems and functional bodies, organizational structure, functional relationships between departments. Be able to analyze and make adequate management decisions on organizational and production issues at public catering enterprises, take part in the development of proposals to improve assortment policy and pricing for dishes, drinks and culinary products of catering, in the preparation of proposals for the formation and improvement of products and services in accordance with changes in the market conjuncture, monitor the implementation of technological processes and official duties instructions in the hotel business; apply regulatory and technological documentation regulating hotel activities. To know the calculation methodology for determining the loss rates during mechanical culinary processing and the yield of semi-finished products and finished culinary products.	БД	БК	ОН/ РО/ЛО	4
	Мейманхана қызметі/Деятельность служб гостиницы /Activities of hotel services	Мейманханада қабылдау және орналастыру қызметін ұйымдастыру Организация службы	Пәннің мақсаты-ұйымдарды, қонақтарды қабылдау және орналастыру қызметінің жұмыс технологиясын, қонақтарды брондау, қабылдау, тіркеу, орналастыру және кету түрлері мен тәсілдерін, қонақтарды қоныстандыру, шығару рәсімдерін зерделеу. Оқыту нәтижесінде студенттер қабылдау және орналастыру қызметінде қызмет көрсетуді ұйымдастыра алады, қабылдау және орналастыру қызметінің материалдық ресурстар мен персоналға қажеттіліктерін бағалайды және жоспарлайды. Цель дисциплины – изучение организаций, технологии работы службы приема и размещения гостей, видов и способов бронирования, приема, регистрации, размещения и отъезда гостей, процедур поселения, выселения гостей.	ОН/ РО/ ЛО-8	БП/БД/ BD	ЖК/ БК/ UC	4

		приема размещения гостиницы Organization of the hotel reception and accommodation service	и В результате обучения студенты будут уметь организовать обслуживания в службе приема и размещения, оценивать и планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале. The purpose of the discipline is to study the organizations, the technology of the reception and accommodation service, the types and methods of booking, reception, registration, accommodation and departure of guests, the procedures of settlement, eviction of guests. As a result of the training, students will be able to organize services in the reception and accommodation service, assess and plan the needs of the reception and accommodation service in material resources and personnel.				
		Мейманхананың әкімшілік-шаруашылық қызметін және қауіпсіздік жүйесін ұйымдастыру Организация административно-хозяйственной службы и системы безопасности гостиницы Organization of the administrative and economic service and security system of the hotel	Пәннің мақсаты-студенттерді қонақ үйдің әкімшілік-шаруашылық қызметінің негізгі процестерімен, қонақ үйдегі қауіпсіздік жүйесімен, қауіпсіздік қызметінің құрылымымен, оның негізгі міндеттерімен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер персоналдың жинау жұмыстарын жүргізу стандарттарының талаптарын сақтауын бақылай алады, жабдықтар мен мүкәммалды есепке алу бойынша құжаттаманы рәсімдеу және жүргізу дағдыларын меңгереді. Цель дисциплины –ознакомление студентов с основными процессами деятельности административно-хозяйственной службы гостиницы, системой безопасности в гостинице, структурой службы безопасности, ее основных задач. В результате обучения студенты будут уметь контролировать соблюдение персоналом требований стандартов проведения уборочных работ, владеть навыками оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы. The purpose of the discipline is to familiarize students with the main processes of the hotel's administrative and economic service, the hotel's security system, the structure of the security service, and its main tasks. As a result of the training, students will be able to monitor staff's compliance with the requirements of harvesting standards, and have the skills to design and maintain documentation on accounting for equipment and inventory.	ОН/ РО/ LO-8	БП/БД/ BD	Ж К/БК/ UC	4
		Қонақжайлық индустриясында арнайы және бұқаралық іс-шараларға қызмет көрсету Обслуживание специальных массовых мероприятий индустрии гостеприимства Servicing special and mass events in the hospitality industry	Пәннің мақсаты-бұқаралық және арнайы іс-шараларға қызмет көрсету түрлері мен прогрессивті қызмет көрсету технологияларын, бұқаралық іс-шараларды ұйымдастыру және өткізу әдістемелерін, мейрамхана залын банкеттің белгілі бір түріне дайындау ережелерін, Көшпелі қызмет көрсету ерекшеліктерін зерделеу. Оқыту нәтижесінде студенттерде банкеттерге қызмет көрсетуді, кейтерингтік іс-шараларды ұйымдастыру, нормативтік, технологиялық құжаттаманы пайдалану, лауазымдық нұсқаулықтарды әзірлеу дағдылары мен біліктері қалыптастырылады. Цель дисциплины – изучение видов обслуживания и прогрессивных технологии обслуживания массовых и специальных мероприятий, методик организации и проведения массовых мероприятий, правил подготовки зала ресторана к определенному виду банкета, особенности выездного обслуживания. В результате обучения у студентов будут сформированы знания и умения организации обслуживания банкетов, кейтеринговых мероприятий, использование нормативной, технологической документации, навыки разработки должностных инструкций. Types of services and advanced technologies for servicing mass and special events, methods of organizing and holding mass events, rules for preparing the restaurant hall for a certain type of banquet, methods of serving guests, the theory of organizing service in a restaurant at banquets, style and type of service, features of field service, internal standards of clothing.	ОН/ РО/ LO-8	БП/ БД BD	ТК / KB/ EC	4

		Мейманханалардағы қосымша қызмет көрсету технологиясы Технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах Technology of additional services in hotels	Пәннің мақсаты-студенттерді қонақ үй қызметтерімен таныстыру: негізгі, қосымша және ілеспе, бизнес-орталықтың, конференц – залдардың, қонақ үйлердегі Көліктік қызмет көрсетудің, консьерж қызметінің қызметтерін ұсыну ерекшеліктері; қосымша қызметтерді жобалауды үйрету. Пәнді оқыту нәтижесінде студенттер халықаралық сервистің ережелері мен нормаларын ескере отырып, қосымша қызметтер көрсету бойынша клиенттерге қызмет көрсетуді ұйымдастыра алады, қосымша қызметтерді жобалау дағдыларын меңгереді Цель дисциплины – ознакомить студентов с гостиничными услугами: основными, дополнительными и сопутствующими, особенностями предоставления услуг бизнес-центра, конференц – залов, транспортным обслуживанием в гостиницах, службой консьержей; научить проектировать дополнительные услуги. В результате обучения дисциплины студенты будут уметь организовывать обслуживание клиентов по предоставлению дополнительных услуг с учётом правил и норм международного сервиса, владеть навыками проектирования дополнительных услуг. The purpose of the discipline is to familiarize students with hotel services: basic, additional and related, features of providing services to a business center, conference rooms, transportation services in hotels, concierge service; to teach them how to design additional services. As a result of studying the discipline, students will be able to organize customer service for the provision of additional services, taking into account the rules and regulations of international service, and possess the skills to design additional services.	ОН/ РО/ LO-8	БП/ БД BD	ТК / KB/ EC	
		Мамандандырылған орналастыру құралдарының қызметі Деятельность специализированных средств размещения The activities of the specialized accommodation facilities	Пәннің мақсаты-мамандандырылған орналастыру құралдарының, курорттық аймақтардың жіктелуі мен ерекшеліктерін, осы мекемелердің қызметін реттейтін нормативтік-құқықтық базаны зерттеу. Оқу барысында студенттер сауықтыру орталықтарына қойылатын талаптармен және қызмет көрсету стандарттарымен танысады. Пәнді оқыту нәтижесінде студенттер мамандандырылған орналастыру құралдарының қызметтерін ұйымдастыра алады, өндірістік-технологиялық құжаттаманы, сауықтыру орталығы мен қонақүйге қызмет көрсетудің ішкі стандарттарын әзірлей алады. Цель дисциплины заключается в изучении классификаций и особенностей специализированных средств размещения, курортных зон, нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность этих учреждений. В процессе обучения студенты ознакомятся с требованиями, предъявляемыми к оздоровительным центрам и стандартами обслуживания. В результате обучения дисциплины студенты будут уметь организовывать услуги специализированных средств размещения, разрабатывать производственно-технологическую документацию, внутренние стандарты обслуживания оздоровительного центра и отеля. The purpose of the discipline is to study the classifications and features of specialized accommodation facilities, resort areas, and the regulatory framework governing the activities of these institutions. During the course, students will become familiar with the requirements for wellness centers and service standards. As a result of studying the discipline, students will be able to organize the services of specialized accommodation facilities, develop production and technological documentation, and internal standards for the maintenance of a wellness center and a hotel	ОН/ РО/ LO-8	БП/ БД BD	ТК / KB/ EC	5
		Мейманхана іс-әрекетін жобалау Проектирование гостиничной деятельности' The design of the hotel activities	Пәннің мақсаты-қонақ үй қызметін жобалаудың теориялық негіздерін, қонақ үй қызметін жобалаудың заманауи технологиялары мен әдістерін, жобаның құрамы мен мазмұнын, жобалық қызметті Құжаттамалық қолдауды, қонақ үй кәсіпорындарының ғимараттарына қойылатын талаптарды зерттеу. Оқыту нәтижесінде студенттерде қонақ үй қызметтері саласында стандарттарды қолдану, тұтынушылардың сұраныстарына сәйкес келетін қонақ үйлердегі функционалдық процестерді жобалау бойынша білім, білік және дағдылар қалыптастырылады. Цель дисциплины заключается в изучении теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, современных технологии и методов проектирования гостиничной деятельности, состава и содержания проекта, документационного сопровождения проектной деятельности, требования к зданиям гостиничных предприятий. В результате обучения у студентов будут сформированы знания, умения и навыки применения стандартов в области	ОН/ РО/ LO-8	БП/ БД BD	ТК / KB/ EC	

			гостиничных услуг, проектирования функциональных процессов в гостиницах, соответствующих запросам потребителей. The purpose of the discipline is to study the theoretical foundations of hotel activity design, modern technologies and methods of hotel activity design, the composition and content of the project, documentation support for project activities, requirements for hotel buildings. As a result of the training, students will develop knowledge, skills and application of standards in the field of hotel services, designing functional processes in hotels that meet the needs of consumers.				
	Жоспарлау және есепке алу/Планирование и учет/Planning and accounting	Қонақжайлылық индустриясындағы бухгалтерлік есеп Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства Accounting in the hospitality industry	Пәннің мақсаты бухгалтерлік есеп негіздерін, бухгалтерлік құжаттарды және оларды жасауға қойылатын талаптарды, есептеулерді, қаржылық салымдарды зерделеу; өндірістік шығындарды есепке алу, қонақжайлылық индустриясындағы баға белгілеу, бухгалтерлік есептілік және бухгалтерлік баланстың түрлері. Оқыту нәтижесінде студентте қаржылық есептілікті жасау, ұйымдардың кірістері мен шығыстарының жоспарларын әзірлеу білімі, іскерлігі мен дағдылары қалыптастырылатын болады. Цель дисциплины заключается в изучении основы бухгалтерского учета, бухгалтерских документов и требований к их составлению, расчетов, финансовых вложений; учета производственных затрат, ценообразования в индустрии гостеприимства, бухгалтерской отчетности и видов бухгалтерского баланса. В результате обучения у студента будут сформированы знания, умения и навыки составления финансовой отчетности, разработки планов доходов и расходов организаций. The purpose of the discipline is to study the basics of accounting, accounting documents and requirements for their preparation, calculations, financial investments; accounting for production costs, pricing in the hospitality industry, accounting and types of accounting balance. As a result of the training, the student will have the knowledge, skills and abilities to compile financial statements, develop plans for income and expenses of organizations.	ОН/ РО/ LO-9	БП/ БД BD	Ж К/БК/ UC	3
		Мейрамхана ісін және мейманхана бизнесін ұйымдастыру және жоспарлау Организация и планирование ресторанного дела и гостиничного бизнеса Organization and planning of the restaurant and hotel business	Пәннің мақсаты-студенттерді ұйымдық-құқықтық нысандармен, қоғамдық тамақтандыру қызметтері мен бөлімдерінің, қонақ үй кәсіпорындарының, кәсіпорындар құрылымының жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау; жабдықтауды, қойма шаруашылығын ұйымдастыру; персоналдың жұмысын ұйымдастыру және нормалау. Оқыту нәтижесінде студенттер нақты экономикалық жағдайларды шешуде ұйымдастыру және жоспарлау принциптерін қолдана алады және құрылымды әзірлейді және өндіріс жұмысын жедел жоспарлауды жүзеге асырады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с организационно-правовыми формами, организацией и планирования работы деятельности служб и отделов общественного питания, гостиничных предприятий, структурой предприятий; организацией снабжения, складского хозяйства; организацией и нормированием труда персонала. В результате обучения студенты будут способны применять принципы организации и планирования в решении конкретных экономических ситуаций и разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства. The purpose of the discipline is to familiarize students with the organizational and legal forms, organization and planning of the activities of catering services and departments, hotel enterprises, the structure of enterprises; organization of supply, warehousing; organization and rationing of staff. As a result of the training, students will be able to apply the principles of organization and planning in solving specific economic situations and develop a structure and carry out operational planning of production.	ОН/ РО/ LO-9	БП/ БД BD	ТК/ KB/ EC	5
		Қонақжайлылық саласындағы инновациялық жоспарлау және жобалау Инновационное	Пәннің мақсаты инновациялардың мәнін, инновациялардың түрлерін, инновациялық жоспарлау мен ұйымдастырудың міндеттері мен функцияларын, Инновациялық жобалау сатысын, тәуекел факторларын есепке алуды, инновациялық жобаларды қаржылық қамтамасыз етуді зерттеу болып табылады. Оқыту нәтижесінде студенттер қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары мен қонақүйлердің инновациялық бизнес-жобаларын әзірлеуге, қонақжайлылық индустриясындағы инновациялардың тиімділігін зерттеу және бағалау дағдыларына ие болады. Цель дисциплины заключается в изучении сущности инноваций, типов инноваций, задач и функции инновационного планирования и организации, стадии инновационного проектирования, учета факторов риска,	ОН/ РО/ LO-9	БП/ БД BD	ТК/ KB/ EC	

		планирование и проектирование в сфере гостеприимства Innovative planning and design in the hospitality industry	и финансового обеспечения инновационных проектов. В результате обучения студенты будут способны разрабатывать инновационные бизнес-проекты предприятий общественного питания и гостиниц, владеть навыками исследования и оценивания эффективности инноваций в индустрии гостеприимстве. The purpose of the discipline is to study the essence of innovation, the types of innovation, the tasks and functions of innovation planning and organization, the stage of innovation design, consideration of risk factors, and financial support for innovative projects. As a result of the training, students will be able to develop innovative business projects for catering companies and hotels, possess the skills to research and evaluate the effectiveness of innovations in the hospitality industry.				
		Мейрамхана-мейманхана бизнесі кәсіпорнының экономикасы Экономика предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса Economy of the restaurant and hotel business enterprise	Пәннің мақсаты-негізгі экономикалық ұғымдарды зерттеу бюджеттеу, шығындар мен кірістерді басқару, баға белгілеу, мейрамхана-қонақ үй бизнесінің өндірістік және қаржылық жоспары, тәуекелдерді басқару әдістері. Оқыту нәтижесінде студенттер кіріс, пайда, кірістілік және шығындар сияқты негізгі қаржылық көрсеткіштерді есептей алады, шығындарды талдайды және оңтайландырады, сыртқы және ішкі факторлардың әсерін бағалайды. Цель дисциплины заключается в изучении основных экономических понятий составлений бюджета, управление затратами и доходами, ценообразование, производственного и финансового плана ресторанно-гостиничного бизнеса, методов управления рисками. В результате обучения студенты будут способны рассчитывать основные финансовые показатели, такие как доход, прибыль, рентабельность, и затраты, анализировать и оптимизировать затраты, оценивать влияние внешних и внутренних факторов. The purpose of the discipline is to study the basic economic concepts of budgeting, cost and income management, pricing, production and financial plan of the restaurant and hotel business, methods of risk management. As a result of the training, students will be able to calculate basic financial indicators such as income, profit, profitability, and costs, analyze and optimize costs, and assess the impact of external and internal factors.	ОН/ РО/ LO-9	БП/ БД BD	ЖК/ БК/ UC	5
		Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде кәсіпкерлік істі ұйымдастыру Организация предпринимательско-го дела в ресторанном и гостиничном бизнесе Organization of business in the restaurant and hotel business	Пәннің мақсаты-студенттерді мейрамхана және қонақ үй бизнесінде кәсіпкерліктің негіздерімен және негізгі аспектілерімен, меншік түрлерімен және шаруашылық қызметімен; кәсіпкерліктің ұйымдастырушылық және құқықтық нысандарымен, кәсіпкерлікті тіркеудің кезеңдерімен және ерекшеліктерімен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер кәсіпкерлік идеяны іске асыру қағидаттарын қалыптастыра алады, өз бизнесін табысты жүргізу үшін қажетті ресурстарды бағалау дағдыларын меңгереді Цель дисциплины - ознакомление студентов с основами и ключевыми аспектами предпринимательства в ресторанном и гостиничном бизнесе, видами собственности и хозяйственной деятельности; организационными и правовыми формами предпринимательства, этапами и спецификой регистрации предпринимательства. В результате обучения студенты будут способны формировать принципы реализации предпринимательской идеи, владеть навыками оценки необходимых ресурсов для успешного ведения собственного бизнеса The purpose of the discipline is to familiarize students with the basics and key aspects of entrepreneurship in the restaurant and hotel business, types of ownership and business activities, organizational and legal forms of entrepreneurship, stages and specifics of business registration. As a result of the training, students will be able to form the principles of implementing an entrepreneurial idea, possess the skills to assess the necessary resources for the successful conduct of their own business.	ОН/ РО/ LO-9	БП/ БД BD	ЖК/ БК/ UC	5
		Қонақжайлылық кәсіпорындарын қаржылық-экономикалық талдау	Пәннің мақсаты-қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қызметін талдау және диагностикалау әдістерін, өндірістік ресурстарды, шығындарды, өнімдер мен қызметтерді сатуды талдау және диагностикалау әдістерін зерделеу. Оқыту нәтижесінде студенттер ұйымның қаржылық жағдайын талдауға, қаржылық есептілікті талдауға және Ұйымның дамуының қаржылық болжамын жасауға байланысты міндеттерді тұжырымдай алады. Цель дисциплины заключается в изучении методов анализа и диагностики деятельности предприятий индустрии	ОН/ РО/ LO-9	БП/ БД BD	ЖК/ БК/ UC	5

		Финансово-экономический анализ предприятий гостеприимства Financial and economic analysis of hospitality enterprises	гостеприимства, методики анализа и диагностики использования производственных ресурсов, затрат, реализации продукции и услуг. В результате обучения студенты будут способны формулировать задачи, связанные с анализом финансового состояния организации, анализировать финансовую отчетность и составлять финансовый прогноз развития организации. The purpose of the discipline is to study methods for analyzing and diagnosing the activities of hospitality industry enterprises, methods for analyzing and diagnosing the use of production resources, costs, sales of products and services. As a result of the training, students will be able to formulate tasks related to the analysis of the financial condition of the organization, analyze financial statements and make a financial forecast for the development of the organization.				
		Қонақжайлылық индустриясындағы кәсіби этика және инклюзивті білім беру Профессиональная этика и инклюзивное образование в индустрии гостеприимства Professional ethics and inclusive education in the hospitality industry	Пәннің мақсаты-студенттерді кәсіби этика мен этикеттің, инклюзивті білім берудің әдіснамасы мен әдістемесімен, этикеттің негізгі нормаларымен, жанжалдардың түрлерімен және оларды шешу әдістерімен таныстыру. Іскерлік әңгіме жүргізу өнерін, этикалық нормаларды сақтауды үйрету. Оқыту нәтижесінде студенттер іскерлік келіссөздер мен кездесулер өткізуге, келушілердің әртүрлі топтарымен, соның ішінде мүмкіндігі шектеулі адамдармен өзара әрекеттесу кезінде инклюзия принциптерін қолдануға қабілетті болады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с методологией и методикой профессиональной этики и этикета, инклюзивного образования, основными нормами этикета, видами конфликтов и способами их разрешения. Научить искусству ведения деловой беседы, соблюдению этических норм. В результате обучения студенты будут способны проведению деловых переговоров и встреч, применять принципы инклюзии при взаимодействии с разными группами посетителей, включая людей с ограниченными возможностями. The purpose of the discipline is to familiarize students with the methodology of professional ethics and etiquette, inclusive education, basic norms of etiquette, types of conflicts and ways to resolve them. To teach the art of conducting business conversation, compliance with ethical standards. As a result of the training, students will be able to conduct business negotiations and meetings, apply the principles of inclusion when interacting with different groups of visitors, including people with disabilities.	ОН/ РО/ LO-10	БеП/ ПД/ PD	ТК/КВ/ ЕС	5
		Қонақжайлылық индустриясындағы мәдениетаралық коммуникациялар Межкультурные коммуникации в индустрии гостеприимства Intercultural communication in the hospitality industry	Пәннің мақсаты-қонақжайлылық саласындағы мәдениетаралық өзара іс-қимылдың ерекшеліктерін тілдік, этикеттік және мінез-құлық нормаларын, әртүрлі мәдениеттерден келген қонақтардың күтулерінің ерекшеліктерін, сондай-ақ мәдени кедергілерді еңсеру және жанжалдардың алдын алу әдістерін игеру арқылы зерттеу. Оқыту нәтижесінде студенттер қонақтардың мәдени ерекшеліктерін анықтап, талдай алады, тиісті тілдік және этикеттік нормаларды қолдана алады, мәдениетаралық ортада қызмет көрсетудің жоғары деңгейін қамтамасыз ете алады. Цель дисциплины –изучение специфики межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства через освоения языковых, этикетных и поведенческих норм, особенностей ожиданий гостей из разных культур, а также методов преодоления культурных барьеров и предотвращения конфликтов. В результате обучения студенты смогут идентифицировать и анализировать культурные особенности гостей, применять соответствующие языковые и этикетные нормы, обеспечивать высокий уровень сервиса в межкультурной среде. The purpose of the discipline is to study the specifics of intercultural interaction in the field of hospitality through the development of linguistic, etiquette and behavioral norms, the peculiarities of expectations of guests from different cultures, as well as methods of overcoming cultural barriers and conflict prevention. As a result of the training, students will be able to identify and analyze the cultural characteristics of guests, apply appropriate language and etiquette norms, and provide a high level of service in an intercultural environment.	ОН/ РО/ LO-10	БеП/ ПД/ PD	ТК/КВ/ ЕС	

		Қонақжайлық индустриясында персоналды басқару Управление персоналом индустрии гостеприимства Personnel management in the hospitality industry	Пәннің мақсаты-студенттерді персоналды басқарудың мақсаттарымен, принциптерімен, әдістерімен және эволюциясымен, ұйымдарды басқарудағы Кадрлық қызметпен, персоналды іріктеу әдістерімен, персоналды ынталандыру және ынталандыру жүйесімен таныстыру. Қызметкерлерді жоспарлауға, қызметкерлердің еңбек өнімділігін бағалауға, іскерлік мансапты басқаруға, қызметкерлердің дамуын жоспарлауға үйрету. Оқыту нәтижесінде студенттер персоналдың қажеттіліктерін жоспарлауға және есептеуге, ұжымдағы қақтығыстарды басқаруға, персоналды басқаруға талдау жасауға қабілетті болады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с целями, принципами, методами и эволюцией управления персоналом, кадровой службы в управлении организаций, методами подбора персонала, системой стимулирования и мотиваций персонала. Научить планировать персонал, оценивать результативности труда персонала, управлять деловой карьерой, планировать развитие персонала. В результате обучения студенты будут способны планировать и рассчитать потребности в персонале, управлять конфликтами в коллективе, проводить анализ управления персоналом. The purpose of the discipline is to familiarize students with the goals, principles, methods and evolution of personnel management, personnel management in the management of organizations, methods of personnel selection, the system of incentives and motivations of personnel. Teach staff planning, staff performance assessment, business career management, and staff development planning. As a result of the training, students will be able to plan and calculate staff needs, manage conflicts in the team, and analyze personnel management.	ОН/ РО/ ЛО-10	БеП/ ПД/ PD	ЖК/ БК/UC	5
	Мейрамхана және мейманхана сервисі/Ресторанный и гостиничный сервис/Restaurant and hotel servis	Мейрамханалар мен мейманханаларда қызмет көрсету технологиясы Технология обслуживания ресторанов и гостиницах Technology of service in restaurants and hotels	Пәннің мақсаты-студенттерді қызмет көрсету әдістері мен нысандарымен, қонақжайлық кәсіпорындарында қызмет көрсету әдістері мен нысандарына қойылатын жалпы талаптармен, қонақүйлер мен мейрамханалардың негізгі қызметтерінің жұмыс технологиясымен және олардың өзара байланыстарымен, негізгі және қосымша қызметтерді ұсыну технологиясымен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер халықаралық сервистің ережелері мен нормаларын ескере отырып, әртүрлі қабылдауларда қызмет көрсетуді ұйымдастыруға, қызмет көрсетуші персоналдың жұмысын ұйымдастыруға қабілетті болады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с методами и формами обслуживания, общими требованиями к методам и формам обслуживания на предприятиях гостеприимства, технологией работы основных служб гостиниц и ресторана, и их взаимосвязь, технологией предоставления основных и дополнительных услуг. В результате обучения студенты будут способны организовать обслуживание на различных приемах с учетом правил и норм международного сервиса, организовать труд обслуживающего персонала. The purpose of the discipline is to familiarize students with the methods and forms of service, the general requirements for methods and forms of service in hospitality enterprises, the technology of the main services of hotels and restaurants, and their relationship, the technology of providing basic and additional services. As a result of the training, students will be able to organize service at various receptions, taking into account the rules and norms of international service, and organize the work of service personnel.	ОН/ РО/ ЛО-11	БеП/ ПД/ PD	ЖК/ БК/UC	4
		Мейманхана сервисі/Гостиничный сервис/Hotel service	Пәннің мақсаты-студенттерді сервистік қызметтің жалпы ұғымдарымен, қонақ үй өнімінің сипаттамаларымен, қонақ үй қызметтерін ұсыну тәртібі мен ережелерімен, әртүрлі санаттағы қонақ үйлердің нөмірлік қорына қойылатын талаптармен, қызметкерлерге қойылатын біліктілік талаптарымен, қызмет көрсету стандарттарымен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер қонақ үй қызметтерін көрсету тәртібін реттейтін нормативтік актілерді қолдануға, лауазымдық нұсқаулықтарды, қызмет көрсету стандарттарын, қызмет көрсету процестерін жетілдіру бойынша ұсыныстарды әзірлеуге қабілетті болады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с общими понятиями сервисной деятельности, характеристиками гостиничного продукта, порядком и правилами предоставления гостиничных услуг, требованиями к номерному фонду гостиниц разных категорий, квалификационными требованиями к персоналу, стандартами обслуживания. В	ОН/ РО/ ЛО-11	БеП/ ПД/ PD	ТК/КВ/ ЕС	4

			результате обучения студенты будут способны применять нормативные акты, регулирующие порядок предоставления гостиничных услуг, разрабатывать должностные инструкции, стандарты обслуживания, предложения по совершенствованию процессов обслуживания. The purpose of the discipline is to familiarize students with the general concepts of service activities, the characteristics of a hotel product, the procedure and rules for providing hotel services, the requirements for hotel rooms of different categories, the qualification requirements for staff, and service standards. As a result of the training, students will be able to apply regulations governing the provision of hotel services, develop job descriptions, service standards, and suggestions for improving service processes.				
		Мейрамхана және қонақ үй қызметі мәдениеті Культура ресторанного гостиничного сервиса Culture of restaurant and hotel service	Пәннің мақсаты - студенттерді өндірістік-технологиялық, психологиялық, этикалық, эстетикалық мәдениеттермен, қонақжайлылық саласында сервистік қызмет көрсетуді ұйымдастыру теорияларымен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер этикалық нормаларды қолдануға, қызмет көрсету мәдениетінің элементтерін әзірлеуге және енгізуге, олардың қажеттіліктері мен қалауларын ескере отырып, клиенттермен тиімді қарым-қатынас жасауға қабілетті болады Целью дисциплины - ознакомление студентов с производственно- технологической, психологической, этической, эстетической культурой; теорий организации сервисного обслуживания в сфере гостеприимства. В результате обучения студенты будут способны применять этические нормы, разрабатывать и внедрять элементы культуры сервиса, эффективно взаимодействовать с клиентами, учитывая их потребности и предпочтения. The purpose of the discipline is to familiarize students with industrial, technological, psychological, ethical, aesthetic culture; theories of the organization of service services in the field of hospitality. As a result of the training, students will be able to apply ethical standards, develop and implement elements of a service culture, and interact effectively with customers, taking into account their needs and preferences.	ОН/ РО/ LO-11	БеП/ ПД/ PD	ТК/КВ/ ЕС	
		Мейрамхана сервисінің технологиясы Технология ресторанного сервиса Restaurant service technology	Пәннің мақсаты-студенттерді қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдерімен, лауазымдық нұсқаулықтармен, асханалық ыдыс-аяқтардың, аспаптардың жіктелуімен таныстыру. Пәнді оқыту нәтижесінде студенттер әртүрлі қабылдауларда қызмет көрсетуді ұйымдастырады, жиһазды жабдықтау, оны залда орналастыру нормаларымен жұмыс істей алады, ыдыс-аяқ пен аспаптардың қажетті санын есептей алады; қызмет көрсету формасы мен түрін, әртүрлі тағам түрлерін ұсыну техникасын ескере отырып, үстелдерге қызмет көрсету әдістемесін меңгереді. Цель дисциплины – ознакомление студентов с этапами организации обслуживания, должностными инструкциями, классификацией столовой посуды, приборов. В результате обучения дисциплины студенты будут способны организовывать обслуживание на различных приемах, работать с нормами оснащения мебели, ее расстановки в зале, рассчитывать необходимое количество посуды и приборов; владеть методикой сервировки столов с учетом формы и вида обслуживания, техникой подачи различных видов блюд. The purpose of the discipline is to familiarize students with the stages of service organization, job descriptions, classification of tableware, appliances. As a result of studying the discipline, students will be able to organize service at various receptions, work with the norms of furniture equipment, its arrangement in the hall, calculate the required number of dishes and appliances; master the methodology of table setting, taking into account the form and type of service, the technique of serving various types of dishes.	ОН/ РО/ LO-11	БеП/ ПД/ PD	ЖК/ БК/UC	6
		Өндірістік тәжірибе 2/Производственная практика 2/Industrial Practice 2	Знать основные технологические процессы деятельности предприятий питания, основные способы, методы и приемы, режимы механической, тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии предприятия питания, основные виды посуды, инвентаря, оборудования, организацию службы приема и размещения, организация обслуживания гостей (туристов) питанием, психологию процесса обслуживания гостя, эстетику оформления внешнего вида, интерьера и мест обслуживающего персонала, служебный этикет работника, особенности профессионального поведения работника гостинично-туристского комплекса, виды рекламных средств, используемых в гостинично-туристском комплексе.	ПД	БК	ОН/РО/ LO	4

			Уметь применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, выбирать оптимальные процессы сервиса, соответствующего запросам потребителя; технологиями принятия организационно управленческих решений; разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд, изделий, напитков, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции различного ассортимента. Владеть навыками самостоятельного приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций. Тамақтандыру кәсіпорындары қызметінің негізгі технологиялық процестерін, тамақтандыру кәсіпорындары технологиясында қолданылатын механикалық, жылулық аспаздық өңдеу режимдерін, ыдыс-аяқтың, Мүкәммалдың, жабдықтың негізгі түрлерін, қабылдау және орналастыру қызметін ұйымдастыруды, қонақтарға (туристерге) тамақпен қызмет көрсетуді ұйымдастыруды, қонаққа қызмет көрсету процесінің психологиясын, сыртқы түрін ресімдеу эстетикасын, қызмет көрсететін персоналдың интерьері мен орындары, қызметкердің қызметтік этикеті, қонақ үй-туристік кешен қызметкерінің кәсіби мінез-құлқының ерекшеліктері, жарнама құралдарының түрлері, қонақ үй және туристік кешенде қолданылады. Қызмет көрсету процесінде заманауи сервистік технологияларды қолдана білу, тұтынушының сұранысына сәйкес келетін қызметтің оңтайлы процестерін таңдау; ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдау технологиялары; қонақ үй өнімін әзірлеу және ұсыну, оның ішінде тұтынушының талаптарына сәйкес, рационалды тамақтану негіздеріне сәйкес аспаздық өнімдердің ассортиментін таңдау, ыдыс-аяқ, бұйымдар, сусындар өндірісіндегі технологиялық операциялардың реттілігін әзірлеу, ұлттық тағамдардың ерекшеліктерін, діни дәстүрлерді ескере отырып, әртүрлі диеталар жасау, әртүрлі ассортименттегі аспаздық өнімдер технологиясы бойынша нормативтік құжаттаманы басшылыққа алу. Жаңа білім мен дағдыларды өз бетінше игеру, Әлеуметтік және кәсіби құзыреттіліктерді дамыту дағдыларын меңгеру. To know the main technological processes of catering enterprises, the main methods, methods and techniques, modes of mechanical, thermal culinary processing used in the technology of a catering enterprise, the main types of dishes, inventory, equipment, organization of reception and accommodation services, organization of catering for guests (tourists), the psychology of the guest service process, aesthetics of appearance design, interior design and places of service personnel, official etiquette of an employee, features of professional behavior of an employee of a hotel and tourist complex, types of advertising media, used in the hotel and tourist complex. Be able to apply modern service technologies in the process of providing services, to choose the optimal service processes that meet the needs of the consumer; technologies for making organizational and managerial decisions; to develop and provide a hotel product, including in accordance with consumer requirements, select a range of culinary products in accordance with the basics of rational nutrition, to develop a sequence of technological operations in the manufacture of dishes, products, beverages, to make various types of diets taking into account the peculiarities of national cuisine, religious traditions, to navigate the regulatory documentation on the technology of culinary products of various assortment. Have the skills to independently acquire new knowledge and skills, develop social and professional competencies.				
		Мейманхана және мейрамхана қызметтерін стандарттау,	Пәннің мақсаты студенттерде стандарттау және сертификаттау негіздерін, стандарттау әдістерін, стандарттардың түрлері мен санаттарын, қонақ үй қызметтері сапасының сәйкестігін бағалау тәсілдерін білуді қалыптастыру болып табылады. Оқыту нәтижесінде студенттер қонақүйлерді жіктеу жүйесіне сәйкестігін растау бойынша жұмысты ұйымдастыруға, технологиялық процестер мен лауазымдық нұсқаулықтардың орындалуын бақылауға, қонақ үй	ОН/ РО/ LO-12	БөП/ ПД/ PD	ЖК/ БК/UC	4

		сертификаттау және бақылау Стандартизация, сертификация и контроль гостиничных и ресторанных услуг Standardization, certification and control of hotel and restaurant services	қызметінде стандарттарды қолдануға және әзірлеуге қабілетті болады. Целью дисциплины является формирование у студентов знание основ стандартизации и сертификации, методов стандартизации, видов и категории стандартов, способов оценки соответствия качества гостиничных услуг. В результате обучения студенты будут способны организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц, контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций, применять и разрабатывать стандарты в гостиничной деятельности. The purpose of the discipline is to provide students with knowledge of the basics of standardization and certification, standardization methods, types and categories of standards, and ways to assess the quality of hotel services. As a result of the training, students will be able to organize work to confirm compliance with the hotel classification system, monitor the implementation of technological processes and job descriptions, apply and develop standards in the hotel industry.				
		Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының қауіпсіздігі Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Safety of food raw materials and food products	Пәннің мақсаты-студенттерді азық-түлік қауіпсіздігі мен гигиенасы, санитарлық-гигиеналық талаптар, тамақтанулану түрлері, ластаушы заттардың жіктелуі, азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау, өнімдердегі тағамдық қоспаларды гигиеналық реттеу туралы негізгі ұғымдармен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер тағамдық қоспаларды қолдануды реттейтін құжаттарды қолдана алады, рұқсат етілген орау материалын таңдай алады, жабдықты санитарлық өңдеу әдісін таңдай алады. Цель дисциплины – ознакомление студентов основными понятиями о безопасности и гигиене питания, санитарно-гигиеническими требованиями, видами пищевых отравлений, классификацией загрязнителей, идентификацией и фальсификацией продовольственных продуктов, гигиеническим регламентированием пищевых добавок в продуктах. В результате обучения студенты будут способны пользоваться с документами, регламентирующими применение пищевых добавок, выбирать допустимый упаковочный материал, выбирать способ санитарной обработки оборудования. The purpose of the discipline is to familiarize students with the basic concepts of food safety and hygiene, sanitary and hygienic requirements, types of food poisoning, classification of pollutants, identification and adulteration of food products, hygienic regulation of food additives in products. As a result of the training, students will be able to read the documents regulating the use of food additives, choose the acceptable packaging material, and choose the method of sanitary treatment of equipment.	ОН/ РО/ LO-12	БеП/ ПД/ PD	ТК/KB/ EC	5
		Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастырудағы тамақ қауіпсіздігі Пищевая безопасность в организации общественного питания Food safety in the organization of public catering	Пәннің мақсаты-студенттерді тамақ Қауіпсіздігі Менеджментінің негіздерімен, HACCP бағдарламасын әзірлеу кезеңдерімен таныстыру. Қауіптерді талдауды және сыни бақылау нүктелерін анықтауды, әрбір ККТ үшін мониторинг жүйесін құруды, түзету шараларын анықтауды үйрету. Оқыту нәтижесінде студенттер HACCP нормативтік құжаттарын, HACCP қағидаттарын қолдануға, HACCP енгізу жоспарын әзірлеуге, тәуекелдерді талдауға және сыни бақылау нүктелерін анықтауға қабілетті болады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с основами менеджмента пищевой безопасности, этапами разработки программы HACCP. Научить проведению анализа опасностей и определение критических контрольных точек, установлению системы мониторинга для каждой ККТ, определению корректирующих мер. В результате обучения студенты будут способны применять нормативные документы HACCP, принципы HACCP, разрабатывать план внедрения HACCP, анализировать риски и определять критические контрольные точки. The purpose of the discipline is to familiarize students with the basics of food safety management, the stages of the development of the HACCP program. To teach how to conduct hazard analysis and identify critical control points, establish a monitoring system for each CCT, and identify corrective measures. As a result of the training, students will be able to apply HACCP regulations, HACCP principles, develop a HACCP implementation plan, analyze risks and identify critical control points.	ОН/ РО/ LO-12	БеП/ ПД/ PD	ТК/KB/ EC	

		Мейрамхана және мейманхана қызметтерін ілгерілету және сату технологиялары Технологии продвижения и продажи ресторанных гостиничных услуг Technologies of promotion and sale of restaurant and hotel services	Пәннің мақсаты-студенттерді мейманхана және мейрамхана қызметтерін сату әдістерімен, заманауи технологиямен және жылжыту және сату стратегиясымен таныстыру. Жеке сату әдістерін, банкет залдары мен конференц-залдарды сатуды, белсенді сату технологияларын, сатып алушыны іздеу және бағалау әдістерін үйрету. Оқыту нәтижесінде студенттерде мейрамхана және мейманхана қызметтерін ілгерілету және сату стратегияларын әзірлеу мен іске асыруды сауатты ұйымдастыру білімі, іскерлігі мен дағдылары қалыптастырылатын болады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с методами продажи гостиничных и ресторанных услуг, современной технологией и стратегией продвижения и продаж. Научить методам персональных продаж, продажи банкетных залов и конференц-залов, технологий активных продаж, методам поиска и оценки покупателя. В результате обучения у студентов будут сформированы знания, умения и навыки грамотно организовывать разработку и реализацию стратегий продвижения и продажи ресторанных и гостиничных услуг. The purpose of the discipline is to familiarize students with the methods of selling hotel and restaurant services, modern technology and the strategy of promotion and sales. To teach methods of personal sales, sales of banquet halls and conference halls, technologies of active sales, methods of search and evaluation of the buyer. As a result of the training, students will have the knowledge, skills and abilities to competently organize the development and implementation of strategies for the promotion and sale of restaurant and hotel services.	ОН/ РО/ LO-13	БеП/ ПД/ PD	ЖК/ БК/UC	5
		Қонақжайлылық индустриясындағы стратегиялық менеджмент Стратегический менеджмент индустрии гостеприимства Strategic management in the hospitality industry	Пәннің мақсаты-тамақтану және қонақ үй кәсіпорындарының Стратегиялық менеджмент негіздерімен, компания стратегиясын қалыптастыру әдістемесімен және мейрамхана бизнесі мен қонақ үй бизнесінің ерекшеліктерін ескере отырып, оны іске асыру алгоритмімен танысу. Оқыту нәтижесінде студенттер қонақжайлылық кәсіпорнын дамытудың міндеттері мен мақсаттарын айқындауға, бәсекеге қабілетті даму стратегиясын қалыптастыруға және іске асыруға, дамудың стратегиялық проблемаларын анықтауға және оларды жою жөніндегі шараларды әзірлеуге қабілетті болады. Цель дисциплины- ознакомление с основами стратегического менеджмента предприятий питания и гостиницы, методикой формирования стратегии фирмы и алгоритма ее реализации с учетом специфики ресторанного бизнеса и гостиничного дела. В результате обучения студенты будут способны определять задачи и цели развития предприятия гостеприимства, формировать и реализовать конкурентоспособную стратегию развития, выявлять стратегические проблемы развития и разработать меры по их устранению. The purpose of the discipline is to familiarize students with the basics of strategic management of catering and hotel companies, the methodology for forming a company's strategy and the algorithm for its implementation, taking into account the specifics of the restaurant business and the hotel industry. As a result of the training, students will be able to determine the tasks and goals of the development of a hospitality enterprise, form and implement a competitive development strategy, identify strategic development problems and develop measures to eliminate them.	ОН/ РО/ LO-13	БеП/ ПД/ PD	ТК/KB/ EC	5
		Мейрамхана және мейманхана бизнесі кәсіпорындарындағы дағдарысты басқару Антикризисное управление предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса	Пәннің мақсаты-студенттерді дағдарыстардың себептерімен, дағдарысқа қарсы процестің негізгі кезеңдерінің мазмұнымен, дағдарысқа қарсы құралдардың түрлерімен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер дағдарысқа қарсы стратегияларды қолдану сценарийлерін әзірлеуге және кәсіпорынның дағдарысқа қарсы шаралары іске асырылатын сыртқы жағдайларды бағалауға, мейрамхана-қонақ үй бизнесі кәсіпорындарының дағдарысқа қарсы басқаруын жетілдіру жөнінде негізделген ұсыныстар әзірлеуге, тәуекелдерге талдау жүргізуге қабілетті болады. Цель дисциплины – ознакомление студентов с причинами возникновения кризисов, содержанием основных этапов антикризисного процесса, видами антикризисных инструментов. В результате обучения студенты будут способны разрабатывать сценарии применения антикризисных стратегий и оценивать внешние условия в которых реализуются антикризисные меры предприятия, разрабатывать обоснованные предложения по совершенствованию антикризисного управления предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса, проводить анализ рисков. The purpose of the discipline is to familiarize students with the causes of crises, the content of the main stages of the anti-crisis process, and the types of anti-crisis tools. As a result of the training, students will be able to develop scenarios for the	ОН/ РО/ LO-13	БеП/ ПД/ PD	ТК/KB/ EC	

		Anti-crisis management at the enterprises of the restaurant and hotel business	application of anti-crisis strategies and assess the external conditions in which the company's anti-crisis measures are implemented, develop sound proposals for improving the anti-crisis management of restaurant and hotel businesses, and conduct risk analysis.				
		Мейрамхана және мейманхана қызметтерінің маркетингі/ Маркетинг ресторанных гостиничных услуг/ Marketing of restaurant and hotel services	Пәннің мақсаты-студенттерді мейрамхана және қонақ үй кәсіпорны маркетингінің теориялық негіздерімен, маркетингтік зерттеулердің принциптері мен әдістерімен, мейрамхана және қонақ үй қызметтерінің жіктелуі мен сегментациясымен, нарықты талдау әдістерімен, мақсатты аудиториямен және бәсекелестік ортамен таныстыру. Оқыту нәтижесінде студенттер мақсатты аудиторияға, бәсекелестік ортаға, нарық тенденцияларына талдау жасай алады, тиімді маркетингтік стратегияларды әзірлейді және енгізеді. Цель дисциплины – ознакомление студентов с теоретическими основами маркетинга ресторанный и гостиничных услуг/предприятия, принципами и методами маркетинговых исследований, классификацией и сегментацией ресторанных и гостиничных услуг, методами анализа рынка, целевой аудитории и конкурентной среды В результате обучения студенты будут способны проводить анализ целевой аудиторий, конкурентной среды, тенденций рынка, разрабатывать и внедрять эффективные маркетинговые стратегии. The purpose of the discipline is to familiarize students with the theoretical foundations of restaurant and hotel enterprise marketing, principles and methods of marketing research, classification and segmentation of restaurant and hotel services, methods of market analysis, target audience and competitive environment. As a result, students will be able to analyze target audiences, competitive environment, market trends, develop and implement effective marketing strategies..	ОН/ РО/ LO-13	БеП/ ПД/ PD	ЖК/ БК/UC	5
		Мейманхана-мейрамхана кәсіпорындарының сапасын басқару Управление качеством гостинично-ресторанных предприятий Quality management of hotel and restaurant enterprises	Пәннің мақсаты студенттердің қонақ үй-мейрамхана саласында қызмет көрсету сапасын басқару саласында білімі мен дағдыларын қалыптастыру болып табылады. Бұл сапаны қамтамасыз ету жүйелерінің әртүрлі түрлерін, қызмет көрсету саласында сапаны бақылау мен талдауды жүзеге асыру әдістерін, ИСО 9001 сапа менеджменті жүйелерінің талаптарын, сапаны басқару әдістемесі мен терминологиясын зерттеуді қамтиды. Оқыту нәтижесінде студенттер қызмет көрсету сапасына талдау жүргізуге, қызмет көрсету сапасын арттыру әдістерін қолдануға қабілетті болады. Целью дисциплины является формирование у студентов знаний и навыков в области управления качеством услуг в гостинично-ресторанной сфере. Это включает в себя изучение различных видов систем обеспечения качеством, методов осуществления контроля и анализа качества в сфере услуг, требований систем менеджмента качества ИСО 9001, методологии и терминологии управления качеством. В результате обучения студенты будут способны проводить анализ качества услуг, использовать методы повышения качества услуг. The purpose of the discipline is to develop students' knowledge and skills in the field of quality management of services in the hotel and restaurant sector. This includes the study of various types of quality assurance systems, methods of quality control and analysis in the service sector, requirements of ISO 9001 quality management systems, methodology and terminology of quality management. As a result of the training, students will be able to analyze the quality of services and use methods to improve the quality of services.	ОН/ РО/ LO-14	БеП/ ПД/ PD	ЖК/ БК/UC	5
		Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында сервистік қызмет көрсету деңгейін бағалау Оценка сервисного уровня обслуживания на предприятиях	Пәннің мақсаты-қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына қызмет көрсету сапасының критерийлері мен көрсеткіштерін, кәсіпорындардың типі мен класына әсер ететін факторларды зерделеу, сондай-ақ мәзірді, оның дизайнына, өнім ассортиментіне, интерьерге және сәулет-жоспарлау шешімдеріне, санитарлық-гигиеналық нормаларға қойылатын талаптарды талдау. Оқыту нәтижесінде студенттер сервистік деңгейдің белгіленген стандарттар мен талаптарға сәйкестігін, қызмет көрсету сапасының қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының бизнес-көрсеткіштеріне әсерін бағалай алады. Цель дисциплины заключается в изучении критериев и показателей качества обслуживания предприятий общественного питания, факторов, влияющих на тип и класс предприятий, а также анализа меню, требований к его оформлению, ассортименту продукции, интерьеру и архитектурно-планировочным решениям, санитарно-гигиеническим нормам. В результате обучения студенты смогут оценивать соответствие сервисного уровня	ОН/ РО/ LO-14	БеП/ ПД/ PD	ТК/KB/ ЕС	5

		общественного питания Assess mentof service level in the catering	установленным стандартам и требованиям, влияние качества обслуживания на бизнес-показатели предприятия общественного питания. The purpose of the discipline is to study the criteria and indicators of the quality of catering services, factors affecting the type and class of enterprises, as well as the analysis of the menu, requirements for its design, product range, interior and architectural planning solutions, sanitary and hygienic standards. As a result of the training, students will be able to assess the compliance of the service level with established standards and requirements, and the impact of service quality on the business performance of a catering company.				
		Мейрамханаларда қызмет көрсету сапасын бағалау әдістері Методы оценки качества обслуживания в ресторанах Methods of assessing the quality of service in restaurants	Пәннің мақсаты-мейрамханалардағы қызметтердің сапасын бағалау мен бақылаудың нақты әдістері мен құралдарын, оның ішінде сараптамалық және социологиялық әдістерді, бейтарап аймақтар тұжырымдамасын, салыстырмалы сапаны анықтау әдістемесін, тұтынушылардың қанағаттану индекcін есептеу әдістемесін, сыни оқиғалар әдісін, "Құпия сатып алушы"әдісін игеру. Оқыту нәтижесінде студенттер қызмет көрсету сапасын бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдана алады, алынған мәліметтер мен бағалау нәтижелерін талдай алады, жақсартудың негізгі бағыттарын анықтай алады. Цель дисциплины - освоение конкретных методов и инструментов оценки и контроля качества услуг в ресторанах, включая экспертные и социологические методы, концепцию нейтральных зон, методику выявления относительного качества, методику расчета индекса удовлетворенности потребителей, метод критических событий, метод «Тайный покупатель». В результате обучения студенты будут способны применять различные методы оценки качества обслуживания, анализировать полученные данные и результаты оценки, выявлять ключевые области улучшения. The purpose of the discipline is to master specific methods and tools for evaluating and controlling the quality of services in restaurants, including expert and sociological methods, the concept of neutral zones, the methodology for identifying relative quality, the methodology for calculating the consumer satisfaction index, the method of critical events, the "Secret Shopper" method. As a result of the training, students will be able to apply various methods of assessing the quality of service, analyze the data and evaluation results, and identify key areas of improvement.	ОН/ РО/ LO-14	БөП/ ПД/ PD	ТК/КВ/ ЕС	
		Дипломалды практика (Өндірістік 3) / Преддипломная (Производственная 3) практика / Pre-diploma (Training 3) Practice	Цель практики-закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения по программе бакалавриата. Содержание практики: выполнение индивидуального задания: сбор, обработка и систематизация информации. Подготовка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы. В результате прохождения практики студент должен использовать нормативные документы, определять цели и задачи исследования, планировать план эксперимента, собирать установки, анализировать научную литературу по теме, готовить данные для составления отчетов и научных публикаций. Практиканың мақсаты-бакалавриат бағдарламасы бойынша оқу процесінде алынған теориялық білім мен практикалық дағдыларды бекіту. Тәжірибе мазмұны: жеке тапсырманы орындау: ақпаратты жинау, өңдеу және жүйелеу. Бітіру біліктілік жұмысын орындау үшін материалдар дайындау. Тәжірибеден өту нәтижесінде студент нормативтік құжаттарды қолдануды, зерттеудің мақсаттары мен міндеттерін анықтауды, эксперимент жоспарын жоспарлауды, қондырғыларды жинауды, тақырып бойынша ғылыми әдебиеттерді талдауды, есептер мен ғылыми жарияланымдар жасау үшін мәліметтер дайындауды. The purpose of the practice is to consolidate theoretical knowledge and practical skills acquired in the process of studying under the bachelor's degree program. The content of the practice: performing an individual task: collecting, processing and systematization of information. Preparation of materials for the final qualifying work. As a result of the internship, the student must use regulatory documents, determine the goals and objectives of the study, plan	ПД	БК	ОН/ РО/LO	4

			an experiment plan, collect installations, analyze scientific literature on the topic, prepare data for reports and scientific publications.				
		Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация/ Final certification Диплом жұмысын (жобасын) әзірлеу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру / Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена / Writing and defending a thesis (project) or preparing and passing a comprehensive exam	Цель государственной итоговой аттестации-определение уровня теоретической и практической подготовки выпускника вуза к выполнению профессиональных задач В результате выполнения и защиты итоговой квалификационной работы студент проводит перспективные направления научных исследований, актуальность проблемы, теоретическую и практическую значимость, экспериментальные исследования, анализирует и интерпретирует результаты. Владеет навыками работы в коллективе, планирования и организации; владеет современными методами исследования и анализа поставленных проблем. Мемлекеттік қорытынды аттестаттаудың мақсаты - ЖОО түлегінің кәсіби міндеттерді орындауға теориялық және практикалық дайындық деңгейін анықтау Қорытынды біліктілік жұмысын орындау және қорғау нәтижесінде студент ғылыми зерттеулердің перспективалық бағыттарын, мәселенің өзектілігін, теориялық және практикалық маңыздылығын, эксперименттік зерттеулер жүргізеді, нәтижелерді талдайды және түсіндіреді. Ұжымда жұмыс істеу, жоспарлау және ұйымдастыру дағдыларын меңгереді; қойылған проблемаларды зерттеу мен талдаудың заманауи әдістерін меңгереді. The purpose of the state final certification is to determine the level of theoretical and practical training of a university graduate to perform professional tasks As a result of the completion and defense of the final qualifying work, the student conducts promising areas of scientific research, the relevance of the problem, theoretical and practical significance, experimental research, analyzes and interprets the results. Possesses the skills of teamwork, planning and organization; possesses modern methods of research and analysis of the problems posed.			8	
		Оқу тәжірибесі/Учебная практика/Educational Practice	Иметь представление об организационной структуре предприятий ресторанного бизнеса и ресторанного дела, основных требованиях к ресторанам и гостиницам, особенностях работы ресторанов их специализации и ассортимента, материально-техническом оснащение ресторанов, гостиниц, функциональном назначении помещений, их оборудование, правила эксплуатации. Уметь применять основные понятия курсов, анализировать функциональную организацию различных служб предприятий общественного питания. Уметь применять основные понятия курса (Введение в гостеприимства, Брендинг в гостиничном и ресторанном бизнесе), анализировать функциональную организацию различных служб гостиниц и ресторанов. Владеть навыками сбора и обработки исходных данных. Мейрамхана бизнесі және мейрамхана предприятий кәсіпорындарының ұйымдық құрылымы, мейрамханалар мен қонақ үйлерге қойылатын негізгі талаптар, мейрамханалардың мамандануы мен ассортименті жұмысының ерекшеліктері, мейрамханалардың, қонақ үйлердің материалдық-техникалық жаратандырылуы, үй-жайлардың функционалдық мақсаты, олардың жабдықтары, пайдалану ережелері туралы түсінікке ие болу. Курстардың негізгі ұғымдарын қолдана білу, тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі қызметтерінің функционалды ұйымдастырылуын талдау. Курстың негізгі ұғымдарын қолдана білу (қонақжайлылыққа кіріспе, қонақ үй және мейрамхана бизнесінде Брендинг), қонақ үйлер мен мейрамханалардың әртүрлі қызметтерінің функционалды ұйымдастырылуын талдау. Бастапқы деректерді жинау және өңдеу дағдыларын меңгеру. Have an idea of the organizational structure of the enterprises of the restaurant business and the restaurant business, the basic requirements for restaurants and hotels, the specifics of the restaurants of their specialization and assortment, the material and technical equipment of restaurants, hotels, the functional purpose of the premises, their equipment, operating rules. Be able to apply the basic concepts of the courses, analyze the functional organization of various catering services. Be able to apply the basic concepts of the course (Introduction to hospitality, Branding in the hotel and restaurant	О Н/ РО /LO	БД	ВК	2

			business), analyze the functional organization of various hotel and restaurant services. Have the skills to collect and process raw data.				
--	--	--	--	--	--	--	--

Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускники ОП, согласно ОКЭД ГК РК, занимают следующие ниши в экономике Республики Казахстан:

56.10.0 Рестораны и услуги по доставке продуктов питания

56.29.0 Прочие виды организации питания

55.10.1 Предоставление услуг гостиницами с ресторанами

55.10.2 Предоставление услуг гостиницами без ресторанов

55.20.0 Предоставление жилья на выходные и прочие периоды краткосрочного проживания

55.30.0 Площадки для кемпинга, рекреационные автопарки и трейлерные парки

55.90.0 Другие виды жилья

Перечень профессий, которые может выполнять выпускник после завершения ОП

Согласно Национального классификатора занятий РК 01 выбрана следующая группа профессий:

1412-0-001 Директор (заведующий) организации общественного питания

1412-0-002 Директор (управляющий) вагона-ресторана

1412-0-003 Директор в заведениях быстрого питания

1412-0-004 Директор департамента общественного питания

1412-0-005 Директор кафе

1412-0-006 Директор кафетерия, кондитерской

1412-0-007 Директор ресторана
1412-0-008 Заведующий залом (ресторана, кафе и др.)
1412-0-009 Заведующий производством (столовой, кафе и др.)
1412-0-010 Заведующий ресторана
1412-0-011 Заведующий столовой
1412-0-013 Начальник отдела (на предприятиях общественного питания)
1412-0-014 Патрон предприятия общественного питания
1412-0-015 Руководитель (управляющий) (в общественном питании)
1412-0-016 Руководитель в ресторане
2344-1-004 Преподаватель в сфере организации питания, колледж
2338-1-096 Преподаватель по технологии и организации и производства продукции предприятий питания, колледж
2344-1-002 Преподаватель в сфере обслуживания, колледж
1411-0-001 Директор (заведующий) гостиницы (отеля, кемпинга, пансионата)
1411-0-002 Директор гостиницы (гостиничного учреждения)
1411-0-003 Директор гостиничного комплекса
1411-0-004 Директор отеля
1411-0-005 Директор пансионата
1411-0-006 Заведующий домом отдыха локомотивных (поездных) бригад
1411-0-008 Заведующий корпусом (этажом) гостиницы
1411-0-009 Заведующий курортным учреждением
1411-0-010 Заведующий общежитием
1411-0-011 Исполнительный директор гостиничного учреждения
1411-0-012 Начальник отдела (в гостиницах)
1411-0-014 Председатель кооператива (в общественном питании и гостиничном обслуживании)
1411-0-015 Руководитель (управляющий) (в гостиничном обслуживании)
1411-0-016 Руководитель гостевого дома
1411-0-017 Руководитель мотеля
1411-0-018 Руководитель общежития
1411-0-019 Руководитель пансионата
1411-0-020 Руководитель студенческого общежития
1411-0-021 Трактирщик (собственник)
2344-1-002 Преподаватель в сфере обслуживания, колледж

2344-1-003 Преподаватель в сфере организации обслуживания гостиничных хозяйств, колледж.
1439-9-025 Начальник отдела (функционального в прочих областях деятельности)

А также выпускники студенты могут работать по следующим профессиям: Менеджер по обслуживанию конференций и банкетов; Менеджер отдела бронирования; Менеджер по продаже банкетов; Менеджер по связям с гостями; Менеджер отдела бронирования.

Кәсіптік стандарттардың еңбек функцияларына білім беру бағдарламасын оқыту нәтижелерінің арақатынасы (бар болса) /Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)/ Correlation of the learning outcomes of the educational program with the labor functions of professional standards (if any)

Пайдаланылған кәсіби стандарттардың атауы /Наименование использованных профессиональных стандартов/ Name of the professional standards used	СБШ деңгейі бойынша мамандықтар /Профессии по 6 уровню ОРК/ Professions at level 6 ORC	Еңбек функциялары / Трудовые функции/ Labor functions	Тапсырмалар/Задачи/ Tasks	БББ бойынша оқыту нәтижелері /Результаты обучения по ОП/ Results of training in the OP
1.Предоставление услуг менеджера по гостиничному хозяйству/ Қонақ үй шаруашылығы менеджерінің	Инновационный менеджер (гостиничного бизнеса) - 6	Трудовая функция 1: Выявление потребности в новых	Задача 1: Разработка планов 1. инновационной деятельности гостиницы Анализировать результаты деятельности департаментов гостиницы. 2. Готовить материалы для анализа	РО-8 Уметь планировать потребности производственной службы, отделов в материальных ресурсах и персонале, контролировать учетную и закупочную деятельность, анализировать и оптимизировать затраты, рассчитывать основные финансовые показатели, формировать принципы

кызметтерін ұсыну кәсіби стандарты 15.11.2022ж. №210		технологиях и планирование стратегии инновационног о развития гостиницы	конкурентоспособности гостиницы и выявлять инновации для развития процессов обслуживания, функционирования гостиницы. 3. Собирать и обобщать данные о рыночных трендах и конкурентной обстановки в отрасли гостиничного бизнеса. 4. Собирать и обобщать данные, поступающие от структурных подразделений гостиницы, разработки планов инновационной деятельности. 5. Документировать процедуры планирования инновационной деятельности. 6. Готовить материалы для проведения SWOT-анализа. 7. Готовить материалы для проведения PERT-анализа. 8. Проводить патентно- информационный поиск и оформлять его результаты. 9. Использовать средства электронно- вычислительной техники для оформления текстовых, табличных и графических документов. 10. Готовить (оформлять) отчетные материалы по внедряемым инновациям. 1. Владеть английским языком или другим иностранным языком для выявления инноваций Законодательство Республики Казахстан, нормативно-правовые акты, методические и другие материалы, касающиеся работы отеля и трудовое законодательство РК. 2. Организационно-правовые формы хозяйствования и виды организационных структур управления в компании. 3. Производственная структура организации, ее элементы. 4. Понятие и роль гостиничного бизнеса, ее роль и значение в рыночной	реализации предпринимательской идеи, разрабатывать бизнес планы, оценивать влияние внешних и внутренних факторов, оценивать эффективность внедрения инновационных технологий, анализировать динамику финансовых показателей подразделений
---	--	--	--	--

			экономике. 5. Понятие инновации, виды инноваций, инновационной деятельности, стратегии, инновационный процесс, и его классификация. 6. Фазы и этапы инновационных процессов. 7. Подходы к планированию инновационной деятельности (модель Stage-Gate). 8. Жизненный цикл продукта и технологии. 9. Организационные формы инновационной деятельности. 10. Методы управления инновационной деятельностью. Понятие и объекты интеллектуальной собственности. Задача 2: Мониторинг инновационной деятельности в гостинице.	
2.Профессиональный стандарт: «Обслуживание банкетов и конференций/ Банкеттер мен конференцияларға қызмет көрсету» кәсіби стандарты 06.12.2022ж. №224	Менеджер по продаже банкетов	Трудовая функция 1: Осуществление продаж и работа с клиентом	Задача 1: Формирование собственной клиентской базы Задача 2: Консультирование по банкетам и конференциям Составление заявки на банкет в отдел ресторана	РО-12 Уметь разрабатывать и реализовывать стратегии продвижения и продажи ресторанных и гостиничных услуг; оценивать текущие планы продвижения и продаж; проводить анализ целевых аудиторий, конкурентной среды и рыночных тенденций; разрабатывать и внедрять эффективные маркетинговые стратегии; анализировать динамику финансовых показателей подразделений; формировать и реализовать конкурентоспособную стратегию развития; разрабатывать сценарии антикризисных стратегий и выбирать средства для их реализации.
		Трудовая функция 4: Стратегическое планирование объемов продаж, обеспечение организации продаж	Задача 1: Формирование стратегии развития продаж Задача 2: Обеспечение планирования объемов продаж	
	Менеджер по обслуживанию	Трудовая функция 1: Организация и контроль	Задача 1: Организация подготовки зала к обслуживанию банкета или конференции	РО-10 Применять знания о технологии и методах обслуживания клиентов в ресторанах и гостиницах, культуры ресторанного и гостиничного сервиса, внедрять элементы культуры сервиса, организовывать

	конференции и банкеты - 6	подготовки зала к обслуживанию банкета / конференции		и контролировать обслуживание банкетов и различных мероприятий, работать с нормами оснащения мебели, ее расстановки в зале, рассчитывать необходимое количество посуды и приборов, владеть методикой сервировки столов с учетом формы и вида обслуживания, техникой подачи различных видов блюд.
		Трудовая функция 2: Содействие организаторам проведения конференции, семинара, тренинга в регистрации и встрече участников гостей	Задача 1: Содействие организаторам проведения конференции, семинара, тренинга в регистрации Задача 2: Встреча и приветствие гостей на банкет / конференцию Задача 3: Привлечение новых и удержание старых гостей и корпоративных клиентов	
		Трудовая функция 3: Работа с обслуживающим персоналом и контроль обслуживания гостей в ресторане на банкете	Задача 1: Обучать и развивать навыки обслуживающего персонала Задача 2: Контролировать обслуживание гостей в ресторане на банкете	
		Трудовая функция 4: Контроль за соблюдением благоприятных условий труда и материально-технических ресурсов	Задача 1: Контролировать соблюдение благоприятных и безопасных условий труда Задача 2: Контролировать использования материально-технических ресурсов	
3Профессиональный	Заведующий	Трудовая	Задача 1:	РО-10 Применять знания о технологии и

стандарт: «Организация и контроль/ работы официантов/ Даяшылардың жұмысын ұйымдастыру және бақылау» Кәсіби стандарты 06.12.2022ж. №224	й залом (ресторана, кафе и др.) - 6	функция 1. Удовлетворять ожидания гостей ресторана при организации обслуживания в зале ресторана в обычном режиме	Создавать комфортные условия и обеспечивать соответствие обслуживания ожиданиям гостей при организации обслуживания в ресторане и баре в обычном режиме Задача 2: Определять объемы работ для работников зала и расчет бюджета расходов Задача 2: Контроль подготовки зала к обслуживанию банкета / конференции	методах обслуживания клиентов в ресторанах и гостиницах, культуры ресторанного и гостиничного сервиса, внедрять элементы культуры сервиса, организовывать и контролировать обслуживание банкетов и различных мероприятий, работать с нормами оснащения мебели, ее расстановки в зале, рассчитывать необходимое количество посуды и приборов, владеть методикой сервировки столов с учетом формы и вида обслуживания, техникой подачи различных видов блюд.
		Трудовая функция 4: Совершенствовать процесс обслуживания гостей в ресторане	Задача 1: 1. Поиск, выбор и использование новой информации из различных источников в области совершенствования процесса обслуживания гостей Задача 2: Планирование мероприятия по совершенствованию процесса обслуживания гостей ресторана	РО-13 Применять знания требований систем менеджмента качества, проводить контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, определять формы и методы контроля бизнес-процессов гостиниц и ресторанов, организовать службу внутреннего контроля, оценивать соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам, оценивать влияние качества на бизнес-показатели, анализировать результаты оценки, выявлять ключевые области улучшения, разрабатывать рекомендации по улучшению качества обслуживания.
4. Профессиональный стандарт: «Осуществление взаимодействия с гостями/ Қонақтармен өзара әрекеттестікті жүзеге асыру» кәсіби стандарты 06.12.2022ж. №224	Менеджер по связям с гостями	Трудовая функция 1: Обеспечение гостей информацией о гостинице, предоставляемых услугах, проводимых мероприятиях на территории	Задача 1: Встреча и размещение гостей, ознакомление с возможностями гостиничных услуг и мероприятий Задача 2: Прием и выполнение заказов гостя выходящих за предел деятельности гостиницы	РО-9 Применять знания международного этикета, основ межличностного и делового общения, управления персоналом, конфликтологии, социокультурных аспектов, владеть навыками проведения деловых переговоров и встреч, выступать перед аудиторией, в том числе с использованием презентаций, обеспечивать грамотный прием посетителей и телефонные переговоры, вести межкультурный диалог, планировать и рассчитывать потребности в персонале.

		гостиницы		
		Трудовая функция 2: Контроль потока гостей гостиницы	Задача 1: Ежедневный контроль списка приезжающих гостей Задача 2: 1. Работа с программным обеспечением	
5."Қонақтарды қабылдау және орналастыру" кәсіби стандарты 06.12.2022ж. №224	Менеджер отдела бронирования	Трудовая функция 1: Планирование работы отдела бронирования и регистрации гостей	Задача 1. Подбор персонала на подотчетные должности в отделе бронирования и регистрации гостей Задача 2: Составление рабочего графика сотрудников отдела бронирования и регистрации гостей	РО-7 Уметь планировать и организовать деятельность службы приема и размещения, разрабатывать культурно-досуговые программы, планировать и контролировать хозяйственную деятельность гостиниц, службы безопасности, услуг оздоровительных центров гостиниц, обслуживания специальных и массовых мероприятий, конференций и совещаний, разрабатывать программы конференций, осуществлять организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, проектировать функциональные процессы в гостиницах; владеть навыками проектирования дополнительных услуг
		Трудовая функция 2: Организация работы отдела бронирования и регистрации	Задача 1: Привлечение новых и удержание старых гостей и корпоративных клиентов Задача 2: Составление, внедрение, совершенствование стандартов отдела и следование им Задача 3: Организация работы портье, администраторов, старших администраторов, агента по бронированию, менеджера по работе с гостями и ночных менеджеров	
		Трудовая функция 5: Контроль работы отдела бронирования и регистрации гостей	Задача 1: Ежедневный контроль соблюдения правил ношения униформы и внешнего вида, трудовой дисциплины отдела Задача 2: Ежедневный контроль соблюдения стандартов и процедур отдела Задача 3: Ежедневный контроль броней, заездов и выездов	

	Менеджер по обслуживанию гостей	Трудовая функция 1.Проверка номера, подготовленного для заезда гостей перед заездом	Задача 1: Ознакомится со списком заезжающих гостей на текущую дату, выявить и определить физические или психологические потребности заезжающих гостей	
		Трудовая функция 2: Принятие, координация и выполнение просьб, жалоб и пожеланий гостей	Задача 1: Принимать просьбы, жалобы и пожелания гостей, координировать их выполнение, работать с отзывами гостей	
		Трудовая функция 4:	Задача 1: Осуществлять контроль над соблюдением стандартов обслуживания гостей Задача 2: Осуществлять контроль над соблюдением стандартов ношения униформы и внешнего вида персонала отеля	
6.Профессиональный стандарт: «Телефонное обслуживание гостей»/ «Қонақтарға телефонмен қызмет көрсету» кәсіби стандарты 06.12.2022ж. №224	Начальник отдела телефонной службы гостиницы	Трудовая функция 1.Управление текущей деятельностью сотрудников телефонной службы	Задача 1: Координация и контроль деятельности телефонной службы	
7. Индустрия питания/«Тамақ тандыру индустриясы» кәсіби стандарты	Директор (заведующий) организации общественного питания -	Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов	Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы Планирование потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале. Проведение вводного и текущего	РО-5 Демонстрировать знания основ организации деятельности предприятий гостеприимства, передового отечественного и зарубежного опыта организации предприятий гостеприимства и обслуживания посетителей, правовых основ регулирования рекламной деятельности в индустрии

06.12.2022ж. №224	6	Задача 2: Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания	инструктажа сотрудников, производственной службы. Распределение обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы. Координация деятельности сотрудников производственной службы. Контроль выполнения сотрудниками регламентов производственной службы. Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания. Управление конфликтными ситуациями в коллективе. Реализация мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности. Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. Законодательство Республики Казахстан, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы трудового законодательства Республики Казахстан. Основы организации деятельности предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. Технологии производства на предприятиях питания. Требования охраны труда на рабочем месте. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.	гостеприимства, принципов создания фирменного стиля и его основных элементов; владеть навыками разработки и продвижения брендов, организации рекламной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства РО-6 Применять знания основ товароведения продовольственных товаров, пищевой ценности продуктов, с так же понимать изменения их свойств под влиянием различных факторов, составлять технологические карты и схемы процессов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, планировать меню с учетом традиции и особенностей национальной кухни народов стран, осуществлять выбор технологического оборудования и владеть навыками расчета технологического оборудования, ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции.
------------------------------	----------	---	---	--

		Управление текущей деятельностью служб, отделов предприятия питания Задача Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания Задача 3: Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Задача 2: Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами		РО-11 Применять знания в области стандартизации и сертификации гостиничных услуг, основ менеджмента пищевой безопасности, пользоваться документами, регламентирующими вопросы безопасности пищевой продукции, уметь организовывать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц, контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций, применять и разрабатывать стандарты в гостиничной деятельности.
		Трудовая функция 3: Стратегическое управление развитием предприятия питания Задача 1: Анализ и оценка деятельности	Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных, управленческих решений Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания. Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с	

		предприятия питания	изменением конъюнктуры рынка	
8. "Қонақтардың демалысын және бос уақытын ұйымдастыру" кәсіби стандарты "Атамекен" ҚР ҰКП №224 от 06.12.2022г. бұйрығымен бекітілген. Профессиональный стандарт: «Организация отдыха и досуга гостей»	Менеджер оздоровительного центра гостиницы	Трудовая функция 1. Планирование работы оздоровительного центра	Задача 1: Подбор персонала на подотчетные должности в отделе Задача 2: Составление рабочего графика сотрудников отдела	
		Трудовая функция 2: Организация работы оздоровительного центра гостиницы	Задача 1: Привлечение новых и удержание старых гостей и корпоративных клиентов Задача 2: Составление, внедрение, совершенствование стандартов отдела и следование им Задача 3: Организация работы специалистов оздоровительного центра гостиницы, хостесов, администраторов, тренеров по фитнесу, тренеров по плаванию, массажистов, уборщиков	

**БББ РЕСУРСТЫҚ ҚАМСЫЗДАНДЫРУ
РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП
RESOURCEPROVISION OF THE EP**

Кадрлық ресурстар/ Кадровые ресурсы/ Humanresources	
1	Білім беру бағдарламалары пәндерге сәйкес оқытушылармен қамтамасыз етілген. Оқытушылардың білімі және (немесе) олардың ғылыми/академиялық дәрежесі оқытылатын пәндердің бейініне сәйкес келеді. ПОҚ оқытылатын пәндер бейініне сәйкес кемінде 3 жылда 1 рет және көлемі кемінде 72 сағат біліктілікті арттырудан өтумен қамтамасыз етілген. ОП обеспечена преподавателями в соответствии с дисциплинами образовательных программ. Образование преподавателей и (или) их ученая/академическая степень доктора философии PhD/доктора по профилю соответствует профилю преподаваемых дисциплин. ППС обеспечен прохождением повышения квалификации в соответствии с профилем преподаваемых дисциплин не реже 1 раза в 3 года и объемом не менее 72 часов. The EP provided by teachers in accordance with the disciplines of the educational programs. The education of teachers and (or) their academic/academic degree of Doctor of Philosophy PhD/doctorate in the profile corresponds to the profile of the disciplines taught. Teaching staff provided with advanced training in accordance with the profile of the disciplines taught at least once every 3 years and for at least 72 hours.
Материалдық-техникалық қамтамасыз ету / Материально-техническая обеспеченность / Material and technical security	
2	БББ іске асыру үшін университетте білім беру қызметтерінің сапасын қамтамасыз ететін қажетті ғимараттар (оқу ғимараттары) бар. Оқу ғимараттары медициналық пункттермен жабдықталған. Барлық корпустар өрт қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес келеді, корпустар мен іргелес аумақтар бейнебақылаумен қамтамасыз етілген. Білім беру бағдарламаларын іске асыру үшін қажетті компьютерлік кабинеттер, компьютерлер, мамандандырылған лицензиялық бағдарламалық қамтамасыз ету бар, кең жолақты интернет, соның ішінде сымсыз технологиялар қол жетімді. БББ оқу, оқу-әдістемелік және ғылыми әдебиеттердің кітапхана қорымен оқыту тілдері бойынша білім беру бағдарламасының 100% пәндерін қамтамасыз ететін баспа және (немесе) электрондық басылымдар форматында қамтамасыз етілген. Для реализации ОП университет располагает необходимыми зданиями (учебными корпусами), обеспечивающими качество образовательных услуг. Учебные корпуса оборудованы медицинскими пунктами. Все корпуса соответствуют правилам пожарной безопасности, обеспечены видеонаблюдением помещений и прилегающих территорий. Имеются компьютерные кабинеты, компьютеры, специализированное лицензионное программное обеспечение, необходимое для реализации образовательных программ, доступен широкополосный интернет, включая беспроводные технологии. ОП обеспечена библиотечным фондом учебной, учебно-методической и научной литературы в формате печатных и (или) электронных изданий, обеспечивающих 100% дисциплин образовательной программы по языкам обучения. To implement the educational program, the university has the necessary buildings (academic

	buildings) that ensure the quality of educational services. The academic buildings are equipped with medical facilities. All buildings comply with fire safety regulations, provided with video surveillance of premises and adjacent territories. There are computer rooms, computers, and special licensed software necessary for the implementation of educational programs, broadband Internet is available, including wireless technologies. The OP is provided with a library fund of educational, methodical and scientific literature in the format of printed and (or) electronic publications that provide 100% of the disciplines of the educational program in the languages of instruction.
МООС көмегімен қашықтықтан/онлайн оқыту мүмкіндіктері Возможности дистанционного/онлайн обучения с использованием МООС Distance/online elearning opportunities using MOOCs	
3	Қашықтықтан оқытуды үздіксіз ұйымдастыру үшін-тұрақты желілік байланыс, серверлік жабдық, деректерді сақтау жүйесі, киберқауіпсіздік жүйелерінің, Интернет желісіне қосылуды қамтамасыз ететін коммуникациялық байланыс арналарының, білім алушының жеке басын сәйкестендіру үшін аутентификация жүйелерінің, антиплагиат жүйесінің, онлайн-прокторингтің жұмыс істеуі үшін университет ақпараттық-технологиялық инфрақұрылыммен қамтамасыз етілген. Білім беруді басқарудың ақпараттық жүйесі, оның ішінде веб-сайтты, білім беру порталын, оқытудың кредиттік технологиясын қамтамасыз етудің автоматтандырылған жүйесін, цифрлық білім беру ресурстарының жиынтығын қамтитын оқытуды басқару платформасы жұмыс істейді. Оқу процесі цифрлық білім беру ресурстарымен, онлайн-курстармен (курстың құрылымдық дизайны, қалыптастырылатын оқу нәтижелерінің картасы, бағалау жүйесінің, бағалау көрсеткіштері мен критерийлерінің сипаттамасы) қамтамасыз етілген. Для бесперебойной организации дистанционного обучения – устойчивого сетевого соединения, серверного оборудования, системы хранения данных, функционирование систем кибербезопасности, коммуникационных каналов связи, обеспечивающих подключение к сети Интернет, систем аутентификации для идентификации личности обучающегося, системы обнаружения заимствований, онлайн-прокторинга университет обеспечен информационно-технологической инфраструктурой. Функционирует информационная система управления образованием, в том числе платформа управления обучением, включающей веб-сайт, образовательный портал, автоматизированную систему обеспечения кредитной технологии обучения, совокупность цифровых образовательных ресурсов. Учебный процесс обеспечен цифровыми образовательными ресурсами, онлайн-курсами (структурированный дизайн курса, карта формируемых результатов обучения, спецификация системы оценивания, описание показателей и критериев оценивания). For the uninterrupted organization of distance learning – a stable network connection, server equipment, data storage systems, the functioning of cybersecurity systems, communication channels providing Internet connection, authentication systems for student identification, loan detection systems, online proctoring, the university provided with information technology infrastructure. There is an information system for education management, including a learning management platform, which includes a website, an educational portal, an automated system for providing credit technology for education, and a set of digital educational resources. The educational process provided with digital educational resources, online courses (structured course design, a map of the generated learning outcomes, a specification of the assessment system, a description of indicators and assessment criteria).
Инклюзивті білім беру / Инклюзивное образование/ Inclusive education	

4	Университетте ерекше білім беру қажеттіліктері бар білім алушылар үшін білім беру қызметтеріне тең жағдайлар және кедергісіз қолжетімділік, атап айтқанда: кіру жолдарының, ақпараттық-навигациялық қолдау құралдарының, пандустардың, арнайы кабинеттердің, арнайы оқыту құралдарының, бейімделген бағдарламалардың болуы қамтамасыз етілген. ПОҚ инклюзивті білім беру әдістемесі бойынша біліктілікті арттыру курстарымен немесе тағылымдамамен/қайта даярлаумен қамтамасыз етілген. В университете созданы равные условия и безбарьерный доступ к образовательным услугам для обучающихся с особыми образовательными потребностями: наличие входных путей, средств информационно-навигационной поддержки, пандусы, специальные кабинеты, специальные средства обучения, адаптированные программы. ППС обеспечены курсами повышения квалификации или стажировкой/переподготовкой по методике инклюзивного образования. The university has created equal conditions and barrier-free access to educational services for students with special educational needs: access paths, information and navigation support facilities, ramps, special classrooms, special learning tools, adapted programs. Teaching staff provided with advanced training courses or internships/retraining according to the methodology of inclusive education.
---	---

Оқу жұмыс жоспары / Рабочий учебный план	Н 3-1.1.56 - 2024 25.09.2024	
--	---------------------------------	---

«М.Х.Дулати атындағы Тараз университеті» КЕ АҚ / НАО «Таразский университет им.М.Х.Дулати»

“М.Х.Дулати атындағы Тараз университеті” КЕ АҚ Ғылыми кеңесінің шешімімен бекітілген
(29.04. 2025ж. №12 хаттама)

«6В11114-"Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі" білім беру бағдарламасының ОҚУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН Образовательной программы «6В11114 - "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"»

Берілетін дәреже - 6В11114 "Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі" білім беру бағдарламасы бойынша қызмет көрсету саласының бакалавры / Присуждаемая степень - Бакалавр в области услуг по образовательной программе 6В11114 "Ресторанное дело и гостиничный бизнес"/ Awarded degree - Bachelor in Services in the educational program 6В11114 " Restaurant and hotel business"

Модуль номері Номер модуля	Модульдің аты Наименование модуля	Пәннің коды Код дисциплины	Пәннің циклі Цикл дисц	Пәннің статусы Статус дисц	Наименование дисциплины	Кред	Модуль дің кр- т колемі. Объем кр-та модуля	Семестр	код занятий	Ауд. часы					СӨЖ О сағ. часы СРОП	СӨЖ сағ. часы СРО	Барлығы сағат. Всего часов.	КР, КД, Практик	Формы контроля	закрепление на кафедрой
Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД)																				
ОК1	Қоғамдық-гуманитарлық білімдер / Общественно-гуманитарные знания	IK-5	ООД	ОК	Қазақстан тарихы/ История Казахстана/ History of Kazakhstan	5	23	1	1	45	15	30		15	90	150		1	20	
		Fil-5	ООД	ОК	Философия / Философия / Philosophy	5		4	1	45	15	30		15	90	150		2	12	
		SPZ1-4	ООД	ОК	ӘСБ1 (Әлеуметтану, Психология) / СПЗ 1 (Социология, Психология) / SPK1 (Sociology, Psychology)	4		4	1	45	15	30		3	72	120		2	7	
		SPZ2-4	ООД	ОК	ӘСБ2 (Саясаттану, Мәдениеттану) / СПЗ 2 (Политология, Культурология) / SPK2 (Political, Cultural)	4		3	1	45	15	30		3	72	120		2	12	
		EPOPEG-5	ООД	БК	Экономика және кәсіпкерлік, Құқық негіздері, Қаржылық сауаттылық/ Экономика и предпринимательство, Основы права, Финансовая грамотность/ Economics and Entrepreneurship, Fundamentals of Law, Financial Literacy	5		5	1	90	45	45		15	45	150		2	33,34, 36	
ОК2	Тілдер және коммуникация/ Языки и коммуникация	IYa1-5	ООД	ОК	Шетел тілі 1 / Иностраннй язык 1 / Foreign language 1	5	31	1	4	45		45		15	90	150		2	19	
		IYa2-5	ООД	ОК	Шетел тілі 2 / Иностраннй язык 2 / Foreign language 2	5		2	4	45		45		15	90	150		2	19	
		K(R)Ya1-5	ООД	ОК	Қазақ(орыс) тілі 1/Казахский (Русский) язык 1 / Kazakh (Russian) Language 1	5		1	4	45		45		15	90	150		2	14,16	
		K(R)Ya2-5	ООД	ОК	Қазақ(орыс) тілі 2/Казахский (Русский) язык 2 / Kazakh (Russian) Language 2	5		2	4	45		45		15	90	150		2	14,16	
		Tya1-3	БД	БК	Түрік тілі 1/ Турецкий язык 1/ Turkish language 1	3		1	4	30	15	15		9	51	90		2	19	
		Tya2-3	БД	БК	Түрік тілі 2/ Турецкий язык 2/ Turkish language 2	3		2	4	30	15	15		9	51	90		2	19	
	Ақпараттық технологиялар/ Информационные	IKT-5	ООД	ОК	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар/ Информационно-коммуникационные технологии/Information and communication technologies	5	5	2	2	45	15		30	15	90	150		2	29	
ОК3	Дене шынықтыру / Физическая культура	FizK-2	ООД	ОК	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical education	2	8	1	4	30		30			30	60	4	6	24	
		FizK-2	ООД	ОК	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical education	2		2	4	30		30			30	60	4	6	24	
		FizK-2	ООД	ОК	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical education	2		3	4	30		30			30	60	4	6	24	
		FizK-2	ООД	ОК	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical education	2		4	4	30		30			30	60	4	6	24	
					ВСЕГО ОК ООД	51														
					5															
					ВСЕГО БК ООД	5														
					ВСЕГО ООД	56														
Базалық пәндер циклі (БП)/ Цикл базовых дисциплин (БД)/ Cycle of basic disciplines (BD)																				
	Қауіпсіздік және	BG-4	БД	БК	Қонақ үйлердегі қауіпсіздік /Безопасность в гостиницах/ Hotel security	4		5	1	45	15	30		3	72	120		2	38	

OK4	Экология/Безопасность и экология	BZheUR-3	БД	БК	Тіршілік қауіпсіздігі, Экология және тұрақты даму / Безопасность жизнедеятельности, Экология и устойчивое развитие / Life safety, Ecology and sustainable development	3	7	6	1	30	15	15		9	51	90		2	5,26
OK5	Ғылым және инновация / Наука и инновация	ONKA-4	БД	БК	ҒЗЖ, коммерциализация и академическое письмо/ Fundamentals of research, commercialization and academic writing	4	8	7	1	45	15	30		3	72	120		3	38
		ППP-4	БД	БК	Жасанды интеллект: принциптері мен қолданылуы / Искусственный интеллект: принципы и применение / Artificial intelligence: principles and application	4		3	2	45	15		30	3	72	120		2	29
OK6	Ақпараттық технологиялар/ Информационные технологии	PODPIG-4	БД	КВ	Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының қызметін бағдарламалық қамтамасыз ету/ Программное обеспечение деятельности предприятий индустрии гостеприимства/ Software for the activities of the hospitality industry enterprises	4	4	4	1	45	15	30		3	72	120		2	38
		KG-4	БД	КВ	Компьютерлік графика/ Компьютерная графика/ Компьютерлік графика														38
ПК9	Мамандыққа кіріспе және жарнама/Введение в специальность и реклама /Introduction to the specialty and advertising	VG-5	БД	КВ	Қонақжайлылыққа кіріспе/Введение в гостеприимство/Introduction to Hospitality	5	16	1	1	45	15	30		15	90	150		2	38
		MIGB-5	БД	КВ	Әлемдік қонақжайлылық индустриясы/Мировая индустрия гостеприимства/ Global Hospitality Industry														38
		BGRB-5	БД	БК	Мейманхана және мейрамхана бизнесіндегі брендинг/Брендинг в гостиничном и ресторанном бизнесе/Branding in the hotel and restaurant business	5		1	1	45	15	30		15	90	150		3	38
		RPR-4	БД	БК	Қонақжайлылық индустриясындағы жарнама және PR/ Реклама и PR в индустрии гостеприимства/Advertising and PR in the hospitality industry	4		7	1	45	15	30		3	72	120			38
		UP-2	БД	БК	Оқу практикасы / Учебная практика / Educational Practice	2		2								60	3	6	38
ПК8	Тағам дайындау технологиясы/Технология продуктов питания/Food technology	OPOP-5	БД	БК	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жабдыктары/Оборудование предприятий общественного питания/Equipment of enterprises of public food consumption	5	29	3	3	45	15	15	15	15	90	150		3	38
		TPSP-4	БД	КВ	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің тауартануы/Товароведение продовольственного сырья и пищевых продуктов/Commodity science of food raw materials and food products	4		2	3	45	15	15	15	3	72	120		3	38
		KPNE-4	БД	КВ	Еуропа халықтарының тамақтану мәдениеті / Культура питания народов Европы/The food culture of the peoples of Europe														38
		TPRP-6	БД	БК	Мейрамхана тағамдарын дайындау технологиясы/Технология приготовления ресторанной продукции/ Technology of cooking restaurant products	6		6	2	60	30		30	18	102	180		3	38
		TKPNM-5	БД	КВ	Әлем халықтарының тамақтану дәстүрі мен мәдениеті/Традиции и культура питания народов мира/Traditions and culture of food of the peoples of the world	5		3	3	45	15	15	15	15	90	150		3	38
		TOKPN-5	БД	КВ	Орта Азия халықтарының тамақтану мәдениетінің дәстүрлері мен ерекшеліктері / Традиции и особенности культуры питания народов Средней Азии / Traditions and peculiarities of food culture of the peoples of Central Asia														38
		BD-5	БД	БК	Бар ісі/Барное дело/The bar business	5		5	3	45	15	15	15	15	90	150		3	38
		PPr-1-4	БД	БК	Өндірістік практика 1 / Производственная практика 1 / Practical Training 1	4		4								120	3	6	38
ПК7	Мейманхана қызметі/Деятельность служб гостиницы /Activities of hotel	OSPRG-4	БД	БК	Мейманханада қабылдау және орналастыру қызметін ұйымдастыру/Организация службы приема и размещения гостиницы/Organization of the hotel reception and accommodation service	4	17	5	1	45	15	30		3	72	120		3	38
		OAXSS-4	БД	БК	Мейманхананың әкімшілік-шаруашылық қызметін және қауіпсіздік жүйесін ұйымдастыру/Организация административно- хозяйственной службы и системы безопасности гостиницы/Organization of the administrative and economic service and security system of the hotel	4		4	1	45	15	30		3	72	120		3	38
		OSMMI-4	БД	КВ	Қонақжайлылық индустриясында арнайы және бұқаралық іс-шараларға қызмет көрсету/ Обслуживание специальных и массовых мероприятий в индустрии гостеприимства/Servicing special and mass events in the hospitality industry	4		2	3	45	15	15	15	3	72	120		3	38

[illegible]

ПК3	қауіпсіздігі/Стандартизация и пищевая безопасность/Standardization and food safety	BPSP-5	ПД	КВ	Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының қауіпсіздігі/ Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания/ Safety of food raw materials and food products	5	9	6	3	45	15	30		15	90	150	3	38
		PBOOP-5	ПД	КВ	Қоғамдық тамақтандырудағы ұйымдастырудағы тамақ қауіпсіздігі/ Пищевая безопасность в организации общественного питания/Food safety in the organization of public catering													
ПК2	Қызметтерді жылжыту технологиясы және менеджмент/Технология продвижения услуг и менеджмент/Service promotion technology and management	TPPRGU-5	ПД	ВК	Мейрамхана және мейманхана қызметтерін ілгерілету және сату технологиялары/ Технологии продвижения и продажи ресторанных и гостиничных услуг/Technologies for the promotion and sale of restaurant and hotel services	5	15	5	1	45	15	30		15	90	150	3	38
		SMIG-5	ПД	КВ	Қонақжайлылық индустриясындағы стратегиялық менеджмент/Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства/Strategic management in the hospitality industry	5		7	1	45	15	30		15	90	150	3	38
		AUPRG-5	ПД	КВ	Мейрамхана және мейманхана бизнесі кәсіпорындарындағы дағдарысты басқару/Антикризисное управление на предприятиях ресторанно-гостиничного бизнеса/ Anti-crisis management at the enterprises of the restaurant and hotel business													
		MPGY-5	ПД	ВК	Мейрамхана және мейманхана қызметтерінің маркетингі/ Маркетинг ресторанных и гостиничных услуг/ Marketing of restaurant and hotel services	5		7	1	45	15	30		15	90	150	4	38
ПК1	Сапаны басқару және сервисті бағалау/Управление качеством и оценка сервиса/Quality management and service evaluation	UKGRP-5	ПД	ВК	Мейманхана-мейрамхана кәсіпорындарының сапасын басқару/Управление качеством гостинично-ресторанных предприятий/Quality management of hotel and restaurant enterprises	5	14	8	1	45	15	30		15	90	150	3	38
		OSUOP-5	ПД	КВ	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында сервистік қызмет көрсету деңгейін бағалау/Оценка сервисного уровня обслуживания на предприятиях общественного питания/Assessment of service level in the catering sector	5		8	1	45	15	30		15	90	150	3	38
		MOKOR-5	ПД	КВ	Мейрамханаларда қызмет көрсету сапасын бағалау әдістері/Методы оценки качества обслуживания в ресторанах/Methods of assessing the quality of service in restaurants													38
			ПД	ВК	Дипломалды практика (Өндірістік 3) / Преддипломная (Производственная 3) практика / Pre-diploma (Training 3) Practice	4		8								120	3	6
	Қорытынды аттестация / Итоговая аттестация				Диплом жұмысын (жобасын) әзірлеу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру / Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена / Writing and defending a thesis (project) or preparing and	8	8	8								240	3	6
					ВСЕГО ВК ПД	42												
					ВСЕГО КВ ПД	24												
					ВСЕГО ПД	66												
					ИТОГО по ОП	240												

Академиялық мәселелер бойынша проректор/ Проректор по академическим вопросам

Академиялық жұмыс жөніндегі департамент директоры/ Директор департамента по академической работе

Факультет деканы/ Декан факультета

Кафедрасының меңгерушісі/ Заведующий кафедрой



Я.Еркинбаева

С.Садиева

Ж.Ернишев

А.Орынбаева

М.Х. ДУЛАТИ атындағы ТАРАЗ УНИВЕРСИТЕТІ
«ЭКОНОМИКА ЖӘНЕ ҚҰҚЫҚ» ФАКУЛЬТЕТІ
«Туризм және сервис» кафедрасы
№ 8 хаттамасынан көшірме
«17» наурыз 2025 ж.

Төрайым: Орынбаева У.А.

Хатшы: Дүйсембаева А.Т.

Қатысқандар: т.ғ.к., доцент м.а. Орынбаева У.А., т.ғ.к., доцент м.а. Жапсарбеков Г.П., э.ғ.к., доцент м.а. Молдашева А.Б., Наурызбаева А.А. э.ғ.к., доцент м.а., аға оқытушы Бекбаулина С.Х., аға оқытушы Досымова О.Ж., аға оқытушы Дүйсембаева А.Т., аға оқытушы Джоланов Е.Е, аға оқытушы Кадирбекова А.А., аға оқытушы Әбілова А.Б., аға оқытушы Исмаилова Ж.Ж.

КҮН ТӘРТІБІНДЕ:

1.«Туризм және сервис» кафедрасының 6В11111-«Туристік бизнес» білім беру бағдарламаларына өзгерістер мен ұсыныстар енгізу. (Досымова О.Ж.)

2. 6В11114- «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» білім беру бағдарламаларына өзгерістер мен ұсыныстар енгізу. (Орынбаева У.А.)

ТЫҢДАЛДЫ:

Кафедра меңгерушісі Орынбаева У.А.: Бүгінгі кафедра мәжілісінде кафедрада жүзеге асырылатын 6В11111-«Туристік бизнес», 6В11114- «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» білім беру бағдарламаларына өзгерістер енгізу туралы : Туризм және қонақжайлық сферасы еліміздің мәдениетін, экономикасын, әлеуметтік өмірін дамытуға үлкен әсер етеді. Сондықтан білім беру бағдарламаларының жаңаруы заманауи талаптарға, бәсекелестік артықшылықтарды қамтамасыз ету мен туристік индустрияның қажеттіліктеріне сәйкес келуі үшін қажет. Осы жаңарту негізінде жаңа пәндер енгізу, курс мазмұнын, әдістемелерін және бағалау жүйелерін жетілдіру жұмыстары жасалды.

Қазіргі уақытта бакалавриатта бірқатар пәндерге өзгерістер енгізу қажет. **Білім беру** бағдарламасын жаңарту Ғылым және жоғары білім министрінің 2025 жылғы 4 наурыздағы № 90 бұйрығымен бекітілген «Жоғары білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына» (Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің міндетін атқарушының бұйрығымен) сәйкес өзгертулер жасалады. Бакалавр білім беру бағдарламаларына «Тұрақты дамудың қауіпсіздік және экология негіздері», «Жасанды интеллект: принциптері мен қолданылуы» сияқты пәндерді енгізуді қарастыру қажет.

Сөз алды : 2 –ші сұрақ бойынша 6В11114- «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» білім беру бағдарламасы бойынша жауапты Орынбаева У.А. Қазіргі кездегі пәндер бойынша өзгерістер енгізуге ұсыныс жасап отырмыз:

6В11114- «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» білім бағдарламасының келесі жоғары оқу орнының компоненті бойынша кейбір пәндер бойынша кредиттер, семестрлер өзгертілді, сонымен қатар таңдау бойынша альтернативті пәндер ұсынылады:

№	Пәндердің атауы алдыңғы ОҚЖ бойынша	Семестр	Кре- дит	Пәндердің атауы қазіргі ОҚЖ бойынша	Семестр	Кре- дит
7	Мамандықтың кәсіби-қолданбалы бағдарламалары	3	4	Қонақжайлық индустриясы кәсіпорындарының қызметін бағдарламалық	4	4

Хаттама	Н 2-1.07-2024 20.12.2024	
---------	-----------------------------	---

				камтамасыз ет		
9	Охрана труда	6	3	Экологиялық туризм/Экологический туризм /Ecological tourism	5	4
10	Климаттың өзгеруі және "жасыл" экономика/	6	3	Қауіпсіздік негіздері және тұрақты даму экологиясы	6	3
11	Әлем халықтарының тамақтану дәстүрі мен мәдениеті	4	5	Әлем халықтарының тамақтану дәстүрі мен мәдениеті	3	5
12	Орта Азия халықтарының тамақтану мәдениетінің дәстүрлері мен ерекшеліктері /	4	5	Орта Азия халықтарының тамақтану мәдениетінің дәстүрлері мен ерекшеліктері	3	5
13	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің тауартануы	2	5	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің тауартануы	2	4
14	Еуропа халықтарының тамақтану мәдениет	2	5	Еуропа халықтарының тамақтану мәдениеті	2	4
15	Бар ісі/Барное дело/The bar business	6	5	Бар ісі/Барное дело/The bar business	5	5
16	Мейманханада қабылдау және орналастыру қызметін ұйымдастыру	5	5	Мейманханада қабылдау және орналастыру қызметін ұйымдастыру	5	4
17	Мейманхананың әкімшілік-шаруашылық қызметін және қауіпсіздік жүйесін ұйымдастыру	4	5	Мейманхананың әкімшілік-шаруашылық қызметін және қауіпсіздік жүйесін ұйымдастыру	4	4
18	Қонақжайлылық индустриясында арнайы және бұқаралық іс-шараларға қызмет көрсет	2	5	Қонақжайлылық индустриясында арнайы және бұқаралық іс-шараларға қызмет көрсету	2	4
19	Мейманханалардағы қосымша қызмет көрсету технологиясы	2	5	Мейманханалардағы қосымша қызмет көрсету технологиясы	2	4
20	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру	7	6	Қонақжайлылық индустриясындағы жарнама және PR	7	4
21				Мейрамхана және мейманхана қызметтерінің маркетинг	7	5
22	Қонақжайлылық индустриясындағы бухгалтерлік есеп	5	4	Қонақжайлылық индустриясындағы бухгалтерлік есеп	5	3
23	Мейманхана және мейрамхана қызметтерін стандарттау, сертификаттау және бақылау	4	5	Мейманхана және мейрамхана қызметтерін стандарттау, сертификаттау және бақылау	4	4
24	Мейрамханалар мен мейманханаларда қызмет көрсету технологиясы	3	5	Мейрамханалар мен мейманханаларда қызмет көрсету технологиясы	3	4
25	Мейманхана сервисінің мәдениеті	4	5	Мейманхана сервисі	4	4

Хаттама	Н 2-1.07-2024 20.12.2024	
---------	-----------------------------	---

26	Мейрамхана және қонақ үй қызметі мәдениеті	4	5	Мейрамхана және қонақ үй қызметі мәдениеті	4	4
27	Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының қауіпсіздігі	6	5	Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарының қауіпсіздігі	6	5
28	Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастырудағы тамақ қауіпсіздігі	6	5	Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастырудағы тамақ қауіпсіздігі	6	5
29	Мейрамхана және мейманхана қызметтерін ілгерілету және сату технологиялары	5	4	Мейрамхана және мейманхана қызметтерін ілгерілету және сату технологиялары	5	4
29	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында сервистік қызмет көрсету деңгейін бағалау	8	4	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында сервистік қызмет көрсету деңгейін бағалау	8	5
30	Мейрамханаларда қызмет көрсету сапасын бағалау әдістері	8	4	Мейрамханаларда қызмет көрсету сапасын бағалау әдістері	8	5

Сөз алды: Жапсарбеков Ғ.П.: 6В11114- «Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі» жанартылған бағдарлама студенттерді қонақжайлық индустриясында кәсіби қызметті инновацияларды енгізуге қабілетті болуға дайындайды. Бағдарлама аясында студенттер мейрамхана және мейманхана бизнесінің ұйымдастырылуы, басқару негіздері, сервис пен сапа менеджменті, клиентпен жұмыс істеу дағдылары, сондай-ақ маркетинг пен қаржылық жоспарлау сияқты салалық білімдер мен дағдыларды меңгереді. Жұмыс берушілермен маңызды құзыреттіліктерді талқылағанбыз және соған сәйкес өзгерістер енгізіп отырмыз. Жалпы бакалавриат бағдарламасында көптеген өзгерістер болып отыр. Процесс барысында тағы қандай да бір өзгерістер болса, біз оларды талқылаймыз.

ШЕШІМ:

1 сұрақ бойынша «Туризм және сервис» кафедрасының 6В11111-«Туристтік бизнес» білім беру бағдарламаларына жауапты оқытушылардың ұсынылған тиісті өзгерістер енгізуге міндеттеу.

Кафедра меңгерушісі:

Хатшы:

 **У.А.Орынбаева**

 **А.Т. Дуйсембаева**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на образовательную программу 6В11114 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес»

Образовательная программа 6В11114 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» разработана в соответствии с требованиями Государственного общеобязательного стандарта образования всех уровней образования, утвержденного приказом МОН РК № 2 от 20.07.2022г. (с изменениями и дополнениями приказ МНиВО №90 от 04.03.2025).

Образовательная программа 6В11114 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» регламентирует цели, результаты обучения формируемые при освоении образовательной программы, содержание образовательной программы, условия и технологии образовательного процесса.

Образовательная программа включает следующие элементы: рабочий учебный план, рабочие программы (силлабус) учебных дисциплин и другие материалы обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственных практик, методические материалы обеспечивающие реализацию образовательной программы.

Целью образовательной программы является подготовка высококвалифицированных бакалавров, способных эффективно управлять и организовывать деятельность предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса с применением инновационных технологий.

Содержание дисциплин образовательной программы достаточно емкая и отвечает современным требованиям предъявляемым к специалистам ресторанного дела и гостиничного бизнеса, которые могут найти применение своей квалификации на производстве, в образовательных учреждениях и в других отраслях востребованных на рынке труда.

В настоящее время туризм и индустрия гостеприимства являются одними из динамично развивающихся секторов экономики Казахстана. Быстрый рост отрасли требует подготовки высококвалифицированных специалистов, соответствующих современным требованиям. В связи с этим данная образовательная программа полностью отвечает потребностям рынка труда и направлена на укрепление национального кадрового потенциала.

Образовательная программа 6В11114 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» является современной, направленной на практическую подготовку, полностью соответствующей требованиям рынка труда и способствующей развитию индустрии гостеприимства в стране. Выпускники программы готовы к профессиональной деятельности на высоком уровне и обладают необходимыми компетенциями.

В целом соотношение лекционных, практических и лабораторных занятий составлено корректно, дисциплины взаимно дополняют друг друга и тематически подобраны. Образовательная программа имеет достаточное кадровое, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, необходимое для подготовки высококвалификационных специалистов.

В целом, образовательная программа 6В11114 – «Ресторанное дело и гостиничный бизнес» отвечает основным требованиям нормативных документов и соответствует заявленному уровню подготовки и может быть рекомендовано к реализации в образовательном процессе.

ИП «Остров КЭМА»



Курбанова А.Э.