	«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ/ АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»/ JSC «K. Kulazhanov KazUTB»	26/03-19-2025
Элективті пәндер каталогы/ Каталог элективных дисциплин/ Catalog of elective disciplines	Редакция 4	

БЕКІТІЛГЕН / УТВЕРЖДЕН / APPROVED

«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ ӘК шешімімен /
Решением МС АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»/

By the decision of the MS of JSC «K. Kulazhanov KazUTB»
Хаттама/Протокол/Record No 4

« 26 » 2025 жыл / год / year



**ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES**

**6B11126 Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі / 6B11126 Ресторанное дело и гостиничный бизнес /
6B11126 Restaurant and Hotel business**

Білім беру бағдарламасының коды және атауы (БББ түрі: Major / Minor)/Код и наименование образовательной программы (вид ОП: Major / Minor)
/Code and name of the educational program (type of EP Major / Minor)

6B111 Қызмет көрсету / 6B111 Услуги / 6B11 Services

Білім беру саласының коды және атауы/Код и классификация области образования /Code and classification of the field of education

6B111 Қызмет көрсету саласы / 6B111 Сфера обслуживания / 6B111 Service sector
Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions

**В093 Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі / В093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес /
В093 Restaurant and Hotel business**

Білім беру бағдарламаларының коды мен атауы / Код и классификация группы образовательных программ / Code and classification groups of educational programs

Бакалавриат/ Бакалавриат/ Bachelor

Дайындық деңгейі: бакалавриат / Уровень подготовки/ Level of preparation: bachelor

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2025 жыл / года / year

№	Пәндердің және циклдердің атауы Пәннің қысқаша мазмұны Жалпы білім беретін пәннің жоғары оқу орны компоненті / Вузovsky компоненті of general education discipline	Наименование циклов и дисциплин Краткое содержание дисциплины	Name of cycles and disciplines Summary of the discipline
1	<p>Пәннің коды: ЖБП (ЖК) МЕРПФГ 1107-25</p> <p>Пәннің атауы: Экономика, кәсіпкерлік, құқық және қаржылық сауаттылық модулі (экономика және кәсіпкерліктің негіздері, құқық негіздері және сыйбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, қаржылық сауаттылық негіздері)</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Интеграцияланған пән экономика, кәсіпкерлік, құқық және қаржылық сауаттылық негіздерін қамтиды. Негізгі экономикалық тұжырымдамаларды, бизнесті жүргізу қағидадарын, қызметтің құқықтық аспектілерін және сыйбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздерін зерттейді. Қаржылық жоспарлаудың, жеке қаржы мен инвестицияларды басқарудың негізгі принциптерін қарастырады. Экономикалық шешімдерді тиімді қабылдау, құқықтық қорғау, тұрақты бизнес-құзыреттерді қалыптастыру және жеке қаржыны басқару дағдыларын дамытуға ықпал етеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Негізгі экономикалық және құқықтық қағидаларды, қаржылық хабардарлықты пайдалана және мінез-құлықта азаматтық жауапкершілікті көрсете отырып, кәсіби қызметте экономика және құқық білімін, сондай-ақ кәсіпкерлік және қаржылық сауаттылық дағдыларын қолданады.</p>	<p>Код дисциплины: ООД (ВК) МЕРПФГ 1107-25</p> <p>Наименование дисциплины: Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности)</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Школьная программа</p> <p>Постреквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Краткое описание дисциплины: Интегрированная дисциплина охватывает основы экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности. Изучает ключевые экономические концепции, принципы ведения бизнеса, юридические аспекты деятельности и основы антикоррупционной культуры. Рассматривает базовые принципы финансового планирования, управления личными финансами и инвестициями. Способствует развитию навыков для эффективного принятия экономических решений, правовой защиты, формирования устойчивых бизнес-компетенций и управления личными финансами.</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет в профессиональной деятельности</p>	<p>Discipline code: GED (UC) MERPFG 1107-25</p> <p>Discipline name: Module on economics, entrepreneurship, law, and financial literacy (fundamentals of economics and entrepreneurship, basics of law and anti-corruption culture, basics of financial literacy)</p> <p>Course: 1; semester: 1</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: School program</p> <p>Post-requirements: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business</p> <p>Brief description of the course: Integrated discipline covers the fundamentals of economics, entrepreneurship, law and financial literacy. Examines key economic concepts, business principles, legal aspects of business and the basics of anti-corruption culture. Examines basic principles of financial planning, personal finance and investment management. Develops skills for effective economic decision-making, legal defense, building sustainable business competences and personal financial management</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies in professional activity knowledge of economics and law, as well as entrepreneurial skills and financial literacy, using key economic and legal principles, financial awareness and</p>

	<p>знания экономики и права, а также навыки предпринимательства и финансовой грамотности, используя ключевые экономические и правовые принципы, финансовую осведомленность и демонстрируя гражданскую ответственность в поведении.</p>	<p>demonstrating civic responsibility in behavior.</p>
<p>2</p>	<p>Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines 146 кредит / кредита / credits</p> <p>Пәннің коды: БП(ЖК) UREBZh 2213-25 Пәннің атауы: Тұрақты даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология), Экономика, кәсіпкерлік, құқық және қаржылық сауаттылық модулі (Экономика және кәсіпкерліктің негіздері, құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, қаржылық сауаттылық негіздері)</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Курс экономика, қоғамның әлеуметтік дамуы, қоршаған ортаны сақтау, адам өмірі мен денсаулығын қорғау арасындағы тепе-теңдікті қамтамасыз ету принциптері туралы жүйелі түсінік қалыптастыруға бағытталған. Ұлттық стратегияларды әзірлеу және бизнес-процестерді жүзеге асыру; техногендік, табиғи және әлеуметтік тәуекелдерді талдау, болжау және азайту; эко-тұрақты өмір салты және өз қауіпсіздігіне жауапкершілікпен қарау кезінде деңгелек экономикада энергия мен қалдықтарды тиімді басқару дағдыларын дамытады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қалдықтарды басқару, экожүйелерді қалпына келтіру, қоршаған ортаға тәуекелдерді азайту, "жасыл экономикаға"</p>	<p>Код дисциплины: БД(ВК) UREBZh 2213-25 Наименование дисциплины: Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология), Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (Основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности)</p> <p>Постреквизиты: Гостиничное хозяйство</p> <p>Краткое описание дисциплины: Курс направлен на формирование системного понимания принципов обеспечения баланса между экономикой, социальным развитием общества, сохранением окружающей среды, защитой жизни и здоровья человека. Развивает навыки эффективного управления энергией и отходами в циркулярной экономике при разработке национальных стратегий и осуществлении бизнес-процессов; анализа, прогнозирования и минимизации техногенных, природных и социальных рисков; экоустойчивого образа жизни и ответственного отношения к собственной безопасности.</p>
	<p>Discipline code: BD(UC) UREBZh 2213-25 Discipline name: Sustainable development, ecology and life safety Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Module of socio-political knowledge (sociology, political science, cultural studies, psychology), Module of economic, legal and environmental knowledge (Fundamentals of Economics and Entrepreneurship. Ecology and life safety. Fundamentals of law and anti-corruption culture. Methods of scientific research)</p> <p>Post-requirements: Hotel industry</p> <p>Brief description of the course: The course is aimed at forming a systemic understanding of the principles of ensuring balance between economy, social development of society, preservation of environment, protection of life and human health. Develops skills of effective management of energy and waste in the circular economy in the development of national strategies and implementation of business processes; analysis, forecasting and minimization of technological, natural and social risks; Sustainable lifestyle and responsible attitude to one's own security</p> <p>Learning outcome of the discipline: Analyses and evaluates the extent to which</p>	

<p>инвестициялар, энергияны үнемдейтін технологиялар, сондай-ақ осы факторлардың өмір сапасына, білімге және халықаралық экологиялық стандарттарға сәйкестігіне әсерін қоса алғанда, ұлттық стратегиялар мен бизнес-үдерістерге орнықты даму қағидаларының интеграциялану дәрежесін талдайды және бағалайды</p>	<p>Результаты обучения дисциплины: Анализирует и оценивает степень интеграции принципов устойчивого развития в национальные стратегии и бизнес-процессы, включая переработку отходов, восстановление экосистем, снижение рисков ЧС, инвестиции в зеленую экономику, внедрение энергоэффективных технологий, а также влияние этих факторов на качество жизни, образование и соблюдение международных экологических стандартов.</p>	<p>sustainable development principles are integrated into national strategies and business processes, including waste management, ecosystem restoration, ONS risk reduction, green economy investments, energy efficient technologies, as well as the impact of these factors on quality of life, education and compliance with international environmental standards</p>
<p>3</p> <p>Пәннің коды: БП(ЖК) MRGB 1201-25 Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Курс: 1; семестр: 1 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясындағы брендинг Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақжайлылық индустриясындағы маркетингтің теориялық және практикалық аспектілерін зерделеу, мақсатты нарықты айқындау, тауарды ұстанымдау және маркетингті жоспарлау. Пән маркетингтік зерттеулер жүргізу дағдыларын қалыптастыруға, сұраныс пен ұсынысты басқаруға, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясында маркетингтің әлемдік және отандық тәжірибесін қолдануға бағытталған Пәннің оқу нәтижелері: Маркетингтік зерттеулер жүргізу, мақсатты нарықты анықтау, қызметтерді ұстану және ілгерілету, сондай-ақ отандық және халықаралық тәжірибені ескере отырып, қонақжайлылық индустриясында маркетингтік іс-шараларды жоспарлау және іске</p>	<p>Код дисциплины: БД(БК) MRGB 1201-25 Наименование дисциплины: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Курс: 1; семестр: 1 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Мектеп бағдарламасы Постреквизиты: Брендинг индустрии гостеприимства Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины изучение теоретических и практических аспектов маркетинга в индустрии гостеприимства, определение целевого рынка, позиционирование товара и планирование маркетинга. Дисциплина направлена на формирование навыков проведения маркетинговых исследований, управление спросом и предложением, а также применение мирового и отечественного опыта маркетинга в индустрии гостеприимства Результаты обучения дисциплины: Применяет и использует знания, умения и навыки в области маркетинга для проведения маркетинговых исследований, определения целевого рынка, позиционирования и продвижения услуг, а также планирования и</p>	<p>Discipline code: BD(UC) MRGB 1201-25 Discipline name: Marketing in the restaurant and hotel business Course: 1; semester: 1 Number of academic credits: 5 Prerequisites: School program Post-requirements: Branding of the hospitality industry Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the theoretical and practical aspects of marketing in the hospitality industry, to determine the target market, product positioning and marketing planning. The discipline is aimed at building skills in conducting market research, managing supply and demand, as well as applying world and domestic marketing experience in the hospitality industry Learning outcome of the discipline: Applies and uses knowledge, skills and abilities in the field of marketing to conduct marketing research, determine the target market, position and promote services, as well as plan and implement marketing activities in the hospitality industry, taking into account domestic and international</p>

	<p>асыру үшін маркетинг саласындағы білімді, іскерлікті және дағдыларды қолданады және пайдаланады.</p>	<p>реализации маркетинговых мероприятий в индустрии гостеприимства с учётом отечественного и международного опыта.</p>	<p>experience.</p>
4	<p>Пәннің коды: БП(ЖК) MRG 1202-25 Пәннің атауы: Мейманхана және мейрамхана менеджменті Курс: 1; семестр: 1 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент</p>	<p>Код дисциплины: БД(БК) MRG 1202-25 Наименование дисциплины: Менеджмент гостиниц и ресторанов Курс: 1; семестр: 1 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Мектеп бағдарламасы Постреквизиты: HR менеджмент в сфере услуг Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины является изучение основ менеджмента, умений и навыков, необходимых для профессиональной управленческой деятельности в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. Освоение дисциплины способствует пониманию особенностей и закономерности развития ресторанного и гостиничного бизнеса, формы и методы управления и контроля гостиниц и ресторанов Результаты обучения дисциплины: Применяет и использует базовые знания, умения и навыки в области менеджмента для эффективного управления и контроля в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, учитывая особенности и закономерности развития индустрии гостеприимства.</p>	<p>Discipline code: BD(UC) MRG 1202-25 Discipline name: Management of hotels and restaurants Course: 1; semester: 1 Number of academic credits: 5 Prerequisites: School program Post-requirements: HR management in the service sector Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the basics of management, skills and abilities necessary for professional management activities in the field of hotel and restaurant business. Mastering the discipline helps to understand the features and patterns of the development of the restaurant and hotel business, the forms and methods of management and control of hotels and restaurants Learning outcome of the discipline: Applies and uses basic knowledge, skills and abilities in the field of management for effective management and control in the field of hotel and restaurant business, taking into account the features and patterns of development of the hospitality industry.</p>
5	<p>Пәннің коды: БП(ЖК) OIG 1203-25 Пәннің атауы: Қонақжайлық индустриясы негіздері Курс: 1; семестр: 2 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Постреквизиттер: МІМБ инфрақұрылым</p>	<p>Код дисциплины: БД(БК) OIG 1203-25 Наименование дисциплины: Основы индустрии гостеприимства Курс: 1; семестр: 2 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Инфраструктура в РДБ</p>	<p>Discipline code: BD(UC) OIG 1203-25 Discipline name: Hospitality industry basics Course: 1; semester: 2 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Marketing in the restaurant and hotel business Post-requirements: Infrastructure in RHB Brief description of the course: The purpose</p>

<p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды қонақжайлылық саласындағы табысты кәсіби қызметке дайындау, оларға қонақүйлерде, мейрамханаларда, туристік компанияларда және саланың басқа да ұйымдарында жұмыс істеу үшін қажетті білім мен дағдыларды беру. Курс білім алушылардың индустрияға жүйелі көзқарасын қалыптастыруға, сондай-ақ осы саланы ұйымдастыруға және басқаруға байланысты міндеттерді шешу кезінде пайдалы болатын практикалық дағдыларды дамытуға бағытталған</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақүйлерде, мейрамханаларда, туристік компанияларда және қонақжайлылық саласының басқа да ұйымдарында тиімді кәсіби қызмет үшін индустрияны жүйелі түсінуді, теориялық білімдер мен практикалық дағдыларды қолданады және пайдаланады.</p>	<p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины подготовить обучающихся к успешной профессиональной деятельности в сфере гостеприимства, дать им необходимые знания и навыки для работы в гостиницах, ресторанах, туристических компаниях и других организациях отрасли. Курс направлен на формирование у обучающихся системного взгляда на индустрию, а также на развитие практических навыков, которые будут полезны при решении задач, связанных с организацией и управлением в данной сфере</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет и использует системное понимание индустрии, теоретические знания и практические навыки для эффективной профессиональной деятельности в гостиницах, ресторанах, туристических компаниях и других организациях сферы гостеприимства.</p>	<p>of the discipline is to prepare students for successful professional activities in the field of hospitality, to give them the necessary knowledge and skills to work in hotels, restaurants, travel companies and other organizations in the industry. The course is aimed at forming a systematic view of the industry among students, as well as developing practical skills that will be useful in solving problems related to organization and management in this area</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies and uses systems industry understanding, theoretical knowledge and practical skills for effective professional activities in hotels, restaurants, travel companies and other hospitality organizations.</p>
<p>6</p> <p>Пәннің коды: БП(ЖК) RB 2205-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана бизнесі</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана кешендерін ұйымдастыруға және басқаруға байланысты білім алу. Мейрамхана бизнесін ұйымдастырудың ерекшеліктері, әдістері мен қағидағтары, сондай-ақ мейрамхана сервисі қызметтерін дамытудың қазіргі заманғы үрдістерін айқындау зерделенеді. Пән білім алушыларға қаржы салымдарының көлемін бағалауға, мейрамхана бизнесінің жұмыс</p>	<p>Код дисциплины: БД(БК) RB 2205-25</p> <p>Наименование дисциплины: Ресторанный бизнес</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Стандарты обслуживания и сервиса в РДБ</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины получение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами. Изучаются особенности, методы и принципы организации ресторанного бизнеса, а также определение современных тенденций развития услуг ресторанного сервиса. Дисциплина способствует обучающимся</p>	<p>Discipline code: BD(UC) RB 2205-25</p> <p>Discipline name: Restaurant business</p> <p>Course: 2; semester: 3</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Hospitality industry basics</p> <p>Post-requirements: Service and service standards RHB</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to obtain knowledge related to the organization and management of restaurant complexes. The features, methods and principles of organizing the restaurant business are studied, as well as the definition of modern trends in the development of restaurant service services. Discipline helps students to assess the amount of financial investments, determine the work</p>

<p>жоспарын анықтауға, мейрамхана қызметін бағалау жүйесін білуге ықпал етеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана бизнесін ұйымдастырудың әдістері мен принциптері туралы білімді қолданады, қаржылық салымдарды бағалау, мейрамхана кешендерінің жұмысын жоспарлау және қызметін бағалау үшін мейрамхана сервисі қызметтерін дамытудың қазіргі заманғы үрдістерін пайдаланады.</p>	<p>оценить объем финансовых вложений, определять план работ ресторанного бизнеса, знать систему оценки деятельности ресторана</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания о методах и принципах организации ресторанного бизнеса, использует современные тенденции развития услуг ресторанного сервиса для оценки финансовых вложений, планирования работы и оценки деятельности ресторанных комплексов.</p>	<p>plan of the restaurant business, and know the system for evaluating the restaurant's activities</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge of the methods and principles of organizing the restaurant business, uses modern trends in the development of restaurant service services to assess financial investments, plan work and evaluate the activities of restaurant complexes.</p>
<p>Пәннің коды: БП(ЖК) IRDGB 2204-25</p> <p>Пәннің атауы: МІМБ инфрақұрылым</p> <p>Курс: 2; семестр: 1</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларға қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының табысты қызметінде инфрақұрылымның ролін түсіну үшін білім мен дағдыларды ұсыну, оларды қазіргі заманғы қажеттіліктер мен технологияларды ескере отырып, әртүрлі инфрақұрылымдық элементтерді жобалауға және басқаруға үйрету. Курс білім алушыларда мейрамханалар мен қонақ үйлердің инфрақұрылымына байланысты проблемаларды шешудің кешенді тәсілін қалыптастыруға ықпал етеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының табысты қызметі үшін инфрақұрылымның ролі туралы білімді қолданады және қазіргі заманғы қажеттіліктер мен технологияларды ескере отырып, инфрақұрылымдық элементтерді</p>	<p>Код дисциплины: БД(БК) IRDGB 2204-25</p> <p>Наименование дисциплины: Инфраструктура в РДБ</p> <p>Курс: 2; семестр: 1</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Экономика гостиничного хозяйства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины - предоставить обучающимся знания и навыки для понимания роли инфраструктуры в успешной деятельности гостиничных и ресторанных предприятий, научить их проектировать и управлять различными инфраструктурными элементами с учетом современных потребностей и технологий. Курс способствует формированию у обучающихся комплексного подхода к решению проблем, связанных с инфраструктурой ресторанов и гостиниц</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания о роли инфраструктуры для успешной деятельности гостиничных и ресторанных предприятий и использует навыки проектирования и управления</p>	<p>Discipline code: BD(UC) IRDGB 2204-25</p> <p>Discipline name: Infrastructure in RHB</p> <p>Course: 2; semester: 1</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Hospitality industry basics</p> <p>Post-requirements: Hospitality Economy</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to provide students with knowledge and skills to understand the role of infrastructure in the successful operation of hotel and restaurant enterprises, to teach them how to design and manage various infrastructure elements, taking into account modern needs and technologies. The course helps students to form an integrated approach to solving problems related to the infrastructure of restaurants and hotels</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge of the role of infrastructure for the successful operation of hotel and restaurant enterprises and uses the skills of designing and managing infrastructure elements taking into account modern needs and technologies, as well as comprehensively solving emerging problems in this area.</p>

	<p>жобалау және басқару дағдыларын пайдаланады, сондай-ақ осы салада туындайтын проблемаларды кешенді түрде шешеді.</p>	<p>инфраструктурными элементами с учётом современных потребностей и технологий, а также комплексно решает возникающие проблемы в этой сфере.</p>
8	<p>Пәннің коды: БП(ТК) IR1208-25 Пәннің атауы: Ойын-сауық индустриясы Курс: 1; семестр: 1 Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Имидж бен іскерлік қарым-қатынас</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушылардың ойын-сауық индустриясын дамыту туралы, оның қонақжайлылық саласындағы рөлі мен маңызы туралы теориялық және практикалық білімдерін қалыптастыру. Білім алушылар мәдениет және ойын-сауық саласындағы жобаларды басқаруды, маркетингті және іс-шараларды ұйымдастыруды меңгереді, сондай-ақ индустрияның қоғам мен экономикаға әсерін талдайды</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Ойын-сауық индустриясында жобаларды басқару үшін теориялық және практикалық білімді қолданады, маркетинг және іс-шараларды ұйымдастыру әдістерін пайдаланады, сондай-ақ ойын-сауық индустриясының қонақжайлылық саласындағы қоғам мен экономикаға әсерін талдайды.</p>	<p>Код дисциплины: БД(КВ) IR1208-25 Наименование дисциплины: Индустрия развлечения Курс: 1; семестр: 1 Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: Школьная программа Постреквизиты: Имидж и деловое общение</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины сформулировать у обучающихся теоретические и практические знания о развитии индустрии развлечений, о ее роли и значении в сфере гостеприимства. Обучающиеся осваивают управление проектами в сфере культуры и развлечений, маркетинг и организацию мероприятий, а также анализируют влияние индустрии на общество и экономику</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет теоретические и практические знания для управления проектами в индустрии развлечений, использует методы маркетинга и организации мероприятий, а также анализирует влияние индустрии развлечений на общество и экономику в сфере гостеприимства.</p>
9	<p>Пәннің коды: БП(ТК) AbSY 1208-25 Пәннің атауы: Қызмет саласындағы анимациялар Курс: 1; семестр: 1 Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Имидж бен іскерлік қарым-</p>	<p>Код дисциплины: BD (EC) AbSY 1208-25 Discipline name: Animations in the service sector Course: 1; semester: 1 Number of academic credits: 4 Prerequisites: School program Post-requirements: Image and business</p>

<p>катынас</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды қонақ үй және туристік бизнестегі анимацияны ұйымдастыру саласындағы кәсіби қызметке дайындау, оларды қызмет көрсету сапасын жақсартуға және клиенттердің қанағаттану деңгейін арттыруға бағытталған тиімді анимациялық бағдарламаларды әзірлеуге және іске асыруға үйрету. Пән қонақжайлық индустриясындағы анимациялық бағдарламалар мен іс-шаралардың рөлін зерделеуге бағытталған, қонақ үйлерде, туристік кешендерде, курорттарда және басқа да ойын-сауық кәсіпорындарында анимациялық қызметтерді құру мен іске асырудың теориялық және практикалық аспектілерін қамтиды</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Анимациялық бағдарламаларды әзірлеудің білімі мен әдістерін қолданады, қызмет көрсету сапасын және клиенттердің қанағаттану деңгейін арттыру мақсатында оларды қонақ үй және туристік бизнесте іске асыру үшін практикалық дағдыларды пайдаланады.</p>	<p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины подготовить обучающихся к профессиональной деятельности в сфере организации анимации в гостиничном и туристическом бизнесе, научить их разрабатывать и реализовывать эффективные анимационные программы, направленные на улучшение качества обслуживания и повышение уровня удовлетворенности клиентов. Дисциплина направлена на изучение роли анимационных программ и мероприятий в индустрии гостеприимства, охватывает теоретические и практические аспекты создания и реализации анимационных услуг в гостиницах, туристических комплексах, на курортах и других развлекательных предприятиях</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания и методы разработки анимационных программ, использует практические навыки для их реализации в гостиничном и туристическом бизнесе с целью повышения качества обслуживания и уровня удовлетворённости клиентов.</p>	<p>communication</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to prepare students for professional activities in the field of organizing animation in the hotel and travel business, to teach them to develop and implement effective animation programs aimed at improving the quality of service and increasing customer satisfaction. The discipline is aimed at studying the role of animation programs and events in the hospitality industry, covers the theoretical and practical aspects of creating and implementing animation services in hotels, tourist complexes, resorts and other entertainment enterprises</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge and methods of developing animation programs, uses practical skills for their implementation in the hotel and travel business in order to improve the quality of service and the level of customer satisfaction.</p>
<p>10</p> <p>Пәннің коды: БП(ТК) OPDRGB 1209-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы</p> <p>Постреквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды қонақ үй-мейрамхана индустриясындағы кәсіпкерлік қызметке дайындау, оларды бизнес-жоспарларды әзірлеу</p>	<p>Код дисциплины: БД(КВ) OPDRGB 1209-25</p> <p>Наименование дисциплины: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Школьная программа</p> <p>Постреквизиты: Основы индустрия гостеприимства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины подготовить обучающихся к деятельности в предпринимательской деятельности</p>	<p>Discipline code: BD (EC) OPDRGB 1209-25</p> <p>Discipline name: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business</p> <p>Course: 1; semester: 1</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: School program</p> <p>Post-requirements: Hospitality industry basics</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to prepare students for entrepreneurial activity in the hotel and restaurant industry, to teach them the basics</p>

<p>және іске асыру, сондай-ақ бәсекелестік орта жағдайында қаржылық, адами және материалдық ресурстарды басқару негіздеріне оқыту. Пән қонақ үй және мейрамхана секторларында бизнесті жүргізу қағидағатары туралы, сондай-ақ бизнес-стратегияларды әзірлеу, клиенттерді тарту, ресурстарды басқару және қаржылық жоспарлау әдістері туралы білім береді, мейрамхана және қонақ үй кәсіпорындарын құру және басқару негіздерін, құқықтық аспектілерді, бизнестегі инновациялар мен орнықты дамудың маңыздылығын зерделейді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй-мейрамхана индустриясында бизнес-жоспарларды әзірлеу және іске асыру үшін білім мен дағдыларды қолданады, қаржы, адами және материалдық ресурстарды басқару әдістерін пайдаланады, сондай-ақ бәсекелес орта жағдайында бизнесті жүргізу қағидағатарын және орнықты даму стратегиясын қолданады.</p>	<p>гостинично-ресторанной индустрии, обучить их основам разработки и реализации бизнес-планов, а также управлению финансовыми, человеческими и материальными ресурсами в условиях конкурентной среды. Дисциплина дает знания о принципах ведения бизнеса в гостиничном и ресторанном секторах, а также о методах разработки бизнес-стратегий, привлечения клиентов, управления ресурсами и финансовом планировании, изучают основы создания и управления ресторанными и гостиничными предприятиями, правовые аспекты, важность инноваций и устойчивого развития в бизнесе.</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания и навыки для разработки и реализации бизнес-планов в гостинично-ресторанной индустрии, использует методы управления финансовыми, человеческими и материальными ресурсами, а также применяет принципы ведения бизнеса и стратегии устойчивого развития в условиях конкурентной среды.</p>	<p>of developing and implementing business plans, as well as managing financial, human and material resources in a competitive environment. The discipline provides knowledge about the principles of doing business in the hotel and restaurant sectors, as well as methods for developing business strategies, attracting customers, resource management and financial planning, study the basics of creating and managing restaurant and hotel enterprises, legal aspects, the importance of innovation and sustainable development in business</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge and skills to develop and implement business plans in the hotel and restaurant industry, uses methods of managing financial, human and material resources, and applies business principles and sustainable development strategies in a competitive environment.</p>
<p>11</p> <p>Пәннің коды: БП(ТК) KIG 1209-25</p> <p>Пәннің атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы консалтинг</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы</p> <p>Постреквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларда бизнестің тиімділігін арттыру, процестер мен шешімдерді оңтайландыру мәселелері бойынша мейрамхана және қонақ үй кәсіпорындарына консультация</p>	<p>Код дисциплины: БД(КВ) KIG 1209-25</p> <p>Наименование дисциплины: Консалтинг в индустрии гостеприимства</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Школьная программа</p> <p>Постреквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины формирование у обучающихся компетенции в области консультирования ресторанных и гостиничных предприятий по вопросам повышения эффективности бизнеса,</p>	<p>Discipline code: BD (EC) KIG 1209-25</p> <p>Discipline name: Consulting in the hospitality industry</p> <p>Course: 1; semester: 1</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: School program</p> <p>Post-requirements: Hospitality industry basics</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form competencies among students in the field of advising restaurant and hotel enterprises on improving business efficiency, optimizing processes and solutions. The discipline provides theoretical</p>

<p>беру саласындағы құзыреттерді қалыптастыру. Пән қонақжайлылық индустриясында қолданылатын консалтингтің теориялық негіздері мен практикалық әдістерін және бизнес-процестерді жақсарту бойынша ұсынымдарды енгізуді, деректерді жинау және талдау әдістерін, сондай-ақ бәсекелестік нарық жағдайында клиенттермен өзара іс-қимыл жасаудың ерекшеліктерін береді Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана және қонақ үй кәсіпорындары бизнесінің тиімділігін арттыру үшін консалтингтің теориялық білімі мен практикалық әдістерін қолданады, деректерді жинау және талдау әдістерін пайдаланады, сондай-ақ бизнес-процестерді оңтайландыру және бәсекелестік нарық жағдайында клиенттермен өзара іс-қимыл бойынша ұсынымдарды енгізеді.</p>	<p>оптимизации процессов и решений. Дисциплина дает теоретические основы и практические методы консалтинга, применимые в индустрии гостеприимства и внедрения рекомендаций по улучшению бизнес-процессов, методы сбора и анализа данных, а также особенности взаимодействия с клиентами в условиях конкурентного рынка Результаты обучения дисциплины: Применяет теоретические знания и практические методы консалтинга для повышения эффективности бизнеса ресторанов и гостиничных предприятий, а использует методы сбора и анализа данных, а также внедряет рекомендации по оптимизации бизнес-процессов и взаимодействию с клиентами в условиях конкурентного рынка.</p>	<p>foundations and practical consulting methods applicable in the hospitality industry and the implementation of recommendations for improving business processes, methods for collecting and analyzing data, as well as features of interacting with customers in a competitive market Learning outcome of the discipline: Applies theoretical knowledge and practical consulting methods to improve the efficiency of the business of restaurant and hotel enterprises, uses methods of data collection and analysis, and also implements recommendations for optimizing business processes and interacting with customers in a competitive market.</p>
<p>12 Пәннің коды: БП (ТК) BIG2210-25 Пәннің атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы брендинг Курс: 2; семестр: 3 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақ үй, мейрамхана және туристік салалардағы брендтерді құру, дамыту және басқару қағидаттары мен әдістерін және бірегей имиджді қалыптастыру стратегиясын, қонақжайлылық индустриясындағы табысты маркетинг пен коммуникация негіздерін үйрету. Тәртіп брендинг ұғымын, оның клиенттерді тарту және ұстап қалудағы рөлін,</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) BIG2210-25 Наименование дисциплины: Брендинг индустрии гостеприимства Курс: 2; семестр: 3 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Экономика гостиничного хозяйства Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины научить принципам и методам создания, развития и управления брендами в гостиничной, ресторанной и туристической сферах и стратегию формирования уникального имиджа, основы успешного маркетинга и коммуникации в индустрии гостеприимства. Дисциплина рассматривает понятие брендинга, его роль в привлечении и удержании клиентов,</p>	<p>Discipline code: BD (EC) BIG2210-25 Discipline name: Branding of the hospitality industry Course: 2; semester: 3 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Marketing in the restaurant and hotel business Post-requirements: Hospitality Economy Brief description of the course: The purpose of the discipline is to teach the principles and methods of creating, developing and managing brands in the hotel, restaurant and tourism sectors and a strategy for creating a unique image, the basis for successful marketing and communication in the hospitality industry. The discipline considers the concept of branding, its role in attracting and retaining customers, methods of forming</p>

<p>қонақжайлық индустриясында брендтерді қалыптастыру және ілгерілету әдістерін қарастырады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй, мейрамхана және туристік салаларда брендтерді құру, дамыту және басқару үшін брендингтің қағидаттары мен әдістерін қолданады, қонақжайлық индустриясына клиенттерді тарту және ұстап тұру үшін имиджді қалыптастыру стратегияларын, маркетингтік және коммуникациялық құралдарды пайдаланады.</p>	<p>методы формирования и продвижения брендов в индустрии гостеприимства</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет принципы и методы брендинга для создания, развития и управления брендами в гостиничной, ресторанной и туристической сферах, использует стратегии формирования имиджа, маркетинговые и коммуникационные инструменты для привлечения и удержания клиентов в индустрии гостеприимства.</p>	<p>and promoting brands in the hospitality industry</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies branding principles and methods to create, develop and manage brands in the hotel, restaurant and tourism sectors, uses image building strategies, marketing and communication tools to attract and retain customers in the hospitality industry.</p>
<p>13</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) KPR2210-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі маркетинг</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларға мейрамханада тамақтандыруды және қызмет көрсетуді ұйымдастыру қағидаттары туралы білім беру, оларды ас мәзірін құру және тамақтандыру процесін ұйымдастыру кезінде мәдени, этикалық және гастрономиялық ерекшеліктерді ескеруге үйрету. Пән білім алушыларды тамақтану мәдениетінің негізгі қағидаларымен таныстырады, оның ішінде тамақтану ережелері, өнімдерді тандау, қызмет көрсету стандарттары және клиенттермен өзара іс-қимыл, гастрономиялық мәдениеттің түрлі аспектілері, тағамдардың үйлесімі, сондай-ақ мәдени және әлеуметтік факторлардың мейрамханадағы</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) KPR2210-25</p> <p>Наименование дисциплины: Культура питания в ресторанах</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Постреквизиты: Экономика гостиничного хозяйства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины дать обучающимся знания о принципах организации питания и обслуживания в ресторане, научить их учитывать культурные, этические и гастрономические особенности при создании меню и организации процесса питания. Дисциплина знакомит обучающихся с основными принципами культуры питания, включая правила сервировки, выбор продуктов, стандарты обслуживания и взаимодействие с клиентами, рассматриваются различные аспекты гастрономической культуры, сочетание блюд, а также влияние культурных и социальных факторов на потребительские предпочтения в</p>	<p>Discipline code: BD (EC) KPR2210-25</p> <p>Discipline name: Food culture in restaurants</p> <p>Course: 2; semester: 3</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Marketing in the restaurant and hotel business</p> <p>Post-requirements: Hospitality Economy</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to give students knowledge about the principles of catering and service in a restaurant, to teach them to take into account cultural, ethical and gastronomic features when creating menus and organizing the catering process. The discipline introduces students to the basic principles of food culture, including serving rules, product selection, service standards and interaction with customers, considers various aspects of gastronomic culture, the combination of dishes, as well as the influence of cultural and social factors on consumer preferences in the restaurant</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies the principles of catering and service</p>

<p>тұтынушылардың қалауына әсері қарастырылады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамханада және қызмет көрсетуді тамақтандыруды қамтамасыз ету, қызмет көрсетуді ұйымдастыру қағидағтарын қолданады, және мейрамхана сервисін ұйымдастыруда және мазірін жасауда клиенттердің мәдени және әлеуметтік артықшылықтарын ескере отырып, гастрономиялық мәдениет, әдеп, қызмет көрсету ережелері және қызмет көрсету стандарттары туралы білімді пайдаланады.</p>	<p>ресторане</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет принципы организации питания и обслуживания в ресторане, использует знания о гастрономической культуре, этике, правилах сервировки и стандартах обслуживания с учётом культурных и социальных предпочтений клиентов при создании меню и организации ресторанного сервиса.</p>	<p>in a restaurant, uses knowledge of gastronomic culture, ethics, serving rules and service standards, taking into account the cultural and social preferences of customers when creating menus and organizing restaurant services.</p>
<p>14</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) ORDGB 2211-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі жабықтар</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды туризмде мейрамхана және қонақ үй қызметін жүзеге асыру бойынша әдістемелік негіздермен және практикалық ұсынымдармен таныстыру, мәзір жасауға және бюджетті есептеуге назар аудару. Білім алушы әмбебап ас үй машиналары, жуу және тазалау жабықтары, жылу аппаратары, мейрамханалардың, барлардың инженерлік-техникалық жабықтары туралы білім алады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Туризмде мейрамхана және қонақ үй қызметін ұйымдастырудың әдістемелік негіздерін қолданады, ас мәзірінің құрамы, бюджетті есептеу, сондай-ақ мейрамханалар мен барлардың асүй, жуу, жылу және инженерлік-техникалық жабықтарының</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) ORDGB 2211-25</p> <p>Наименование дисциплины: Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Экономика гостиничного хозяйства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины ознакомление обучающихся с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению ресторанной и гостиничной деятельности в туризме, внимание уделяется составлению меню и подсчёту бюджета. Обучающийся приобретают знания об универсальных кухонных машинах, моечных и очистительных оборудований, тепловых аппаратах, инженерно-техническом оборудовании ресторанов, баров</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методические основы организации ресторанной и гостиничной деятельности в туризме, использует знания о составе меню,</p>	<p>Discipline code: BD (EC) ORDGB 2211-25</p> <p>Discipline name: Equipment in the restaurant and hotel business</p> <p>Course: 2; semester: 3</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Infrastructure in RHB</p> <p>Post-requirements: Hospitality Economy</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to familiarize students with the methodological foundations and practical recommendations for the implementation of restaurant and hotel activities in tourism, attention is paid to menu preparation and budget calculation. The student acquires knowledge of universal kitchen machines, washing and cleaning equipment, heating apparatuses, engineering and technical equipment of restaurants, bars</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies the methodological foundations of organizing restaurant and hotel activities in tourism, uses knowledge about the composition of the menu, calculating the budget, as well as the purpose and functioning of kitchen, washing, heating and engineering</p>

	<p>расчёте бюджета, а также о назначении и функционировании кухонного, мочного, теплового и инженерно-технического оборудования ресторанов и баров.</p>	<p>equipment of restaurants and bars.</p>
<p>15</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) МТВГР 2211-25 Пәннің атауы: Қонақ үй кәсіпорындарының материалды-техникалық базасы Курс: 2; семестр: 3 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақ үй кешендерінің материалдық-техникалық базасын пайдалану бойынша теориялық білімді қалыптастыру болып табылады. Пән бойынша қонақ үйлерді жобалаудың, техникалық пайдаланудың негізгі қағидағтары зерделенеді; қонақ үй кәсіпорындарының ғимараттарына, техникалық жабдықтарына, тіршілікті қамтамасыз ету жүйелеріне қойылатын талаптар. Білім алушылар қонақ үй кешендерінің үй-жайларын безендіруге қойылатын талаптарды қолдана алады және олардың клиенттерді тартуға әсер ету дәрежесін талдайды Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй кешендерін техникалық пайдалану және жобалау бойынша білімді қолданады, ғимараттарға, жабдықтарға және тіршілікті қамтамасыз ету жүйелеріне қойылатын талаптарды пайдаланады, сондай-ақ жайлылық пен клиенттерді тартуға олардың әсерін ескере отырып, үй-жайларды безендіру нормаларын қолданады.</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) МТВГР 2211-25 Наименование дисциплины: Материально-техническая база гостиничных предприятий Курс: 2; семестр: 3 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства Постреквизиты: Экономика гостиничного хозяйства Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является формирование теоретических знаний по эксплуатации материально-технической базы гостиничных комплексов. В дисциплине изучаются основные принципы проектирования, технической эксплуатации гостиниц; требования к зданиям, техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиничных предприятий. Обучающиеся умеют применять требования к оформлению помещений гостиничных комплексов и анализировать степень их влияния на привлечение клиентов Результаты обучения дисциплины: Применяет знания по технической эксплуатации и проектированию гостиничных комплексов, использует требования к зданиям, оборудованию и системам жизнеобеспечения, а также применяет нормы оформления помещений с учётом их влияния на комфорт и привлечение клиентов.</p>	<p>Discipline code: BD (EC) МТВГР 2211-25 Discipline name: Material and technical base of hotel companies Course: 2; semester: 3 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Hospitality industry basics Post-requirements: Hospitality Economy Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form theoretical knowledge on the operation of the material and technical base of hotel complexes. The discipline studies the basic principles of design, technical operation of hotels; requirements for buildings, technical equipment, life support systems of hotel enterprises. Students are able to apply the requirements for the design of hotel premises and analyze the degree of their impact on attracting customers Learning outcome of the discipline: Applies knowledge on the technical operation and design of hotel complexes, uses the requirements for buildings, equipment and life support systems, and also applies the rules for the design of premises, taking into account their impact on comfort and customer attraction.</p>
<p>16</p>	<p>Пәннің коды: БП (ТК) ОРР2213-25</p>	<p>Discipline code: BD (EC) ОРР2213-25</p>

<p>Пәннің атауы: Рационалды тамақтану негіздері Курс: 2; семестр: 4 Академиялық кредиттер көлемі: 8 Пререквизиттер: Имидж бен іскерлік қарым-қатынас Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы статистика Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты теңдестірілген тамақтану қағидағтарын, адам денсаулығы үшін әртүрлі тағамдық заттардың рөлін және рационалды қалыптастыру әдістерін таныстыру. Білім алушылар жасына, жынысына және дене белсенділігіне байланысты тамақтанудың физикалық жай-күйіне, аурулардың алдын алуға және тамақтануды оңтайландыруға әсерін зерделейді. Пән дұрыс тамақтанудың теориялық және практикалық аспектілерін, оның адам денсаулығына әсерін береді, теңгерімді тамақтанудың негізгі қағидағтарын, организмдегі макро- және микроэлементтердің рөлін, диетаның әртүрлі түрлерін және оларды қолдану, халықтың әртүрлі топтары үшін тамақтануды жоспарлау әдістерін зерделейді Пәннің оқу нәтижелері: Теңдестірілген тамақтану принциптерін қолданады және жас мөлшерін, жынысын, дене белсенділігін және аурулардың алдын алуды ескере отырып, халықтың әртүрлі топтарының тамақтануын оңтайландыру үшін тағамдық заттардың рөлі, диетаның түрлері және диетаны жоспарлау әдістері туралы білімді пайдаланады.</p>	<p>Наименование дисциплины: Основы рационального питания Курс: 2; семестр: 4 Количество академических кредитов: 8 Пререквизиты: Имидж и деловое общение Постреквизиты: Статистика в сфере услуг Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является ознакомление принципов сбалансированного питания, роль различных пищевых веществ для здоровья человека и методы формирования рациона. Обучающиеся изучают влияние питания на физическое состояние, профилактику заболеваний и оптимизацию питания в зависимости от возраста, пола и физической активности. Дисциплина дает теоретические и практические аспекты правильного питания и его влияния на здоровье человека, изучают основные принципы сбалансированного питания, роль макро- и микроэлементов в организме, различные виды диет и их применение, а также методы планирования питания для различных групп населения Результаты обучения дисциплины: Применяет принципы сбалансированного питания и использует знания о роли пищевых веществ, видах диет и методах планирования рациона для оптимизации питания различных групп населения с учётом возраста, пола, физической активности и профилактики заболеваний.</p>	<p>Discipline name: Fundamentals of rational pmtania Course: 2; semester: 4 Number of academic credits: 8 Prerequisites: Image and business communication Post-requirements: Statistics in the service sector Brief description of the course: The purpose of the discipline is to familiarize the principles of a balanced diet, the role of various food substances for human health and methods of diet formation. Trainees study the effects of nutrition on physical fitness, disease prevention, and nutritional optimization according to age, gender, and physical activity. The discipline provides theoretical and practical aspects of proper nutrition and its impact on human health, study the basic principles of balanced nutrition, the role of macro- and microelements in the body, various types of diets and their application, as well as methods of nutrition planning for various population groups Learning outcome of the discipline: Applies the principles of balanced nutrition and uses knowledge about the role of food substances, types of diets and diet planning methods to optimize the nutrition of various groups of the population, taking into account age, gender, physical activity and disease prevention.</p>
<p>17 Пәннің коды: БП (ТК) GT2213-25 Пәннің атауы: Гастрономиялық туризм Курс: 2; семестр: 4 Академиялық кредиттер көлемі: 5</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) GT2213-25 Наименование дисциплины: Гастрономический туризм Курс: 2; семестр: 4</p>	<p>Discipline code: BD (EC) GT2213-25 Discipline name: Gastronomic tourism Course: 2; semester: 4 Number of academic credits: 5</p>

<p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәнді зерделеудің мақсаты гастрономиялық туризм ұғымдары, әлемдік туризм индустриясындағы ресурстар мен түрлер және әлемдегі даму перспективалары туралы білім кешенін қалыптастыру. Пәнді зерделей отырып, білім алушылар клиенттерге бағдарланған туристік қызмет көрсету технологияларын анықтай және қолдана алады, туристердің нарықтық сұранысын талдау негізінде тұтынушыларға қызмет көрсету процесі қызметінің тиімділігі туралы қорытынды жасай алады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Әлемдік индустриядағы гастрономиялық туризм, оның ресурстары мен түрлері туралы білімді қолданады, клиенттерге бағдарланған туристік қызмет көрсету технологияларын пайдаланады және тұтынушыларға қызмет көрсету тиімділігін бағалау үшін нарықтық сұранысты талдайды.</p>	<p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах</p> <p>Постреквизиты: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель изучения дисциплины формирование комплекса знаний о понятиях гастрономического туризма, ресурсах и видах в мировой индустрии туризма и перспективах развития в мире. Изучая дисциплину обучающиеся могут определять и применять клиенториентированные технологии туристского обслуживания, сделать выводы об эффективности деятельности процесса обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса туристов</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания о гастрономическом туризме, его ресурсах и видах в мировой индустрии, использует клиенториентированные технологии туристского обслуживания и анализирует рыночный спрос для оценки эффективности обслуживания потребителей.</p>	<p>Prerequisites: Service technology in restaurants and hotels</p> <p>Post-requirements: Technology of food production in the restaurant business</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to form a complex of knowledge about the concepts of gastronomic tourism, resources and types in the global tourism industry and development prospects in the world. Studying the discipline, students can identify and apply client-oriented tourist service technologies, draw conclusions about the effectiveness of the consumer service process based on an analysis of the market demand of tourists</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge about gastronomic tourism, its resources and types in the global industry, uses customer-oriented technologies of tourist services and analyzes market demand to assess the effectiveness of consumer services.</p>
<p>18</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) ВPRDGB 3214-25</p> <p>Пәннің атауы: ММБ-дегі бизнес-жоспарлау</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларда тиімді бизнес-жоспарларды әзірлеу және іске асыру үшін қажетті кешенді білім мен дағдыларды қалыптастыру. Пән бизнес-жоспарларды әзірлеу қағидағарын,</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) ВPRDGB 3214-25</p> <p>Наименование дисциплины: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Постреквизиты: Гостиничное хозяйство</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины формирование у обучающихся комплексных знаний и навыков, необходимых</p>	<p>Discipline code: BD (EC) ВPRDGB 3214-25</p> <p>Discipline name: Business planning in RHB</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business</p> <p>Post-requirements: Hotel industry</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to create comprehensive knowledge and skills among students necessary for the development and implementation of effective business plans.</p>

<p>әдістері мен құралдарын зерделеуге бағытталған; нарықты талдау үшін компетенцияларды қалыптастыру, стратегияларды әзірлеу және мейрамхана бизнесі қызметінің ерекшелігіне бейімделген өміршең бизнес-жоспарларды құру</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Бизнес-жоспарларды әзірлеу қағидағары мен әдістерін қолданады, мейрамхана бизнесінің ерекшеліктеріне бейімделген өміршең бизнес-жоспарларды құру үшін нарықты талдау және стратегиялық жоспарлау құралдарын пайдаланады.</p>	<p>для разработки и реализации эффективных бизнес-планов. Дисциплина направлена на изучение принципов, методов и инструментов разработки бизнес-планов; формирование компетенций для анализа рынка, разработки стратегий и создания жизнеспособных бизнес-планов, адаптированных к специфике деятельности ресторанный бизнес</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет принципы и методы разработки бизнес-планов, использует инструменты анализа рынка и стратегического планирования для создания жизнеспособных бизнес-планов, адаптированных к особенностям ресторанный бизнеса.</p>	<p>The discipline is aimed at studying the principles, methods and tools for developing business plans; creation of recipes for market analysis, development of strategies and creation of viable business plans adapted to the specifics of the restaurant business</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies the principles and methods of developing business plans, uses market analysis and strategic planning tools to create viable business plans adapted to the specifics of the restaurant business.</p>
<p>19</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) BRB 3214-25</p> <p>Пәннің ағауы: Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана бизнесіндегі қауіпсіздік пен тәуекелдерді зерделеу. Пәнде мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін қорғау шараларының кешенін жүзеге асыру әдістері, коммерциялық құпияның ұғымы мен мәні және ақпаратты қорғау тәсілдері, іскерлік ақпараттың қауіпсіздігін қамтамасыз ету қағидағары, мейрамхана бизнесінде өнеркәсіптік тыңшылықтың техникалық құралдарына қарсы іс-қимыл шаралары зерделенеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) BRB 3214-25</p> <p>Наименование дисциплины: Безопасность ресторанный бизнес</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Постреквизиты: Гостиничное хозяйство</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины изучение безопасности и рисков в ресторанном бизнесе. В дисциплине изучаются методы осуществления комплекса защитных мер, которые обеспечивают безопасность ресторанный бизнес, понятие и сущность коммерческой тайны и способы защиты информации, принципы обеспечения безопасности деловой информации, меры противодействия техническим средствам промышленного шпионажа в ресторанном бизнесе</p>	<p>Discipline code: BD (EC) BRB 3214-25</p> <p>Discipline name: Restaurant business security</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of entrepreneurial activity in the restaurant and hotel business</p> <p>Post-requirements: Hotel industry</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study safety and risks in the restaurant business. The discipline studies the methods of implementing a set of protective measures that ensure the security of the restaurant business, the concept and essence of commercial secrets and methods of protecting information, the principles of ensuring the security of business information, measures to counter technical means of industrial espionage in the restaurant business</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies security practices in the restaurant</p>

<p>бизнесінде қауіпсіздікті қамтамасыз ету әдістерін қолданады, коммерциялық құпияны және іскерлік ақпаратты қорғау шараларын қолданады, сондай-ақ тәуекелдерге және техникалық құралдарға қарсы іс-қимыл қағидаттарын қолданады.</p>	<p>Результаты обучения Дисциплины: Применяет методы обеспечения безопасности в ресторанном бизнесе, использует меры защиты коммерческой тайны и деловой информации, а также применяет принципы противодействия рискам и техническим средствам.</p>	<p>business, uses measures to protect trade secrets and business information, and applies the principles of countering risks and technical means.</p>
<p>20</p> <p>Пәннің коды: БП (ТҚ) ІСРРДГВ 3215-25 Пәннің атауы: МІМБ-дағы ІС кәсіпорындары Курс: 3; семестр: 5 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқығудың мақсаты мейрамхана ісі және мейманхана бизнесіндегі ІС:Кәсіпорын бағдарламасын қолдана отырып, ұйымның бухгалтерлік есебін оқыту. Пәннің мазмұны ІС:Кәсіпорын бағдарламасында мейрамхана ісі және мейманхана бизнесінің бухгалтерлік есебін жүргізу, ІС жүйесінің құрылымы мен мазмұнын қалыптастыру, бухгалтерлік есеп объектілерін есепке алу және ІС бағдарламасында жұмыс істеу дағдыларын қалыптастырады Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана және қонақ үй бизнесінде бухгалтерлік есепті жүргізу бойынша білімін қолданады, бухгалтерлік есеп объектілерін есепке алу, есептілікті қалыптастыру және кәсіпорынның қаржылық қызметін ұйымдастыру үшін «ІС: Кәсіпорын» бағдарламасының функционалдық мүмкіндіктерін пайдаланады</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) ІСРРДГВ 3215-25 Наименование дисциплины: ІС предприятій в РДГБ Курс: 3; семестр: 5 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Экономика гостиничного хозяйства Постреквизиты: Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе Краткое описание дисциплины: Цель изучения дисциплины является обучение бухгалтерскому учету организации с использованием программы «ІС: Предприятие в ресторанном деле и гостиничном бизнесе». Содержание дисциплины формирует навыки ведения бухгалтерского учета в программе «ІС: Предприятие в ресторанном деле и гостиничном бизнесе», формирования структуры и содержания системы ІС, учета объектов бухгалтерского учета и умения работать в программе ІС. Результаты обучения дисциплины: Применяет знания по ведению бухгалтерского учёта в ресторанном и гостиничном бизнесе, использует функциональные возможности программы «ІС: Предприятие» для учёта объектов бухгалтерского учёта, формирования отчётности и организации финансовой деятельности предприятия.</p>	<p>Discipline code: BD (EC) ІСРРДГВ 3215-25 Discipline name: ІС enterprises in RHB Course: 3; semester: 5 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Hospitality Economy Post-requirements: Accounting and auditing in the restaurant and hotel business Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to teach accounting to organizations using the program ІС:Enterprise in the restaurant and hotel business. The content of the discipline forms accounting skills in the program ІС:Enterprise in the restaurant and hotel business, the formation of the structure and content of the ІС system, accounting for accounting objects and the ability to work in the ІС program. Learning outcome of the discipline: Applies knowledge of accounting in the restaurant and hotel business, uses the functionality of the ІС: Enterprise program to account for accounting objects, generate reports and organize the financial activities of the enterprise.</p>
<p>21</p>	<p>Пәннің коды: БП (ТҚ) ОКРВ 3215-25</p>	<p>Discipline code: BD (EC) ОКРВ 3215-25</p>

<p>Пәннің атауы: Мейрамхана. Бизнесіндегі калькуляциялау негіздері</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқыту мақсаты ресурстарды ұтымды жұмсауды қамтамасыз ету мақсатында мейрамхана бизнесінде өнімдер мен қызметтерді калькуляциялау саласында білімді, дағдылар мен іскерлікті қалыптастыру. Білім алушылар технологиялық процестерді талдайды, калькуляциялық карталарды жасайды, дайын өнім мен жартылай фабрикаттардың бағаларын есептейді және салыстырады, олардың тиімділігі туралы қорытынды жасайды</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана бизнесінде өнімдер мен қызметтерді есептеу әдістерін қолданады, технологиялық процестерді талдау және бағаларды есептеу және салыстыру үшін калькуляциялық карталарды жасау дағдыларын пайдаланады, сондай-ақ ресурстарды жұмсаудың тиімділігін бағалайды.</p>	<p>Наименование дисциплины: Основы калькуляции в ресторанном деле</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Экономика гостиничного хозяйства</p> <p>Постреквизиты: Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель изучения дисциплины формирование знаний, навыков и умений в области калькулирования продукции и услуг в ресторанном бизнесе, в целях обеспечения рационального расходования ресурсов. Обучающие анализирует технологические процессы, составляет калькуляционные карты, рассчитывать и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы калькулирования продукции и услуг в ресторанном бизнесе, использует навыки анализа технологических процессов и составления калькуляционных карт для расчёта и сравнения цен, а также оценивает эффективность расходования ресурсов.</p>	<p>Discipline name: Basics of calculation in the restaurant business</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Hospitality Economy</p> <p>Post-requirements: Accounting and auditing in the restaurant and hotel business</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to form knowledge, skills and abilities in the field of calculating products and services in the restaurant business, in order to ensure the rational use of resources. Instructors analyze technological processes, draw up costing maps, calculate and compare prices for finished products and semi-finished products, draw conclusions about their effectiveness</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of calculating products and services in the restaurant business, uses the skills of analyzing technological processes and compiling calculation maps to calculate and compare prices, and also evaluates the efficiency of resource consumption.</p>
<p>Код дисциплины: БД (КВ) BUARGB 3218-25</p> <p>Наименование дисциплины: Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: 1С предприятий в РДБ</p> <p>Постреквизиты: Гостиничное хозяйство</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель</p>	<p>Discipline code: BD (EC) BUARGB 3218-25</p> <p>Discipline name: Accounting and auditing in the restaurant and hotel business</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: 1C enterprises in RHB</p> <p>Post-requirements: Hotel industry</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is the development of the</p>	<p>Пәннің коды: БП (ТК) BUARGB 3218-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: МІМБ-дағы 1С кәсіпорындары</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақ үйлердегі шығындарды бухгалтерлік</p>

<p>есепке алууды жетілдірудің негізгі бағыттарын меңгеру және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарындағы шығындарды есепке алууды ұйымдастыру. Пәнді меңгеру қонақ үй кызметтерінің ерекшеліктерін және шығындардың бухгалтерлік есебін құруды басқаруды ұйымдастыруды зерделеуге мүмкіндік береді. Ішкі есептілікті, сондай-ақ қонақ үй бизнесінің шығындарын есепке алууды ұйымдастыру және қалыптастыру</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй бизнесінде шығындарды бухгалтерлік есептеу әдістерін қолданады, шығындарды тиімді басқару және кәсіпорынның қаржы ресурстарын бақылау үшін есепке алууды ұйымдастыру және ішкі есептілікті қалыптастыру тәсілдерін пайдаланады.</p>	<p>дисциплины освоение основные направления совершенствования бухгалтерского учёта затрат в гостиницах и организации учёта затрат на предприятиях гостиничного бизнеса. Освоение дисциплины позволит изучить особенностей услуг гостиниц и организации управления на построение бухгалтерского учёта затрат. Организация и формирование внутренней отчётности, а также учёта затрат гостиничного бизнеса</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы бухгалтерского учёта затрат в гостиничном бизнесе, использует подходы к организации учёта и формированию внутренней отчётности для эффективного управления затратами и контроля финансовых ресурсов предприятия.</p>	<p>main directions for improving accounting for costs in hotels and the organization of accounting for costs at hotel enterprises. Mastering the discipline will allow you to study the features of hotel services and the organization of management to build accounting for costs. Organization and formation of internal reporting, as well as accounting for the costs of the hotel business</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies accounting methods for costs in the hotel business, uses accounting approaches and internal reporting to effectively manage costs and control the financial resources of the enterprise.</p>
<p>23</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) CNRГВ 3218-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі баға және салық салу</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: МІМБ-дағы ІС кәсіпорындары</p> <p>Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты МІМБ кәсіпорындарында салық салу мен баға белгілеудің теориялық және практикалық ерекшеліктерін зерделеу. Пәнді меңгеру бағаларды қалыптастыруға әсер ететін факторларды байланыстыруға мүмкіндік береді; МІМБ өнімдері мен қызметтерінің өзіндік құнын есептеу; МІМБ салық салу ерекшеліктерін ажырату, салық органдары үшін құжаттаманы және статистикалық есепті сапалы ресімдеуді ұйымдастыру</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана, қонақ үй</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) CNRГВ 3218-25</p> <p>Наименование дисциплины: Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: ІС предприятий в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: Гостиничное хозяйство</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины изучение теоретических и практических особенностей налогообложения и ценообразования на предприятиях РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связывать факторы, оказывающие влияние на формирование цен; рассчитывать себестоимость продукции и услуг РДГБ; различать особенности налогообложения в РДГБ, организовывать качественное оформление документации и статистической отчётности для</p>	<p>Discipline code: BD (EC) CNRГВ 3218-25</p> <p>Discipline name: Pricing and taxation in the restaurant and hotel business</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: ІC enterprises in RHB</p> <p>Post-requirements: Hotel industry</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the theoretical and practical features of taxation and pricing at RHB enterprises. Mastering the discipline allows you to link factors that affect the formation of prices; calculate the cost of products and services of the RHB; distinguish between tax specifics in the RHB, organize high-quality documentation and statistical reporting for tax authorities</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge in the field of taxation and</p>

<p>және туристік бизнес кәсіпорындарында салық салу және баға белгілеу саласындағы білімді қолданады, қолданыстағы заңнаманы және саланың ерекшелігін ескере отырып, өзіндік құнды есептеу, салық құжаттамасын және статистикалық есептілікті ресімдеу әдістерін қолданады.</p>	<p>налоговых органов. Результаты обучения дисциплины: Применяет знания в области налогообложения и ценообразования на предприятиях ресторанного, гостиничного и туристского бизнеса, использует методы расчёта себестоимости, оформления налоговой документации и статистической отчётности с учётом действующего законодательства и специфики отрасли.</p>	<p>pricing at enterprises of the restaurant, hotel and tourism business, uses methods of calculating the cost, processing tax documentation and statistical reporting, taking into account the current legislation and the specifics of the industry.</p>
<p>24</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) SSU3217-25 Пәннің атауы: Қызмет көрсету саласындағы статистика Курс: 3; семестр: 5 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәнді зерделеу мақсаты қызмет көрсету саласындағы процестер туралы статистикалық ақпаратты жинау, өңдеу, қорыту және талдау әдістері туралы білім кешенін қалыптастыру. Нәтижесінде білім алушы қызмет көрсету саласын дамытудың негізгі көрсеткіштерін анықтайды, есептейді, ақпаратты өңдеудің статистикалық әдістерін қолданады, әлеуметтік-экономикалық құбылыстар мен процестердің сандық индикаторларын талдайды Пәннің оқу нәтижелері: Ақпаратты жинаудың, өңдеудің және талдаудың статистикалық әдістерін қолданады, қызмет көрсету саласындағы процестерді бағалау үшін көрсеткіштерді және әлеуметтік-экономикалық құбылыстарды талдау үшін сандық</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) SSU3217-25 Наименование дисциплины: Статистика в сфере услуг Курс: 3; семестр: 5 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Экономика гостиничного хозяйства Постреквизиты: Риски в сфере услуг Краткое описание дисциплины: Цель изучения дисциплины формирование комплекса знаний о методах сбора, обработки, обобщения и анализа статистической информации о процессах в сфере услуг. В результате обучающийся определяет, рассчитывает основные показатели развития сферы услуг, применяет статистические методы обработки информации, анализирует количественные индикаторы социально-экономических явлений и процессов Результаты обучения дисциплины: Применяет статистические методы сбора, обработки и анализа информации, использует показатели для оценки процессов в сфере услуг и количественные индикаторы для анализа социально-экономических явлений.</p>	<p>Discipline code: BD (EC) SSU3217-25 Discipline name: Statistics in the service sector Course: 3; semester: 5 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Hospitality Economy Post-requirements: Risks in the service sector Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to form a set of knowledge about methods for collecting, processing, summarizing and analyzing statistical information on processes in the service sector. As a result, the student determines, calculates the main indicators of the development of the service sector, applies statistical methods of information processing, analyzes quantitative indicators of socio-economic phenomena and processes Learning outcome of the discipline: Applies statistical methods of collecting, processing and analyzing information, uses indicators to assess processes in the service sector and quantitative indicators to analyze socio-economic phenomena.</p>

	<p>индикаторларды пайдаланады.</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) MARDGB 3217-25</p> <p>Пәннің атауы: МІМБ-да талдау әдістері</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы</p> <p>Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды деректерді терең талдауға негізделген негізделген басқару шешімдерін қабылдау үшін құралдармен қаруландыру. Оқу барысында білім алушылар шешім қабылдау үшін қажетті деректерді жинау, өңдеу және талдау дағдыларын игереді; тиімділіктің түйінді көрсеткіштерін бағалау, нарық пен бәсекелестік органы талдау әдістемелерін игереді, саланың даму үрдісін болжауды үйренеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Негізделген басқарушылық шешімдер қабылдау үшін деректерді жинау, өңдеу және талдау әдістерін қолданады, тиімділіктің түйінді көрсеткіштерін бағалау, нарықты, бәсекелестік органы талдау және саланың даму үрдістерін болжау құралдарын пайдаланады.</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) MARDGB 3217-25</p> <p>Наименование дисциплины: Методы анализа в РДГБ</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Экономика гостиничного хозяйства</p> <p>Постреквизиты: Риски в сфере услуг</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины вооружить обучающихся инструментами для принятия обоснованных управленческих решений, основанных на глубоком анализе данных. В ходе изучения, обучающиеся приобретут навыки сбора, обработки и анализа данных, необходимых для принятия решений; осvoят методики оценки ключевых показателей эффективности, анализа рынка и конкурентной среды, научатся прогнозировать тенденции развития отрасли</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы сбора, обработки и анализа данных для принятия обоснованных управленческих решений, использует инструменты оценки ключевых показателей эффективности, анализа рынка, конкурентной среды и прогнозирования тенденций развития отрасли.</p>	<p>Discipline code: BD (EC) MARDGB 3217-25</p> <p>Discipline name: Methods of analysis in RHB</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Hospitality Economy</p> <p>Post-requirements: Risks in the service sector</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to equip students with tools for making informed management decisions based on in-depth data analysis. In the course of the study, students will acquire the skills to collect, process and analyze the data necessary for making decisions; will master the methods for assessing key performance indicators, market analysis and the competitive environment, learn to predict industry development trends</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of collecting, processing and analyzing data to make informed management decisions, uses tools for assessing key performance indicators, market analysis, competitive environment and forecasting industry trends.</p>
25	<p>Пәннің коды: БП (ТК) HRM BSU 3216-25</p> <p>Пәннің атауы: Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті</p> <p>Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) HRM BSU 3216-25</p> <p>Наименование дисциплины: HR менеджмент в сфере услуг</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов</p> <p>Постреквизиты: Обслуживание официальных и</p>	<p>Discipline code: BD (EC) HRM BSU 3216-25</p> <p>Discipline name: HR management in the service sector</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Management of hotels and restaurants</p>

<p>қабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты HR-менеджменттің мәні және модельдердің эволюциясы, менеджердің қызметі, рөл, біліктілігі және жеке қасиеттері және қызмет көрсету саласында шешім қабылдау әдістері туралы білімді қалыптастыру. Пәнді зерделей отырып, білім алушы ұйымдастырушылық құрылымдардың түрлерін және оларды оңтайландыру технологиясын анықтайды, персоналдың тартылуын және қызметтер саласындағы әлеуетті бағалаудың негізгі құралдарын айқындайды</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қызмет көрсету саласында тиімді басқару шешімдерін қабылдау үшін HR-менеджмент бойынша білімді қолданады, персоналдың әлеуетін бағалау құралдарын пайдаланады, тартылу деңгейін анықтайды және кәсіпорынның мақсаттарына сәйкес ұйымдастырушылық құрылымдарды оңтайландырады.</p>	<p>дипломатических приемов</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины формировать знания о сущности HR- менеджмента и эволюции моделей, функций, роли, квалификации и личностных качествах менеджера, и методах принятия решений в сфере услуг. Изучая дисциплину, обучающиеся выявляют виды организационных структур и технологию их оптимизации, определяют вовлеченность персонала и ключевые инструменты оценки потенциала в сфере услуг</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания по HR-менеджменту для принятия эффективных управленческих решений в сфере услуг, использует инструменты оценки потенциала персонала, определяет уровень вовлечённости и оптимизирует организационные структуры в соответствии с целями предприятия.</p>	<p>Post-requirements: Service of official and diplomatic receptions</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form knowledge about the essence of HR management and the evolution of models, the function, role, qualifications and personal qualities of the manager, and decision-making methods in the service sector. By studying the discipline, the student identifies the types of organizational structures and the technology for their optimization, determines the involvement of personnel and key tools for assessing the potential in the service sector</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies HR management knowledge to make effective management decisions in the service sector, uses staff potential assessment tools, determines the level of involvement and optimizes organizational structures in accordance with the goals of the enterprise.</p>
<p>27</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) KPSU3216-25</p> <p>Пәннің атауы: Сервистік индустрияның кадрлық әлеуеті</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейманхана және мейрамхана менеджменті</p> <p>Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларда сервистік қызметтер саласындағы кадрлық әлеуетті тиімді басқару үшін қажетті теориялық және практикалық білімді, дағдылар мен іскерлікті қалыптастыру болып табылады. Тәртіп сервистік</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) KPSU3216-25</p> <p>Наименование дисциплины: Кадровый потенциал сервисной индустрии</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Менеджмент гостиниц и ресторанов</p> <p>Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических и практических знаний, навыков и умений, необходимых для эффективного управления кадровым потенциалом в сфере сервисных услуг.</p>	<p>Discipline code: BD (EC) KPSU3216-25</p> <p>Discipline name: Personnel potential of the service industry</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Management of hotels and restaurants</p> <p>Post-requirements: Service of official and diplomatic receptions</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to develop students' theoretical and practical knowledge, skills and abilities necessary for effective management of personnel potential in the service sector. The discipline is aimed at developing an</p>

<p>индустриядағы бәсекеге қабілеттілік пен табыстың негізгі факторы ретінде адами ресурстың маңыздылығын түсінуді дамытуға бағытталған</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Кадрлық әлеуетті басқару білімі мен әдістерін қолданады, сервистік қызметтер саласындағы кәсіпорындар қызметінің тиімділігін және бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін персоналмен жұмыс істеудің практикалық дағдыларын пайдаланады.</p>	<p>Дисциплина направлена на развитие понимания важности человеческого ресурса как ключевого фактора конкурентоспособности и успеха в сервисной индустрии</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания и методы управления кадровым потенциалом, использует практические навыки работы с персоналом для повышения эффективности деятельности и конкурентоспособности предприятий в сфере сервисных услуг.</p>	<p>understanding of the importance of human resources as a key factor in competitiveness and success in the service industry</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge and methods of managing personnel potential, uses practical skills of working with personnel to increase the efficiency of activities and competitiveness of enterprises in the service sector.</p>
<p>28</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) ІІДО1207-25</p> <p>Пәннің атауы: Имидж бен іскерлік қарым-қатынас</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы</p> <p>Постреквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты имидж түрлері, іскерлік қарым-қатынастағы құзыреттілік, құзыреттілікті дамыту тәсілдері, іскерлік қарым-қатынасты басқару және құжаттау туралы түсінік беру болып табылады. Пән іскерлік қарым-қатынастың сөздік, логикалық және психологиялық негіздеріне, тұлғааралық және қоғамдық қатынастар жүйесінде іскерлік қарым-қатынастың әртүрлі нысандарында вербалды емес құралдарды пайдалануға бағытталған</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Имидж типтері мен іскерлік қарым-қатынас негіздері туралы білімді қолданады, кәсіби ортада тиімді өзара іс-қимыл жасау және іскерлік қарым-қатынасты құжаттау үшін сөйлеу, логикалық, психологиялық және вербалды емес коммуникация құралдарын</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) ІІДО1207-25</p> <p>Наименование дисциплины: Имидж и деловое общение</p> <p>Курс: 1; семестр: 1</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Школьная программа</p> <p>Постреквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является дать представление о типах имиджей, компетентности в деловом общении, способах развития компетентности, управления и документирования делового общения. Дисциплина направлена на речевые, логические и психологические основы делового общения, использование невербальных средств в различных формах делового общения в системе межличностных и общественных отношений</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания о типах имиджа и основах делового общения, использует речевые, логические, психологические и невербальные средства коммуникации для эффективного взаимодействия в профессиональной среде и</p>	<p>Discipline code: BD (EC) ІІДО1207-25</p> <p>Discipline name: Image and business communication</p> <p>Course: 1; semester: 1</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: School program</p> <p>Post-requirements: Hospitality industry basics</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to provide an idea of the types of images, competence in business communication, ways to develop competence, manage and document business communication. The discipline is aimed at the speech, logical and psychological foundations of business communication, the use of non-verbal means in various forms of business communication in the system of interpersonal and social relations</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge about the types of image and the basics of business communication, uses speech, logical, psychological and non-verbal means of communication for effective interaction in a professional environment and</p>

	<p>пайдаланады.</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) ЕiKS1207-25</p> <p>Пәннің атауы: Сервистегі этикет пен мәдениет</p> <p>Курс: 1; семестр: 2</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мектеп бағдарламасы</p> <p>Постреквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларда мейрамхана және қонақ үй бизнесі индустриясында қонақтарға қызмет көрсетудің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін қажетті білім, іскерлік және дағдылар кешенін қалыптастыру. Курс аясында кәсіби этикеттің негізгі нормалары, іскерлік және тұлғааралық коммуникация ережелері, ұлттық және мәдени мінез-құлық ерекшеліктері, сондай-ақ HoReCa саласындағы қызмет көрсету стандарттары зерделенеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Кәсіби этикет нормаларын және қызмет көрсету стандарттарын қолданады, мейрамхана және қонақ үй бизнесі индустриясында (HoReCa) сервистің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін ұлттық және мәдени ерекшеліктерді ескере отырып, іскерлік және тұлғааралық коммуникация дағдыларын пайдаланады.</p>	<p>документирования делового общения.</p> <p>Код дисциплины: БД (КВ) ЕiKS1207-25</p> <p>Наименование дисциплины: Этикет и культура в сервиса</p> <p>Курс: 1; семестр: 2</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Школьная программа</p> <p>Постреквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины формировать у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения высокого уровня обслуживания гостей в индустрии ресторанного и гостиничного бизнеса. В рамках курса изучаются основные нормы профессионального этикета, правила деловой и межличностной коммуникации, национальные и культурные особенности поведения, а также стандарты обслуживания в сфере HoReCa.</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет нормы профессионального этикета и стандарты обслуживания, использует навыки деловой и межличностной коммуникации с учётом национальных и культурных особенностей для обеспечения высокого уровня сервиса в индустрии ресторанного и гостиничного бизнеса (HoReCa).</p>	<p>documentation of business communication.</p> <p>Discipline code: BD (EC) EIKS1207-25</p> <p>Discipline name: Etiquette and culture of service</p> <p>Course: 1; semester: 2</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: School program</p> <p>Post-requirements: Hospitality industry basics</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form in students a set of knowledge, skills and abilities necessary to ensure a high level of guest service in the restaurant and hotel industry. The course examines the basic norms of professional etiquette, the rules of business and interpersonal communication, national and cultural characteristics of behavior, as well as service standards in the field of HoReCa.</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies professional etiquette and service standards, uses business and interpersonal communication skills, taking into account national and cultural characteristics, to ensure a high level of service in the restaurant and hotel industry (HoReCa).</p>
29	<p>Пәннің коды: БП (ТК) ЕiKS1207-25</p> <p>Пәннің атауы: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: МiМБ инфрақұрылым</p> <p>Постреквизиттер: МiМБ-дегі бизнес-жоспарлау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) EGH 2212-25</p> <p>Наименование дисциплины: Экономика гостиничного хозяйства</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Инфраструктура в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель</p>	<p>Discipline code: BD (EC) EGH 2212-25</p> <p>Discipline name: Hospitality Economy</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Infrastructure in RHB</p> <p>Post-requirements: Business planning in RHB</p> <p>Brief description of the course: The purpose</p>
30			

<p>білім алушыларда қонақ үй кәсіпорындарының жұмыс істеуінің қазіргі заманғы экономикалық тетіктері туралы түсініктерді қалыптастыру. Курс шеңберінде қонақ үйлердің қызметін ұйымдастыру және жоспарлау қағидағары, стратегиялық даму және бәсекеге қабілеттілік, қаржыландыру, баға белгілеу, кірістілік және қаражатты жұмсау мәселелері, сондай-ақ қонақ үй бизнесінің тиімділігін экономикалық талдау және бағалау әдістері зерделенеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй кәсіпорындары қызметінің тиімділігін бағалау үшін қазіргі заманғы экономикалық тетіктер мен талдау әдістерін қолданады, олардың бәсекеге қабілеттілігі мен орнықтылығын арттыру үшін жоспарлау, қаржыландыру, баға белгілеу және стратегиялық даму саласындағы білімді пайдаланады.</p>	<p>дисциплины формировать у обучающихся представления о современных экономических механизмах функционирования гостиничных предприятий. В рамках курса изучаются принципы организации и планирования деятельности гостиниц, вопросы стратегического развития и конкурентоспособности, финансирования, ценообразования, доходности и расходования средств, а также методы экономического анализа и оценки эффективности гостиничного бизнеса</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет современные экономические механизмы и методы анализа для оценки эффективности деятельности гостиничных предприятий, использует знания в области планирования, финансирования, ценообразования и стратегического развития для повышения их конкурентоспособности и устойчивости.</p>	<p>of the discipline is to form students' ideas about modern economic mechanisms of the functioning of hotel enterprises. The course examines the principles of organization and planning of hotel activities, issues of strategic development and competitiveness, financing, pricing, profitability and spending, as well as methods of economic analysis and assessment of the effectiveness of the hotel business.</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies modern economic mechanisms and analysis methods to assess the performance of hotel enterprises, uses knowledge in the field of planning, financing, pricing and strategic development to increase their competitiveness and sustainability.</p>
<p>31</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) MSST 2212-25</p> <p>Пәннің атауы: Әлеуметтік сала және туризмнің микроэкономикасы</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: МІМБ инфрақұрылым</p> <p>Постреквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты экономикалық субъектілердің шешім қабылдау және әлеуметтік саладағы жеке тандау тетігін, әлеуметтік саладағы және туризмдегі микроэкономикалық ауыспалылар арасындағы себеп-салдарлық байланыстарды зерделеу. Осы пәнде тұтынушылық мінез-құлық көрсеткіштерінің теориялары мен мәні,</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) MSST 2212-25</p> <p>Наименование дисциплины: Микроэкономика социальной сферы и туризма</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Инфраструктура в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины изучение механизма принятия решения экономическими субъектами и индивидуального выбора в социальной сфере, причинно-следственных связей между микроэкономическими переменными в социальной сфере и туризме. В данной дисциплине рассматриваются теории и</p>	<p>Discipline code: BD (EC) MSST 2212-25</p> <p>Discipline name: Microeconomics of the social sphere and tourism</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Infrastructure in RHB</p> <p>Post-requirements: Business planning in RHB</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the decision-making mechanism of economic entities and individual choices in the social sphere, causal relationships between microeconomic variables in the social sphere and tourism. This discipline covers the theories and essence of consumer behavior indicators,</p>

<p>микроэкономикалық талдау және элеуметтік саланы зерттеу әдістері қарастырылады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Экономикалық субъектілердің мінез-құлқын және элеуметтік саладағы және туризмдегі жеке тандауды бағалау үшін микроэкономикалық талдау теориялары мен әдістерін қолданады, тұтынушылық мінез-құлық көрсеткіштерін пайдаланады және микроэкономикалық ауыспалылар арасындағы себеп-салдарлық байланыстарды белгілейді.</p>	<p>сущность показателей потребительского поведения, методы микроэкономического анализа и исследования социальной сферы</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет теории и методы микроэкономического анализа для оценки поведения экономических субъектов и индивидуального выбора в социальной сфере и туризме, использует показатели потребительского поведения и устанавливает причинно-следственные связи между микроэкономическими переменными.</p>	<p>methods of microeconomic analysis and social research</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies theories and methods of microeconomic analysis to assess the behavior of economic actors and individual choices in the social sphere and tourism, uses indicators of consumer behavior and establishes causal relationships between microeconomic variables.</p>
<p>32</p> <p>Пәннің коды: БП (ТК) ВП 2212-25)</p> <p>Пәннің атауы: Жасанды интеллектке кіріспе (Minor)</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар</p> <p>Постреквизиттер: Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor)</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пән заманауи жасанды интеллект жүйелерінде қолданылатын негізгі ұғымдарды, әдістер мен технологияларды зерттеуге бағытталған. Курс жасанды нейрондық желілерді, машиналық оқытуды, терең оқытуды және компьютерлік көру, табиғи тілді өңдеу, робототехника және ойын өнері сияқты әртүрлі салаларда қолданылатын қолданбалы алгоритмдер мен модельдерді қарастырады. Курс аяқталғаннан кейін студенттер жасанды интеллект әдістерін қолдана отырып, есептерді талдауға және шешуге қабілетті.</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Жасанды интеллект модельдерін құру және тестілеу үшін</p>	<p>Код дисциплины: БД (КВ) ВП 2212-25)</p> <p>Наименование дисциплины: Введение в Искусственный интеллект (Minor)</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Информационно-коммуникационные технологии</p> <p>Постреквизиты: Разработка искусственных нейронных сетей (Minor)</p> <p>Краткое описание дисциплины: Дисциплина направлена на изучение основных понятий, методов и технологий, используемых в современных системах искусственного интеллекта. В рамках курса рассматриваются искусственные нейронные сети, машинное обучение, глубокое обучение, а также прикладные алгоритмы и модели, используемые в различных областях, таких как компьютерное зрение, обработка естественного языка, робототехника и игровое искусство. По окончании курса студенты способны анализировать и решать задачи с использованием методов искусственного интеллекта.</p>	<p>Discipline code: BD (EC) ВП 2212-25)</p> <p>Discipline name: Introduction to Artificial Intelligence (Minor)</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Information and communication technologies</p> <p>Post-requirements: Development of artificial neural networks (Minor)</p> <p>Brief description of the course: The discipline is aimed at studying the basic concepts, methods and technologies used in modern artificial intelligence systems. The course covers artificial neural networks, machine learning, deep learning, as well as applied algorithms and models used in various fields such as computer vision, natural language processing, robotics, and game art. At the end of the course, students are able to analyze and solve problems using artificial intelligence methods.</p> <p>Learning outcome of the discipline: Uses software tools to create and test artificial intelligence models in real-world projects,</p>

	<p>бағдарламалық құралдарды нақты жобаларда, соның ішінде модельдерді практикалық қосымшаларға біріктіруде қолданады</p>	<p>Результаты обучения дисциплины: Применяет программные средства для создания и тестирования моделей искусственного интеллекта, в реальных проектах, включая интеграцию моделей в практические приложения.</p>	<p>including integrating models into practical applications.</p>
Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines кредит / кредита / credits			
<p>33</p> <p>Пәннің коды: Беп (ЖК) ONIVSU 3213-25</p> <p>Пәннің атауы: Қызмет көрсету саласындағы ғылыми зерттеулердің негіздері</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тұрақты даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушылардың қызмет көрсету саласындағы ғылыми зерттеулердің әдіснамасы туралы білімдерін қалыптастыру, сондай-ақ дербес ғылыми-зерттеу қызметі үшін құзыреттерін дамыту болып табылады. Зерттеу барысында зерттеу нәтижелерін талдау, жүйелеу және ұсыну, практикалық мәселелерді шешу үшін теориялық білімді қолдану, ғылыми жарияланымдарды дайындау және сервистік саладағы инновациялық жобалардың тиімділігін бағалау дағдылары алынады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Ғылыми-зерттеу қызметі, практикалық міндеттерді талдау және шешу дағдыларына ие.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (БК) ONIVSU 3213-25</p> <p>Наименование дисциплины: Основы научных исследований в сфере услуг</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний о методологии научных исследований в сфере услуг, а также развитие компетенций для самостоятельной научно-исследовательской деятельности. В ходе изучения приобретают навыки анализа, систематизации и представления результатов исследований, применения теоретических знаний для решения практических задач, подготовки научных публикаций и оценки эффективности инновационных проектов в сервисной сфере</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Обладает навыками научно-исследовательской деятельности, анализа и решения практических задач.</p>	<p>Discipline code: PD (UC) ONIVSU 3213-25</p> <p>Discipline name: Fundamentals of scientific research in the service sector</p> <p>Course: 3; semester: 6</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Sustainable development, ecology and life safety</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form students' knowledge about the methodology of scientific research in the field of services, as well as the development of competencies for independent research activities. During the study, they acquire skills in analyzing, systematizing and presenting research results, applying theoretical knowledge to solve practical problems, preparing scientific publications and evaluating the effectiveness of innovative projects in the service sector.</p> <p>Learning outcome of the discipline: He has the skills of scientific research, analysis and solving practical problems.</p>	<p>Discipline code: PD (UC) SOSRDGB 2201-25</p> <p>Discipline name: Service and service standards RHB</p>
<p>34</p> <p>Пәннің коды: Беп (ЖК) SOSRDGB 2201-25</p> <p>Пәннің атауы: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p>	<p>Код дисциплины: ПД (БК) SOSRDGB 2201-25</p> <p>Наименование дисциплины: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p>	<p>Discipline code: PD (UC) SOSRDGB 2201-25</p> <p>Discipline name: Service and service standards RHB</p>	<p>Discipline code: PD (UC) SOSRDGB 2201-25</p> <p>Discipline name: Service and service standards RHB</p>

<p>Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі жабдықтар Постреквизиттер: Қонақ үй шаруашылығы Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана және қонақ үй бизнесінде қызмет көрсету және сервис стандарттарын техникалық реттеудің ұйымдастырушылық негізін зерделеу. Пән мейрамхана және қонақ үй қызметін көрсетудегі мемлекеттік стандарттың нормативтік негізін, мейрамхана және қонақ үй сервисін стандарттау, сертификаттау және лицензиялау саласындағы мемлекеттік реттеу мен басқаруды, сертификаттау саласындағы мемлекеттік бақылауды зерделейді Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана және қонақ үй қызметін көрсету саласындағы нормативтік талаптар мен стандарттарды қолданады, сервис саласын қамтамасыз ету және техникалық регламенттерді сақтау үшін мемлекеттік реттеу, сертификаттау, лицензиялау және бақылау әдістерін пайдаланады.</p>	<p>Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе Постреквизиты: Гостиничное хозяйство Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины изучение организационной основы технического регулирования стандартов обслуживания и сервиса в ресторанном и гостиничном бизнесе. Дисциплина изучает нормативную основу государственного стандарта в ресторанном и гостиничном обслуживании, государственное регулирование и управление в области стандартизации, сертификации и лицензировании ресторанного и гостиничного сервиса, государственный контроль в области сертификации Результаты обучения дисциплины: Применяет нормативные требования и стандарты в области ресторанного и гостиничного обслуживания, использует методы государственного регулирования, сертификации, лицензирования и контроля для обеспечения качества сервиса и соблюдения технических регламентов.</p>	<p>Course: 2; semester: 4 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Equipment in the restaurant and hotel business Post-requirements: Hotel industry Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the organizational basis for the technical regulation of service standards in the restaurant and hotel business. The discipline studies the regulatory framework of the state standard in restaurant and hotel services, state regulation and management in the field of standardization, certification and licensing of restaurant and hotel services, state control in the field of certification Learning outcome of the discipline: Applies regulatory requirements and standards in the field of restaurant and hotel services, uses methods of government regulation, certification, licensing and control to ensure the quality of service and compliance with technical regulations.</p>
<p>Пәннің коды: БөП (ТК) TORIG 2303-25 Пәннің атауы: Мейрамхана және мейманхана қызмет көрсету технологиясы Курс: 2; семестр: 3 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері Постреквизиттер: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты менгерудің мақсаты білім алушыларда қонақ үй</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) TORIG 2303-25 Наименование дисциплины: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Курс: 2; семестр: 3 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства Постреквизиты: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ Краткое описание дисциплины: Целью освоение дисциплины является формирование</p>	<p>Discipline code: PD (EC) TORIG 2303-25 Discipline name: Service technology in restaurants and hotels Course: 2; semester: 3 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Hospitality industry basics Post-requirements: Service and service standards RHB Brief description of the course: The purpose of mastering the discipline is to form the fundamentals of hotel and restaurant business</p>

<p>және мейрамхана ісінің негіздерін білу жүйесін қалыптастыру болып табылады. Аталған пән қонақжайлылық индустриясының теориялық негіздерін, мейрамханалар мен қонақ үйлердің тұжырымдамасын, қонақтарды қабылдау қызметінің жұмыс технологиясын, қонақ үй қорына қызмет көрсету технологиясын, қонақ үй үйде қосымша қызмет көрсету технологиясын, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету технологиясын зерделейді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй және мейрамхана ісінің теориялық негіздерін қолданады, қонақтарды қабылдау және орналастыру технологияларын, қонақ үй қорына және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына қызмет көрсетуді, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясында қосымша қызмет көрсету технологияларын пайдаланады.</p>	<p>у обучающихся системы знаний основ гостиничного и ресторанного дела. Данная дисциплина изучает теоретические основы индустрии гостеприимства, концепцию ресторанов и гостиниц, технологию работы службы приёма гостей, технологию обслуживания гостиничного фонда, технологию дополнительного обслуживания в гостинице, технологию обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет теоретические основы гостиничного и ресторанного дела, использует технологии приёма и размещения гостей, обслуживания гостиничного фонда и предприятий общественного питания, а также технологии дополнительного сервиса в индустрии гостеприимства.</p>	<p>among students. This discipline studies the theoretical foundations of the hospitality industry, the concept of restaurants and hotels, the technology of the reception service, the technology of servicing the hotel fund, the technology of additional service in the hotel, the technology of service at catering enterprises</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies the theoretical foundations of hotel and restaurant business, uses technologies for receiving and accommodating guests, servicing the hotel fund and catering enterprises, as well as technologies for additional service in the hospitality industry.</p>
<p>36</p> <p>Пәннің коды: BeП (ТК) SLRDGB 2303-25</p> <p>Пәннің ағауы: МҚБ-да сертификаттау және лицензиялау</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қонақжайлық индустриясы негіздері</p> <p>Постреквизиттер: МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды қонақ үй-мейрамхана индустриясындағы сертификаттау және лицензиялау процесстерімен таныстыру, бизнестің қонақжайлылық саласындағы бәсекеге қабілеттілігін арттыру және сәйкестігін қамтамасыз ету үшін нормативтік актілерді, талаптар мен стандарттарды түсінуге үйрету. Білім алушылар сертификаттау және лицензиялау</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) SLRDGB 2303-25</p> <p>Наименование дисциплины: Сертификация и лицензирование в РДГБ</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы индустрии гостеприимства</p> <p>Постреквизиты: Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины ознакомить обучающихся с процессами сертификации и лицензирования в гостинично-ресторанной индустрии, научить разбираться в нормативных актах, требованиях и стандартах для обеспечения соответствия и повышения конкурентоспособности бизнеса в сфере гостеприимства. Обучающиеся изучают требования, процедуры и стандарты</p>	<p>Discipline code: PD (EC) SLRDGB 2303-25</p> <p>Discipline name: Certification and licensing in RHB</p> <p>Course: 2; semester: 3</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Hospitality industry basics</p> <p>Post-requirements: Service and service standards RHB</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to familiarize students with the certification and licensing processes in the hotel and restaurant industry, to teach them to understand regulations, requirements and standards to ensure compliance and increase the competitiveness of business in the hospitality sector. Students study the requirements, procedures and standards of certification and licensing, various types of certification, analysis</p>

<p>талаптарын, рәсімдері мен стандарттарын, сертификактаудың әртүрлі түрлерін, қонақжайлық саласындағы кәсіпорындардың қызметін реттейтін заңнамалық нормалар мен талаптарды талдауды зерделейді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй-мейрамхана индустриясында сертификақтау мен лицензиялаудың нормативтік актілері мен талаптарын қолданады, кәсіпорын қызметінің заңнамалық нормаларға сәйкестігін қамтамасыз ету және оның бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін рәсімдер мен стандарттарды пайдаланады.</p>	<p>сертификация и лицензирования, различные виды сертификаций, анализ законодательных норм и требований, регулирующих деятельность предприятий в сфере гостеприимства</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет нормативные акты и требования сертификации и лицензирования в гостинично-ресторанной индустрии, использует процедуры и стандарты для обеспечения соответствия деятельности предприятия законодательным нормам и повышения конкурентоспособности.</p>	<p>of legislative norms and requirements governing the activities of enterprises in the field of hospitality</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies regulatory acts and certification and licensing requirements in the hotel and restaurant industry, uses procedures and standards to ensure compliance of the company's activities with legislative standards and increase its competitiveness.</p>
<p>Пәннің коды: БөП (ТК) ДТУ 2304-25</p> <p>Пәннің атауы: Іскерлік түрік тілі</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Шетел тілі</p> <p>Постреквизиттер: Қонақжайлық индустриясындағы қытай тілі</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пән түрік тілін кәсіптік тұрғыдан оқытуға бағытталған. Білім алушылар туризм және қонақ үй бизнесі саласында қарым-қатынас жасауға қажетті негізгі іскерлік сөздер мен сөйлемдерді меңгереді. Курс түрік тілінде хат алмасу, келіссөздер және іскерлік кездесулер жүргізу дағдыларын қамтиды</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Туризм және қонақ үй бизнесі саласында кәсіби қарым-қатынас жасау үшін түрік тілінің іскерлік сөйлемдері мен фразаларын қолданады, түрік тілінде хат алмасу, келіссөздер және іскерлік кездесулер жүргізу дағдыларын пайдаланады.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ДТУ 2304-25</p> <p>Наименование дисциплины: Деловой турецкий язык</p> <p>Курс: 2; семестр: 3</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Иностранный язык</p> <p>Постреквизиты: Китайский язык в индустрии гостеприимства</p> <p>Краткое описание дисциплины: Дисциплина ориентирована на изучение турецкого языка в профессиональном контексте. Обучающиеся осваивают основные деловые выражения и фразы, необходимые для общения в сфере туризма и гостиничного бизнеса. Курс включает навыки ведения переписки, переговоров и деловых встреч на турецком языке</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет деловые выражения и фразы турецкого языка для профессионального общения в сфере туризма и гостиничного бизнеса, использует навыки ведения переписки, переговоров и деловых встреч на</p>	<p>Discipline code: PD (EC) DTU 2304-25</p> <p>Discipline name: Business Turkish</p> <p>Course: 2; semester: 3</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Foreign language</p> <p>Post-requirements: Chinese in the hospitality industry</p> <p>Brief description of the course: The discipline focuses on the study of the Turkish language in a professional context. Students master the basic business expressions and phrases necessary for communication in the field of tourism and hospitality. The course includes skills in correspondence, negotiations and business meetings in Turkish</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies business expressions and phrases of the Turkish language for professional communication in the field of tourism and hospitality, uses the skills of correspondence, negotiations and business meetings in Turkish.</p>

38	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) РОІУ 2304-25 Пәннің атауы: Кәсіби бағытталған шетел тілі (түрік тілі) Курс: 2; семестр: 3 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Шетел тілі Постреквизиттер: Қонақжайлылық индустриясындағы қытай тілі</p>	<p>түреңком языке. Код дисциплины: ПД (КВ) РОІУ 2304-25 Наименование дисциплины: Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык) Курс: 2; семестр: 3 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Иностранный язык Постреквизиты: Китайский язык в индустрии гостеприимства</p>	<p>Discipline code: PD (EC) POIY 2304-25 Discipline name: Professionally-oriented foreign language (Turkish) Course: 2; semester: 3 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Foreign language Post-requirements: Chinese in the hospitality industry</p>
39	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) ВДЕ 2305-25 Пәннің атауы: Бар ісі және энogaстрономия Курс: 2; семестр: 4 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Постреквизиттер: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы</p>	<p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины развивать у обучающихся навыки на иностранном языке в профессиональной области, овладение специализированной лексикой, улучшение устной и письменной речи, а также формирование умений в области межкультурного взаимодействия. Дисциплина предназначена для развития коммуникативных навыков обучающихся в рабочей сфере Результаты обучения дисциплины: Применяет специализированную лексику иностранного языка и использует коммуникативные навыки для эффективного межкультурного взаимодействия в профессиональной сфере, совершенствует устную и письменную речь в рабочих ситуациях.</p>	<p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to develop students' skills in a foreign language in the professional field, mastering specialized vocabulary, improving oral and written speech, as well as the formation of skills in the field of intercultural interaction. The discipline is designed to develop the communication skills of educators in the work area Learning outcome of the discipline: Applies specialized vocabulary of a foreign language and uses communication skills for effective intercultural interaction in the professional field, improves oral and written speech in work situations.</p>
39	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) ВДЕ 2305-25 Пәннің атауы: Бар ісі және энogaстрономия Курс: 2; семестр: 4 Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы Постреквизиттер: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ВДЕ 2305-25 Наименование дисциплины: Барное дело и энogaстрономия Курс: 2; семестр: 4 Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах Постреквизиты: Технология производства</p>	<p>Discipline code: PD (EC) BDE 2305-25 Discipline name: Bar business and enogastronomy Course: 2; semester: 4 Number of academic credits: 5 Prerequisites: Service technology in restaurants and hotels Post-requirements: Technology of food</p>

<p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды барда жұмыс істеудің кәсіби дағдыларына үйрету, оларды энogaстрономия негіздерімен таныстыру, сондай-ақ үйлесімді және сапалы клиенттік тәжірибе жасау үшін сусындарды тағамдармен үйлестіруге үйрету. Курс сусындар дайындау технологияларын, барлардың жұмыс істеу принциптерін, сондай-ақ бірегей дәмдік композицияларды жасау үшін алкоголь мен тамақты үйлестіру теориясы мен практикасын зерделеуді камтиды, алкогольсіз сусындардың әртүрлі түрлерімен, оларды беру және тағамдарды беру әдістерімен, сондай-ақ шарапшен, сырамен, коктейльдермен және басқа да сусындармен жұмыс істеу негіздерімен танысады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Сусындарды дайындау технологиясын және бар жұмысының принциптерін қолданады, сусындарды тағамдармен үйлестіру үшін энogaстрономия білімін пайдаланады және гастрономиялық қызмет көрсету саласында клиенттік сервистің жоғары деңгейін қамтамасыз етеді.</p>	<p>продуктов питания в ресторанном деле</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины обучить обучающихся профессиональным навыкам работы в баре, познакомиться их с основами энogaстрономии, а также научить сочетать напитки с блюдами для создания гармоничного и качественного клиентского опыта. Курс включает в себя изучение технологий приготовления напитков, принципов работы баров, а также теории и практики сочетания алкоголя и пищи для создания уникальных вкусовых композиций, знакомятся с различными видами безалкогольных напитков, методами их подачи и подачи блюд, а также с основами работы с вином, пивом, коктейлями и другими напитками в контексте гастрономического обслуживания</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет технологии приготовления напитков и принципы работы бара, использует знания энogaстрономии для сочетания напитков с блюдами и обеспечивает высокий уровень клиентского сервиса в сфере гастрономического обслуживания.</p>	<p>production in the restaurant business</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to teach students professional skills in working in a bar, to acquaint them with the basics of enogastronomy, and also to teach them how to combine drinks with dishes to create a harmonious and high-quality client experience. The course includes a study of technologies for preparing drinks, how bars work, as well as the theory and practice of combining alcohol and food to create unique taste compositions, get acquainted with various types of soft drinks, methods of serving and serving dishes, as well as the basics of working with wine, beer, cocktails and other drinks in the context of gastronomic service</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies technologies for preparing drinks and the principles of the bar, uses knowledge of enogastronomy to combine drinks with dishes and provides a high level of customer service in the field of gastronomic service.</p>
<p>Пәннің коды: БeП (ТК) NKN 2305-25</p> <p>Пәннің атауы: Ұлттық тағамдар мен сусындар</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Постреквизиттер: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пән славян халықтарының, Еуропа, Шығыс Азия және Кавказ халқының тамақтану мәдениеті мен дәстүрлері</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) NKN 2305-25</p> <p>Наименование дисциплины: Национальные кухни и напитки</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах</p> <p>Постреквизиты: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле</p> <p>Краткое описание дисциплины: Дисциплина изучается с целью формирования навыков о</p>	<p>Discipline code: PD (EC) NKN 2305-25</p> <p>Discipline name: National cuisines and beverages</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Service technology in restaurants and hotels</p> <p>Post-requirements: Technology of food production in the restaurant business</p> <p>Brief description of the course: The discipline is studied in order to form skills</p>
<p>40</p>		

<p>туралы дағдыларды қалыптастыру мақсатында оқытылады. Пән ұлттық дәстүрлер мен діни дүниетанымдардың тамақтану мәдениетімен өзара байланысын сипаттайды. Ұлттық асхананың даму үрдісін жіктейді. Ғылым мен техника жетістіктерінің ұлттық тағамдардың дамуына әсерін бағалайды</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Өртүрлі халықтардың тамақтану мәдениеті мен дәстүрлері туралы білімді қолданады, ұлттық ас үйлердің жіктелуін пайдаланады және кәсіби қызметті жетілдіру үшін ғылыми-техникалық жетістіктердің олардың дамуына әсерін талдайды.</p>	<p>культуре и традициях питания славянских народов, населения Европы, Восточной Азии и Кавказа. Дисциплина описывает взаимосвязь национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания. Классифицирует тенденции развития национальной кухни. Оценивает влияние достижений науки и техники на развитие национальной кухни</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания о культуре и традициях питания различных народов, использует классификацию национальных кухонь и анализирует влияние научно-технических достижений на их развитие для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>about the culture and traditions of nutrition of the Slavic peoples, the population of Europe, East Asia and the Caucasus. The discipline describes the relationship of national traditions and religious worldviews with food culture. Classifies trends in the development of national cuisine. Assesses the impact of the achievements of science and technology on the development of national cuisine</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge about the culture and traditions of nutrition of various peoples, uses the classification of national cuisines and analyzes the impact of scientific and technical achievements on their development to improve professional activities.</p>
<p>Пәннің коды: БөП (ТК) TONM 2306-25</p> <p>Пәннің атауы: Әлем халықтарының салт-дәстүрлері</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Сервистегі этикет пен мәдениет</p> <p>Постреквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушылардың қызмет көрсету сапасын арттыру және мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесі саласында бірегей қонақжайлылық тәжірибесін құру мақсатында әлем халықтарының дәстүрлері мен әдет-ғұрыптарын білуін қалыптастыру. Пәнді зерделей отырып, білім алушылар мейрамхана және қонақ үй кәсіпорындарының бәсекеге қабілеттілігіне ықпал ететін дәстүрлердің, әдет-ғұрыптар мен ұлттық этикеттердің, тамақ ішудің, ұлттық мерекелер мен</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) TONM 2306-25</p> <p>Наименование дисциплины: Традиции и обычаи народов мира</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Этикет и культура в сервиса</p> <p>Постреквизиты: HR менеджмент в сфере услуг</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины формирование у обучающихся знаний традиций и обычаев народов мира с целью повышения качества обслуживания и создания уникального гостеприимного опыта в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса. Изучая дисциплину, обучающиеся будут знать культурные особенности традиций, обрядов и национальных этикетов, приема пищи, национальных праздников и способов гостеприимства, которые способствуют конкурентоспособности</p>	<p>Discipline code: PD (EC) TONM 2306-25</p> <p>Discipline name: Traditions and customs of the peoples of the world</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Etiquette and culture of service</p> <p>Post-requirements: HR management in the service sector</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form students' knowledge of the traditions and customs of the peoples of the world in order to improve the quality of service and create a unique hospitable experience in the field of catering and hotel business. Studying the discipline, students study the cultural characteristics of traditions, rituals and national etiquettes, meals, national holidays and ways of hospitality that contribute to the</p>

<p>қонақжайлылық тәсілдерінің мәдени ерекшеліктерін меңгереді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қызмет көрсету сапасын арттыру үшін әлем халықтарының мәдени дәстүрлері мен әдет-ғұрыптары туралы білімді қолданады, мейрамхана және қонақ үй бизнесінде бірегей клиенттік тәжірибе жасау кезінде ұлттық этикет пен қонақжайлылық ерекшеліктерін пайдаланады.</p>	<p>рестораннах и гостиничных предприятий</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет знания о культурных традициях и обычаях народов мира для повышения качества обслуживания, использует национальные этикеты и особенности гостеприимства при создании уникального клиентского опыта в ресторанном и гостиничном бизнесе.</p>	<p>competitiveness of restaurant and hotel enterprises</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies knowledge of the cultural traditions and customs of the peoples of the world to improve the quality of service, uses national etiquettes and hospitality features in creating a unique customer experience in the restaurant and hotel business.</p>
<p>42</p> <p>Пәннің коды: БөП (ТК) PTRB 2306-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтер</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Сервистегі этикет пен мәдениет</p> <p>Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты-білім алушылардың мейрамхана бизнесі кәсіпорындарын басқару ерекшеліктеріне байланысты білім алу. Тренингтердің түрлері мен кезеңдері, мейрамханалық тренинг-менеджер, шеберлік элементтерін пысықтауға арналған тақырыптық жағғыулар, кешендегі элементтерді пысықтауға арналған топтық пікірталас зерттеледі. Білім алушы рөлдік ойын арқылы модельдейді-шындыққа жақын жағдайды қалпына келтіру</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана бизнесінде тренингтік менеджменттің әдістері мен техникаларын қолданады, басқарудың кәсіби дағдыларын модельдеу және пысықтау үшін рөлдік ойындар мен топтық пікірталастарды пайдаланады.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) PTRB 2306-25</p> <p>Наименование дисциплины: Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Этикет и культура в сервиса</p> <p>Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является получения обучающимися знаний, связанных с особенностями управления предприятий ресторанного бизнеса. Изучаются виды и этапы проведения тренингов, ресторанный тренинг-менеджер, тематические упражнения на отработку элементов навыка, групповая дискуссия для отработки элементов в комплексе. Обучающиеся моделирует с помощью ролевой игры воссоздание близкой к реальности ситуации</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы и техники тренингового менеджмента в ресторанном бизнесе, использует ролевые игры и групповые дискуссии для моделирования и отработки профессиональных навыков управления.</p>	<p>Discipline code: PD (EC) PTRB 2306-25</p> <p>Discipline name: Professional trainings in the restaurant business</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Etiquette and culture of service</p> <p>Post-requirements: Service of official and diplomatic receptions</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to provide students with knowledge related to the management features of restaurant enterprises. The types and stages of trainings, restaurant training manager, thematic exercises for working out the elements of the skill, group discussion for working out the elements in the complex are studied. The student models with the help of a role playing game - a recreation of a situation close to reality</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods and techniques of training management in the restaurant business, uses role-playing games and group discussions to model and practice professional management skills.</p>

43	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) KYIG 2307-25</p> <p>Пәннің атауы: Қонақжайлылық индустриясындағы қытай тілі</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Іскерлік түрік тілі</p> <p>Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақжайлылық саласында жұмыс істеу үшін қытай тілінде тиімді қарым-қатынас жасау дағдыларын дамыту, кәсіби лексика мен сөз тіркестерін меңгеру, мәдени ерекшеліктерді түсіну және қонақ үйлерде, мейрамханаларда және туристік компанияларда қытайлық клиенттерге қызмет көрсетуді жақсарту. Қытайлық туристермен қарым-қатынас жасау үшін мамандандырылған лексиканы және сөз тіркестерін игеру. Қарым-қатынастың мәдени ерекшеліктерін түсіну, қытайлық клиенттерге қызмет көрсету сапасын арттыру, еңбек нарығындағы бәсекеге қабілеттілікті арттыру</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақжайлылық саласында клиенттермен тиімді қарым-қатынас жасау үшін қытай тілінің кәсіби лексикасы мен сөз тіркестерін қолданады, қызмет көрсету сапасын жақсарту және еңбек нарығындағы бәсекеге қабілеттілікті арттыру үшін мәдени ерекшеліктерді білуді пайдаланады.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) KYIG 2307-25</p> <p>Наименование дисциплины: Китайский язык в индустрии гостеприимства</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Деловой турецкий язык</p> <p>Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины развить навыки эффективного общения на китайском языке для работы в сфере гостеприимства, освоение профессиональной лексики и фраз, понимание культурных особенностей и улучшение обслуживания китайских клиентов в гостиницах, ресторанах и туристических компаниях. Освоение специализированной лексики и фраз для общения с китайскими туристами. Понимание культурных особенностей общения, повышение качества обслуживания китайских клиентов, увеличение конкурентоспособности на рынке труда</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет профессиональную лексику и фразы китайского языка для эффективного общения с клиентами в сфере гостеприимства, использует знания культурных особенностей для улучшения качества обслуживания и повышения конкурентоспособности на рынке труда.</p>	<p>Discipline code: PD (EC) KYIG 2307-25</p> <p>Discipline name: Chinese in the hospitality industry</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Business Turkish</p> <p>Post-requirements: Service of official and diplomatic receptions</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to develop effective communication skills in Chinese for work in the hospitality sector, mastering professional vocabulary and phrases, understanding cultural characteristics and improving the service of Chinese customers in hotels, restaurants and travel companies. Mastering specialized vocabulary and phrases for communicating with Chinese tourists. Understanding the cultural characteristics of communication, improving the quality of service to Chinese clients, increasing competitiveness in the labor market</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies professional vocabulary and phrases of the Chinese language to effectively communicate with clients in the hospitality sector, uses knowledge of cultural characteristics to improve the quality of service and increase competitiveness in the labor market.</p>
44	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) MKSU 2307-25</p> <p>Пәннің атауы: Қызметтер саласындағы салааралық коммуникация</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Іскерлік түрік тілі</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) MKSU 2307-25</p> <p>Наименование дисциплины: Межотраслевая коммуникация в сфере услуг</p> <p>Курс: 2; семестр: 4</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Деловой турецкий язык</p>	<p>Discipline code: PD (EC) MKSU 2307-25</p> <p>Discipline name: Cross-sector service communication</p> <p>Course: 2; semester: 4</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Business Turkish</p>

<p>Постреквизиттер: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пән әртүрлі салалар мен бөлімшелер арасында тиімді қарым-қатынас жасау дағдыларын дамытуға, клиенттермен және әріптестермен өзара іс-қимылды жақсартуға бағытталған. Қызмет көрсету сапасын арттыру үшін салааралық командалардағы қарым-қатынас, жұмысты үйлестіру және проблемаларды шешу ерекшеліктеріне баса назар аударылады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Тиімді салааралық қарым-қатынас және жұмысты үйлестіру дағдыларын қолданады, қызмет көрсету сапасын арттыру және кәсіби міндеттерді шешу үшін клиенттермен және әріптестермен өзара іс-қимыл әдістерін пайдаланады.</p>	<p>Постреквизиты: Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Краткое описание дисциплины: Дисциплина направлена на развитие навыков эффективного общения между различными отраслями и подразделениями, улучшение взаимодействия с клиентами и партнерами. Основное внимание уделяется особенностям общения, координации работы и решению проблем в межотраслевых командах для повышения качества обслуживания</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет навыки эффективного межотраслевого общения и координации работы, использует методы взаимодействия с клиентами и партнерами для повышения качества обслуживания и решения профессиональных задач.</p>	<p>Post-requirements: Service of official and diplomatic receptions</p> <p>Brief description of the course: The discipline is aimed at developing effective communication skills between various industries and departments, improving interaction with customers and partners. Focus on communication, coordination, and problem solving in cross-industry teams to improve service quality</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies the skills of effective intersectoral communication and coordination of work, uses methods of interaction with customers and partners to improve the quality of service and solve professional problems.</p>
<p>45</p> <p>Пәннің коды: БөП (ТК) RBSU3311-25</p> <p>Пәннің атауы: Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі</p> <p>Постреквизиттер: Қорығынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Мақсаты тәуекелдерді басқару негіздеріне үйрету, көрсетілетін қызметтер саласындағы бизнестің тұрақтылығы мен тиімділігін қамтамасыз ете отырып, тәуекелдерді талдау және төмендету үшін құралдар ұсыну. Пән тәуекелдерді басқарудың негізгі аспектілері мен стратегияларын жария етеді және қызметтерді ұсынумен байланысты тәуекелдерді бағалау, талдау және азайту әдістерін зерделейді.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) RBSU3311-25</p> <p>Наименование дисциплины: Риски в сфере услуг</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Безопасность ресторанного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель обучить основам управления рисками, предоставить инструменты для анализа и снижения рисков, обеспечивая устойчивость и эффективность бизнеса в сфере услуг. Дисциплина освещает основные аспекты и стратегии управления рисками и изучает методы оценки, анализа и минимизации рисков, связанных с предоставлением услуг, разрабатывают навыки по разработке и</p>	<p>Discipline code: PD (EC) RBSU3311-25</p> <p>Discipline name: Risks in the service sector</p> <p>Course: 3; semester: 6</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Restaurant business security</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The goal is to teach the basics of risk management, provide tools for risk analysis and mitigation, ensuring the sustainability and efficiency of the service business. The discipline covers the main aspects and strategies of risk management and studies methods for assessing, analyzing and minimizing risks associated with the provision of services, develops skills in the development and implementation of risk management strategies in the service sector</p>

<p>қызметтер саласындағы тәуекел-менеджмент стратегияларын әзірлеу және іске асыру бойынша дағдыларды әзірлейді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдерді бағалау және талдау әдістерін қолданады, тәуекелдерді азайту үшін құралдарды пайдаланады, бизнестің тұрақтылығы мен тиімділігін қамтамасыз ете отырып, тәуекелдерді басқару стратегияларын әзірлейді және іске асырады.</p>	<p>реализации стратегий риск-менеджмент в сфере услуг</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы оценки и анализа рисков в сфере услуг, использует инструменты для минимизации рисков, разрабатывает и реализует стратегии управления рисками, обеспечивая устойчивость и эффективность бизнеса.</p>	<p>Learning outcome of the discipline: Applies risk assessment and analysis methods in the service sector, uses tools to minimize risks, develops and implements risk management strategies, ensuring business sustainability and efficiency.</p>
<p>46</p> <p>Пәннің коды: Беп (ТК) РО RDGB 3311-25</p> <p>Пәннің атауы: МІМБ құқықтық негіздері</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәнді игеру МІМБ ұйымдарының нормативтік және құқықтық құжаттарын жіктеуге және жүйелеуге, нормативтік-құқықтық құжаттаманы негізді қолдануға, МІМБ саласындағы халықаралық құқық нормаларын түсіндіруге, тұтынушылар мен жұмыс берушілердің құқықтарын қорғау мақсатында нормативтік-құқықтық құжаттаманы пайдалануға мүмкіндік береді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана, іскерлік және қонақ үй бизнесі саласында нормативтік-құқықтық құжаттар мен халықаралық нормаларды қолданады, тұтынушылар мен жұмыс берушілердің құқықтарын қорғау үшін құжаттаманы пайдаланады, сондай-ақ РДГБ ұйымдарының нормативтік-құқықтық базасын қолдануды жүйелейді және негіздейді.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) РО RDGB 3311-25</p> <p>Наименование дисциплины: Правовые основы в РДГБ</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Безопасность ресторанного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Освоение дисциплины позволит классифицировать и систематизировать нормативные и правовые документы организацией РДГБ, обоснованно применять нормативно-правовую документацию, объяснять нормы международного права в сфере РДГБ, использовать нормативно-правовую документацию в целях защиты прав потребителей и работодателей</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет нормативно-правовые документы и международные нормы в сфере ресторанного, делового и гостиничного бизнеса, использует документацию для защиты прав потребителей и работодателей, а также систематизирует и обосновывает применение нормативно-правовой базы организаций РДГБ.</p>	<p>Discipline code: PD (EC) PO RDGB 3311-25</p> <p>Discipline name: Professional trainings in the restaurant business</p> <p>Course: 3; semester: 6</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Restaurant business security</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to provide students with knowledge related to the management features of restaurant business enterprises. The types and stages of trainings, restaurant training manager, thematic exercises for working out the elements of the skill, group discussion for working out the elements in the complex are studied. The student models with the help of a role playing game - a recreation of a situation close to reality</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies regulatory documents and international norms in the field of restaurant, business and hotel business, uses documentation to protect the rights of consumers and employers, and also systematizes and justifies the application of the regulatory framework of RDGB</p>

47	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) GH 3310-25 Пәннің атауы: Қонақ үй шаруашылығы Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды қонақ үй бизнесіндегі кәсіби қызметке дайындау, оларға қонақ үй кәсіпорнын тиімді басқаруды үйрету, жұмыс процестерін оңтайландыру және қонақтарға қызмет көрсетудің жоғары деңгейін қамтамасыз ету. Тәртіп қонақ үй бизнесін басқарудың негізгі қағидағтары мен практикаларын, ресурстарды, персоналды басқаруды, қонақтарға қызмет көрсетуді, сондай-ақ сервис сапасы мен клиенттердің қанағаттануын арттыру стратегиясын қоса алғанда, қонақ үйлердің жұмысын ұйымдастырудың негізгі аспектілерін зерделеуге бағытталған</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй кәсіпорнын тиімді басқару әдістерін қолданады, жұмыс процестерін оңтайландыру құралдарын пайдаланады, персоналмен және ресурстармен жұмысты ұйымдастыру дағдыларын қолданады, сондай-ақ қызмет көрсету сапасын арттыру және қонақтарды қанағаттандыру стратегияларын пайдаланады.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) GH 3310-25 Наименование дисциплины: Гостиничное хозяйство Курс: 3; семестр: 6 Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины подготовить обучающихся к профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе, научить их эффективно управлять гостиничным предприятием, оптимизировать рабочие процессы и обеспечивать высокий уровень обслуживания для гостей. Дисциплина направлена на изучение основных принципов и практик управления гостиничным бизнесом, ключевые аспекты организации работы гостиниц, включая управление ресурсами, персоналом, обслуживание гостей, а также стратегии повышения качества сервиса и удовлетворенности клиентов</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы эффективного управления гостиничным предприятием, использует инструменты оптимизации рабочих процессов, применяет навыки организации работы с персоналом и ресурсами, а также использует стратегии повышения качества обслуживания и удовлетворенности гостей.</p>	<p>organizations.</p> <p>Discipline code: PD (EC) GH 3310-25 Discipline name: Hotel industry Course: 3; semester: 6 Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Business planning in RHB Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to prepare students for professional activities in the hotel business, teach them how to effectively manage a hotel company, optimize work processes and provide a high level of service for guests. The discipline is aimed at studying the basic principles and practices of hotel business management, key aspects of hotel organization, including resource management, personnel, guest service, as well as strategies for improving the quality of service and customer satisfaction</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies effective hospitality management practices, uses workflow optimization tools, applies people and resource management skills, and uses strategies to improve service quality and guest satisfaction.</p>
48	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) ОРОПР 3310-25 Пәннің атауы: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері Курс: 3; семестр: 6 Академиялық кредиттер көлемі: 5</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ОРОПР 3310-25 Наименование дисциплины: Операционные процедуры отдела приема и размещения Курс: 3; семестр: 6 Количество академических кредитов: 5</p>	<p>Discipline code: PD (EC) OROPR 3310-25 Discipline name: Operational procedures of the Reception and Placement Department Course: 3; semester: 6 Number of academic credits: 5</p>

<p>Пререквизиттер: ММБ-дегі бизнес-жоспарлау</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты қонақтарды тіркеуден, орналастырудан бастап қонақтарды көшіруге дейін (Check in. Check out). Брондаудың түрлері мен өңдеу, телемді қабылдау, құжаттарды рәсімдеу, кілттерді беру, жанжалдарды шешу, сондай-ақ анықтамалық ақпарат пен қонақтарға көмек көрсету қарастырылады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Тіркеуден көшіруге дейінгі барлық кезеңдерде қонақтарға тиімді қызмет көрсету әдістерін қолданады, брондауды өңдеу және төлем қабылдау технологияларын пайдаланады, құжаттаманы рәсімдеу дағдыларын қолданады, жанжалды жағдайларды шешеді және қонақтарға білікті анықтамалық ақпарат пен көмек береді.</p>	<p>Пререквизиты: Бизнес-планирование в РДГБ</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины:</p> <p>Целью дисциплины является изучение действий, направленных на эффективное обслуживание гостей от регистрации, размещения до выселения гостей (Check in. Check out). Рассматриваются виды и обработка бронирований, приём оплаты, оформление документов, выдача ключей, решение конфликтов, а также предоставление справочной информации и помощи гостям</p> <p>Результаты обучения дисциплины:</p> <p>Применяет методы эффективного обслуживания гостей на всех этапах – от регистрации до выселения, использует технологии обработки бронирований и приёма оплаты, применяет навыки оформления документации, решает конфликтные ситуации и предоставляет квалифицированную справочную информацию и помощь гостям.</p>	<p>Prerequisites: Business planning in RHB</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study actions aimed at effectively serving guests from registration, accommodation to eviction of guests (Check in. Check out). The types and processing of bookings, payment acceptance, paperwork, key issuance, conflict resolution, as well as the provision of reference information and assistance to guests are considered</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies effective guest service methods at all stages - from registration to eviction, uses booking processing and payment acceptance technologies, applies documentation skills, solves conflict situations and provides qualified reference information and assistance to guests.</p>
<p>49</p> <p>Пәннің коды: БөП (ТК) ПУР3310-25)</p> <p>Пәннің атауы: Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект (Minor)</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor)</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пән жасанды интеллект жүйелерінің негізгі ұғымдары мен принциптерін, сондай-ақ олардың объектілерді басқаруда қолданылуын зерттейді. Объектілерді тиімді басқаруға арналған жасанды интеллект әдістері мен технологиялары. Курсты аяқтағаннан кейін студенттер объектілерді сәтті басқару үшін</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ПУР3310-25)</p> <p>Наименование дисциплины: Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor)</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Разработка искусственных нейронных сетей (Minor)</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Дисциплина изучает основные понятия и принципы работы систем искусственного интеллекта, а также их применение в управлении объектами. Методы и технологии искусственного интеллекта для эффективного управления объектами. По окончании курса студенты получают навыки и</p>	<p>Discipline code: PD (EC) ПУР3310-25)</p> <p>Discipline name: Artificial intelligence in the management of object (Minor)</p> <p>Course: 3; semester: 6</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Development of artificial neural networks (Minor)</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The discipline studies the basic concepts and principles of artificial intelligence systems, as well as their application in object management. Methods and technologies of artificial intelligence for effective management of objects. Upon completion of</p>

<p>қажетті дағдылар мен білім алады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Жасанды интеллект жүйесін әзірлейді және бағдарламалық түрде жүзеге асырады, жасанды интеллект жүйелерін жобалайды, Машиналық оқыту және нейрондық желілер теориясының маңызды ұғымдары мен терминдерін қолданады, деректерді өңдеу үшін бұлтты технологияларды қолданады.</p>	<p>знания, необходимые для успешного управления объектами с применением современных технологий искусственного интеллекта</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Разрабатывает и программно реализует систему искусственного интеллекта, делает проектирование систем искусственного интеллекта, использует важнейшие понятия и термины теории машинного обучения и нейронных сетей, применяет облачные технологии для обработки данных.</p>	<p>the course, students gain the skills and knowledge necessary for successful management of facilities using</p> <p>Learning outcome of the discipline: Develops and programmatically implements an artificial intelligence system, designs artificial intelligence systems, uses the most important concepts and terms of machine learning and neural network theory, and uses cloud technologies for data processing.</p>
<p>50</p> <p>Пәннің коды: БeП (TK) LSS 3312-25</p> <p>Пәннің атауы: Қызмет көрсету саласындағы логистика</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы статистика</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларға қызмет көрсету саласындағы логистикалық процестерді тиімді басқару үшін қажетті білім мен дағдыларды ұсыну, сондай-ақ оларды бизнестің бәсекеге қабілеттілігі мен тиімділігін арттыру үшін логистикалық стратегияларды әзірлеуге және іске асыруға үйрету. Пән қызметтер, көлік және ресурстар мен ақпарат қозғалысын тиімді ұйымдастыру маңызды басқа да салалардағы логистикалық процестерді ұйымдастырудың қағидағдары мен әдістерін зерделеуге бағытталған</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қызмет көрсету саласында логистикалық процестерді ұйымдастыру және басқару әдістерін қолданады,</p>	<p>Код дисциплины: ПД (KB) LSS 3312-25</p> <p>Наименование дисциплины: Логистика в сфере услуг</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Статистика в сфере услуг</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины предоставить обучающимся знания и навыки, необходимые для эффективного управления логистическими процессами в сфере услуг, а также научить их разрабатывать и реализовывать логистические стратегии для повышения конкурентоспособности и эффективности бизнеса. Дисциплина направлена на изучение принципов и методов организации логистических процессов в сфере услуг, транспорт и другие отрасли, где важна эффективная организация движения ресурсов и информации</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы организации и управления</p>	<p>Discipline code: PD (EC) LSS 3312-25</p> <p>Discipline name: Transports in the service sector</p> <p>Course: 3; semester: 6</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Statistics in the service sector</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to provide students with the knowledge and skills necessary to effectively manage the logistics processes in the service sector, as well as to teach them to develop and implement logistics strategies to increase the competitiveness and efficiency of the business. The discipline is aimed at studying the principles and methods of organizing logistics processes in the service sector, transport and other industries where effective organization of the movement of resources and information is important</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of organizing and managing Logistics processes in the service sector, uses</p>

<p>логистикалық стратегияларды әзірлеу және іске асыру құралдарын пайдаланады, ресурстар мен ақпарат қозғалысын оңтайландыру тәсілдерін қолданады, сондай-ақ бизнестің бәсекеге қабілеттілігі мен тиімділігін арттыру үшін логистиканың қазіргі заманғы қағидағтарын пайдаланады.</p>	<p>логистикалық процессами в сфере услуг, использует инструменты разработки и реализации логистических стратегий, применяет подходы к оптимизации движения ресурсов и информации, а также использует современные принципы логистики для повышения конкурентоспособности и эффективности бизнеса.</p>	<p>tools for developing and implementing logistics strategies, applies approaches to optimizing the movement of resources and information, and also uses modern logistics principles to increase competitiveness and business efficiency.</p>
<p>51</p> <p>Пәннің коды: БөП (ТК) ТОВБ 3312-25</p> <p>Пәннің атауы: Қонақжайлылықта көліктің қамтамасыз ету</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қызмет көрсету саласындағы статистика</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты білім алушыларды қонақжайлылықта көліктің қамтамасыз ету саласындағы кәсіби қызметке дайындау, оларға көлік қызметтерін тиімді ұйымдастыруды үйрету, қонақтар үшін жоғары деңгейде жайлылықты қамтамасыз ету және логистикалық процестерді оңтайландыру. Курс трансферлер, экскурсиялық бағыттар, жалға алынған автомобильдер және қонақжайлылықта клиенттер үшін ыңғайлылық пен қауіпсіздікті қамтамасыз ететін тасымалдардың басқа да түрлері сияқты көлік қызметтерінің әртүрлі түрлерін зерделеуді қамтиды</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақжайлылық саласында көлік қызметтерін ұйымдастыру әдістерін қолданады, логистикалық процестерді жоспарлау және оңтайландыру құралдарын пайдаланады, қонақтар үшін жайлылық пен қауіпсіздіктің жоғары деңгейін қамтамасыз ету дағдыларын қолданады, сондай-ақ клиенттерге</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ТОВБ 3312-25</p> <p>Наименование дисциплины: Транспортное обеспечение в гостеприимстве</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Статистика в сфере услуг</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины подготовить обучающихся к профессиональной деятельности в сфере транспортного обеспечения в гостеприимстве, научить их эффективно организовывать транспортные услуги, обеспечивать высокий уровень комфорта для гостей и оптимизировать логистические процессы. Курс включает в себя изучение различных типов транспортных услуг, таких как трансферы, экскурсионные маршруты, арендованные автомобили и другие виды перевозок, которые обеспечивают удобство и безопасность для клиентов в гостеприимстве</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы организации транспортных услуг в сфере гостеприимства, использует инструменты планирования и оптимизации логистических процессов, применяет навыки обеспечения высокого уровня комфорта и безопасности для гостей, а также использует</p>	<p>Discipline code: PD (EC) TOBG 3312-25</p> <p>Discipline name: Transport provision in hospitality</p> <p>Course: 3; semester: 6</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Statistics in the service sector</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to prepare students for professional activities in the field of transport provision in hospitality, teach them to effectively organize transport services, provide a high level of comfort for guests and optimize logistics processes. The course includes the study of various types of transport services, such as transfers, excursion transportation that provide convenience and safety for clients in hospitality</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of organizing transport services in the hospitality sector, uses tools for planning and optimizing logistics processes, applies skills to ensure a high level of comfort and safety for guests, and also uses various types of transport services to effectively serve customers.</p>

	<p>тиімді қызмет көрсету үшін көлік қызметтерінің әртүрлі түрлерін пайдаланады.</p> <p>Пәннің коды: БеП (ТК) ОВР3313-25</p> <p>Пәннің атауы: Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты салтанатты іс-шаралардың, банкеттердің, қабылдаулардың, фуршеттер мен кейтерингтік қызметтердің әртүрлі түрлерін жоспарлаудың, дайындаудың, өткізудің және талдаудың теориялық негіздері мен практикалық аспектілерін зерделеу болып табылады. Білім алушылар банкеттер мен қабылдауларды жоғары кәсіби деңгейде ұйымдастыру және өткізу, мінсіз сервисті қамтамасыз ету, қонақтар үшін ұмытылмас атмосфера жасау үшін қажетті практикалық дағдыларды меңгереді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Салтанатты іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру әдістерін қолданады, банкеттерді, қабылдауларды, фуршеттерді және кейтерингтік қызметтерді дайындау мен өткізудің практикалық дағдыларын пайдаланады, сервистің жоғары деңгейдегі стандарттарын қолданады, сондай-ақ қонақтар үшін жайлы және есте қаларлық атмосфера жасау техникасын пайдаланады.</p>	<p>различные виды транспортных сервисов для эффективного обслуживания клиентов.</p> <p>Код дисциплины: ПД (КВ) ОВР3313-25</p> <p>Наименование дисциплины: Организация банкетов и приемов</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является изучение теоретических основ и практических аспектов планирования, подготовки, проведения и анализа различных видов торжественных мероприятий, банкетов, приемов, фуршетов и кейтеринговых услуги. Обучающиеся приобретают практические навыки, необходимые для организации и проведения банкетов и приемов на высоком профессиональном уровне, обеспечения безупречного сервиса, создание незабываемой атмосферы для гостей</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы планирования и организации торжественных мероприятий, использует практические навыки подготовки и проведения банкетов, приемов, фуршетов и кейтеринговых услуг, применяет стандарты высокого уровня сервиса, а также использует техники создания комфортной и запоминающейся атмосферы для гостей.</p>	<p>Discipline code: PD (EC) OBP3313-25</p> <p>Discipline name: Organization of banquets and receptions</p> <p>Course: 3; semester: 6</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Organization of production and service in the restaurant business</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the theoretical foundations and practical aspects of planning, preparing, conducting and analyzing various types of celebrations, banquets, receptions, buffets and catering services. Students acquire practical skills necessary for organizing and holding banquets and receptions at a high professional level, ensuring impeccable service, creating an unforgettable atmosphere for guests</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of planning and organizing celebrations, uses practical skills in preparing and holding banquets, receptions, buffets and catering services, applies high-level standards of service, and also uses techniques to create a comfortable and memorable atmosphere for guests.</p>
52	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) ОВР3313-25</p> <p>Пәннің атауы: Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты салтанатты іс-шаралардың, банкеттердің, қабылдаулардың, фуршеттер мен кейтерингтік қызметтердің әртүрлі түрлерін жоспарлаудың, дайындаудың, өткізудің және талдаудың теориялық негіздері мен практикалық аспектілерін зерделеу болып табылады. Білім алушылар банкеттер мен қабылдауларды жоғары кәсіби деңгейде ұйымдастыру және өткізу, мінсіз сервисті қамтамасыз ету, қонақтар үшін ұмытылмас атмосфера жасау үшін қажетті практикалық дағдыларды меңгереді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Салтанатты іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру әдістерін қолданады, банкеттерді, қабылдауларды, фуршеттерді және кейтерингтік қызметтерді дайындау мен өткізудің практикалық дағдыларын пайдаланады, сервистің жоғары деңгейдегі стандарттарын қолданады, сондай-ақ қонақтар үшін жайлы және есте қаларлық атмосфера жасау техникасын пайдаланады.</p>	<p>различные виды транспортных сервисов для эффективного обслуживания клиентов.</p> <p>Код дисциплины: ПД (КВ) ОВР3313-25</p> <p>Наименование дисциплины: Организация банкетов и приемов</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является изучение теоретических основ и практических аспектов планирования, подготовки, проведения и анализа различных видов торжественных мероприятий, банкетов, приемов, фуршетов и кейтеринговых услуги. Обучающиеся приобретают практические навыки, необходимые для организации и проведения банкетов и приемов на высоком профессиональном уровне, обеспечения безупречного сервиса, создание незабываемой атмосферы для гостей</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы планирования и организации торжественных мероприятий, использует практические навыки подготовки и проведения банкетов, приемов, фуршетов и кейтеринговых услуг, применяет стандарты высокого уровня сервиса, а также использует техники создания комфортной и запоминающейся атмосферы для гостей.</p>	<p>Discipline code: PD (EC) OOIDP 3313-25</p> <p>Discipline name: Service of official and diplomatic receptions</p> <p>Course: 3; semester: 6</p>
53	<p>Пәннің коды: БеП (ТК) ООИДР 3313-25</p> <p>Пәннің атауы: Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p>	<p>различные виды транспортных сервисов для эффективного обслуживания клиентов.</p> <p>Код дисциплины: ПД (КВ) ООИДР 3313-25</p> <p>Наименование дисциплины: Обслуживание официальных и дипломатических приемов</p> <p>Курс: 3; семестр: 6</p>	<p>Discipline code: PD (EC) OOIDP 3313-25</p> <p>Discipline name: Service of official and diplomatic receptions</p> <p>Course: 3; semester: 6</p>

<p>Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: Қорыпынды аттестаттау</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты хаттама, әдеп стандарттарын және сервистің жоғары деңгейін ескере отырып, ресми тәсілдерді ұйымдастыру мен қызмет көрсетудің білімі мен практикалық дағдылары бар мамандарды даярлау болып табылады. Пән міндетті түрде хаттама нормалары мен іскерлік этикетті сақтай отырып, мемлекеттік органдардың, дипломатиялық миссиялардың, халықаралық ұйымдардың өкілдеріне және жоғары лауазымды контактарға бағытталған ресми іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру саласында білім береді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Ресми қабылдауларды ұйымдастыру және қызмет көрсету кезінде протокол және этикет стандарттарын қолданады, сервистің жоғары деңгейінің талаптарын ескере отырып, іс-шараларды жоспарлау және өткізу әдістерін пайдаланады, мемлекеттік және халықаралық ұйымдардың өкілдерімен өзара іс-қимыл жасау дағдыларын қолданады, сондай-ақ ресми іс-шараларды табысты өткізуді қамтамасыз ету үшін іскерлік этикет қағидаларын пайдаланады.</p>	<p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса</p> <p>Постреквизиты: Итоговая аттестация</p> <p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является подготовка специалистов, обладающих знаниями и практическими навыками организации и обслуживания официальных приемов с учетом стандартов протокола, этикета и высокого уровня сервиса. Дисциплина даёт знания в области планирования и организации официальных мероприятий, ориентированных на представителей государственных органов, дипломатических миссий, международных организаций и высокопоставленных гостей, с обязательным соблюдением норм протокола и делового этикета</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет стандарты протокола и этикета при организации и обслуживании официальных приемов, использует методы планирования и проведения мероприятий с учетом требований высокого уровня сервиса, применяет навыки взаимодействия с представителями государственных и международных организаций, а также использует правила делового этикета для обеспечения успешного проведения официальных мероприятий.</p>	<p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Organization of production and service in the restaurant business</p> <p>Post-requirements: Final assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to train specialists with knowledge and practical skills in organizing and maintaining official receptions, taking into account the standards of protocol, etiquette and high level of service. The discipline provides knowledge in the planning and organization of official events aimed at representatives of government agencies, diplomatic missions, international organizations and high-ranking guests, with the obligatory observance of the norms of protocol and business etiquette</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies the standards of protocol and etiquette when organizing and servicing official receptions, uses methods of planning and conducting events taking into account the requirements of a high level of service, applies skills of interaction with representatives of state and international organizations, and also uses the rules of business etiquette to ensure the success of official events.</p>
<p>54</p> <p>Пәннің коды: БөП (ТК) ТРPRD 3308-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Бар ісі және энogaстрономия</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ТРPRD 3308-25</p> <p>Наименование дисциплины: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p>	<p>Discipline code: PD (EC) ТРPRD 3308-25</p> <p>Discipline name: Technology of food production in the restaurant business</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Bar business and enogastronomy</p>

<p>Постреквизиттер: Банкеттер мен кабылдауларды ұйымдастыру</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана шаруашылығы орындарында өнім өндірудің технологиялық процесінің негізгі кезеңдерін қарастыру. Пәнді зерделеу нәтижесінде азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдау тәсілдері, сондай-ақ шикізатты механикалық және гидромеханикалық өңдеу, жартылай фабрикаттарды жылумен өңдеу және дайын тамақты дайындау процестері игеріледі. Шикізат пен жартылай фабрикаттарды механикалық және аспаздық өндеудің технологиялық процестері қаралады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін қабылдау әдістерін қолданады, шикізатты механикалық және гидромеханикалық өңдеу технологияларын қолданады, жартылай фабрикаттарды жылумен өңдеу және дайын тамақты дайындау әдістерін қолданады, сондай-ақ шикізат пен жартылай фабрикаттарды механикалық және аспаздық өндеудің технологиялық процестерін қолданады.</p>	<p>Пререквизиты: Барное дело и энogaстрономия приемов</p> <p>Постреквизиты: Организация банкетов и приемов</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины рассмотрение основных стадий технологического процесса производства продукции в заведениях ресторанного хозяйства. В результате изучения дисциплины осваиваются приёмы приёмки продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также процессы механической и гидромеханической обработки сырья, тепловой обработки полуфабрикатов и приготовления готовой пищи. Рассматриваются технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы приёмки продовольственного сырья и пищевых продуктов, использует технологии механической и гидромеханической обработки сырья, применяет способы тепловой обработки полуфабрикатов и приготовления готовой пищи, а также использует технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>Post-requirements: Organization of banquets and receptions</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to consider the main stages of the technological process of production in restaurant establishments. As a result of the study of the discipline, the methods of accepting food raw materials and food products, as well as the processes of mechanical and hydromechanical processing of raw materials, heat treatment of semi-finished products and cooking of finished food are mastered. Technological processes of mechanical and culinary processing of raw materials and semi-finished products are considered</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of acceptance of food raw materials and food products, uses technologies of mechanical and hydromechanical processing of raw materials, uses methods of heat processing of semi-finished products and cooking of finished food, and also uses technological processes of mechanical and culinary processing of raw materials and semi-finished products.</p>
<p>Пәннің коды: БeП (ТК) OPOPRB 3308-25</p> <p>Пәннің атауы: Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Бар ісі және энogaстрономия</p> <p>Постреквизиттер: Банкеттер мен кабылдауларды ұйымдастыру</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) OPOPRB 3308-25</p> <p>Наименование дисциплины: Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Барное дело и энogaстрономия</p> <p>Постреквизиты: Организация банкетов и приемов</p>	<p>Discipline code: PD (EC) OPOPRB 3308-25</p> <p>Discipline name: Organization of production and service in the restaurant business</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Bar business and enogastronomy</p> <p>Post-requirements: Organization of banquets and receptions</p> <p>Brief description of the course: The purpose</p>

<p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты мейрамхана нарығының форматтарын жіктеу және көрсету, сондай-ақ қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын қазіргі заманғы жағдайларда материалдық-техникалық жарақтандыру құралдарымен жабдықтаудың ерекшеліктерін түсіндіру. Оқыту нәтижесінде білім алушылар асхана ыдыстарын, аспаптарды, асүй мүкәммалын және жиһазды сатып алу бойынша ұсынымдарды зерделейді, сондай-ақ қызмет көрсету стандарттарын әзірлеу мен енгізуді сипаттау және сервистік қызметті құжаттамалық сүйемелдеу дағдыларын меңгереді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Мейрамхана нарығының форматтарын жіктеу әдістерін қолданады, асхана ыдыстарын, аспаптарды, асүй мүкәммалын және жиһазды сатып алу бойынша ұсынымдарды пайдаланады, қызмет көрсету стандарттарын әзірлеу және енгізу дағдыларын қолданады, сондай-ақ сервистік қызметті құжаттамалық сүйемелдеу әдістерін пайдаланады.</p>	<p>Краткое описание дисциплины: Цель дисциплины классифицировать и продемонстрировать форматы ресторанного рынка, а также объяснить особенности снабжения предприятий общественного питания средствами материально-технического оснащения в современных условиях. В результате обучения обучающиеся изучают рекомендации по закупке столовой посуды, приборов, кухонного инвентаря и мебели, а также овладевают навыками описания разработки и внедрения стандартов обслуживания и документального сопровождения сервисной деятельности</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы классификации форматов ресторанного рынка, использует рекомендации по закупке столовой посуды, приборов, кухонного инвентаря и мебели, применяет навыки разработки и внедрения стандартов обслуживания, а также использует методы документального сопровождения сервисной деятельности.</p>	<p>of the discipline is to classify and demonstrate the formats of the restaurant market, as well as to explain the peculiarities of supplying catering enterprises with material and technical equipment in modern conditions. As a result of the training, students study recommendations for the purchase of tableware, appliances, kitchen utensils and furniture, and also master the skills of describing the development and implementation of service standards and documentary support of service activities</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of classifying formats of the restaurant market, uses recommendations for the purchase of tableware, appliances, kitchen utensils and furniture, applies skills in the development and implementation of service standards, and also uses methods of documentary support of service activities.</p>
<p>Пәннің коды: БеП (ТК) ESRB 3309-25</p> <p>Пәннің ағауы: Сервис саласындағы брондаудың және тапсырыс берудің электронды жүйелері</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманхана қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Постреквизиттер: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің зерделеудің мақсаты брондау және резервтеу түрлерін меңгеру. Брондау және резервтеу тәсілдері мен технологиясы. Пәннің меңгеру</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ESRB 3309-25</p> <p>Наименование дисциплины: Электронные системы бронирования и резервирование в сервисе</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах</p> <p>Постреквизиты: Операционные процедуры отдела приема и размещения</p> <p>Краткое описание дисциплины: Цель изучения дисциплины освоить типы бронирования и резервирования. Способы и</p>	<p>Discipline code: PD (EC) ESRB 3309-25</p> <p>Discipline name: Electronic booking and reservation systems in the service</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Service technology in restaurants and hotels</p> <p>Post-requirements: Operational procedures of the Reception and Placement Department</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to master the types of booking and reservation. Booking and reservation methods and technology.</p>

<p>туризм индустриясындағы брондау және резервтеу жүйелері туралы зерделеуге мүмкіндік береді. Халықаралық брондау жүйелерінің типологиясы, сипаттамасы, сондай-ақ ерекшеліктері</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Брондау және резервтеу әдістерін қолданады, туризм индустриясында брондау жүйелерімен жұмыс істеу технологияларын пайдаланады, әртүрлі брондау жүйелерінің типологиясы мен сипаттамаларын қолданады, сондай-ақ халықаралық брондау жүйелерінің ерекшеліктерін пайдаланады.</p>	<p>технология бронирования и резервирования. Освоение дисциплины позволяет изучить о системах бронирования и резервирования в индустрии туризма. Типологию, характеристику, а также особенности международных систем бронирования</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы бронирования и резервирования, использует технологии работы с системами бронирования в индустрии туризма, применяет типологию и характеристики различных систем бронирования, а также использует особенности международных систем бронирования.</p>	<p>Mastering the discipline allows you to learn about booking and reservation systems in the tourism industry. Typology, characteristics, as well as features of international booking systems</p> <p>Learning outcome of the discipline: Applies booking and reservation methods, uses technologies for working with booking systems in the tourism industry, applies the typology and characteristics of various booking systems, and also uses the features of international booking systems.</p>
<p>Пәннің коды: БөП (ТК) ОУНФ 3309-25</p> <p>Пәннің атауы: Номерлік қорды жабдықтау және басқару</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Постреквизиттер: Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) ОУНФ 3309-25</p> <p>Наименование дисциплины: Обслуживание и управление номерным фондом</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах</p> <p>Постреквизиты: Организация банкетов и приемов</p>	<p>Discipline code: PD (EC) OUNF 3309-25</p> <p>Discipline name: Service and management of the number of rooms</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Service technology in restaurants and hotels</p> <p>Post-requirements: Organization of banquets and receptions</p>
<p>Пәннің мақсаты: Пәннің мақсаты білім алушыларда қонақ үй кәсіпорындарындағы тұрғын үй-жайларға қызмет көрсету процестерін тиімді ұйымдастыру, бақылау және онтайландыру үшін қажетті теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру болып табылады. Тәртiп сервис, нөмірлік қорды пайдалану қызметінің (шаруашылық қызметінің) персоналын басқару, сапаны, гигиенаны, қауіпсіздікті, логистиканы қамтамасыз ету және ресурстарды ұтымды пайдалану мәселелерін қамтиды, бұл қонақтардың қанағаттану деңгейін және қонақ үй бизнесінің бәсекеге қабілеттілігін</p>	<p>Краткое описание дисциплины: Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективной организации, контроля и оптимизации процессов обслуживания жилых помещений в гостиничных предприятиях. Дисциплина охватывает вопросы сервиса, управления персоналом службы эксплуатации номерного фонда (хозяйственной службы), обеспечения качества, гигиены, безопасности, логистики и рационального использования ресурсов, что способствует повышению уровня</p>	<p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to develop students' theoretical knowledge and practical skills necessary for the effective organization, control and optimization of residential services in hotel enterprises. The discipline covers the issues of service, personnel management of the number of rooms (economic service), quality assurance, hygiene, safety, logistics and rational use of resources, which contributes to increasing the level of guest satisfaction and competitiveness of the hotel business</p>

	<p>удовлетворенности гостей и конкурентоспособности гостиничного бизнеса</p> <p>Результаты обучения дисциплины: Применяет методы организации и контроля процессов обслуживания жилых помещений в гостиничных предприятиях, использует принципы управления персоналом службы эксплуатации номерного фонда, применяет стандарты качества, гигиены и безопасности, а также использует логистические и ресурсосберегающие технологии для повышения удовлетворенности гостей и конкурентоспособности гостиничного бизнеса.</p>	<p>арттыруға ықпал етеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Қонақ үй кәсіпорындарында тұрғын үй-жайларға қызмет көрсету процестерін ұйымдастыру және бақылау әдістерін қолданады, нөмірлік қорды пайдалану қызметінің персоналын басқару қағидағтарын пайдаланады, сапа, гигиена және қауіпсіздік стандарттарын қолданады, сондай-ақ қонақтардың қанағаттануын және қонақ үй бизнесінің бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін логистикалық және ресурс үнемдеу технологияларын пайдаланады.</p>
<p>Learning outcome of the discipline: Applies methods of organization and control of processes of service of accommodation premises in hotel enterprises, uses principles of personnel management of service of a room stock, applies standards of quality, hygiene and safety, and also uses logistic and resource-saving technologies to increase satisfaction of guests and competitiveness of hotel business.</p>	<p>Код дисциплины: ПД (КВ) RINS 3309-25</p> <p>Наименование дисциплины: Разработка искусственных нейронных сетей (Minor)</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Введение в Искусственный интеллект (Minor)</p> <p>Постреквизиты: Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor)</p> <p>Краткое описание дисциплины: Дисциплина направлена на изучение методов создания и обучения нейронных сетей, которые являются математическими моделями, имитирующими работу человеческого мозга. В ходе изучения этой дисциплины студенты узнают о различных типах нейронных сетей, их структурах и алгоритмах обучения. По завершении курса студенты будут способны создавать, обучать и применять нейронные сети для решения различных задач в области искусственного интеллекта и машинного обучения</p> <p>Результаты обучения дисциплины:</p>	<p>58</p> <p>Пәннің коды: БeП (TK) RINS 3309-25)</p> <p>Пәннің атауы: Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor)</p> <p>Курс: 3; семестр: 5</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Жасанды интеллектке кіріспе (Minor)</p> <p>Постреквизиттер: Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект (Minor)</p> <p>Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пән адам миының жұмысын имитациялайтын математикалық модельдер болып табылатын нейрондық желілерді құру және оқыту әдістерін зерттеуге бағытталған. Бұл пәнді оқу барысында студенттер нейрондық желілердің әртүрлі түрлері, олардың құрылымдары және оқу алгоритмдері туралы біледі. Курс аяқталғаннан кейін студенттер жасанды интеллект пен машиналық оқытудың әртүрлі мәселелерін шешу үшін нейрондық желілерді құруға, оқытуға және қолдануға қабілетті болады</p> <p>Пәннің оқу нәтижелері: Жасанды интеллект жүйесін әзірлейді және бағдарламалық түрде</p>
<p>Discipline code: PD (EC) RINS 3309-25)</p> <p>Discipline name: Development of artificial neural networks (Minor)</p> <p>Course: 3; semester: 5</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Introduction to Artificial Intelligence (Minor)</p> <p>Post-requirements: Artificial intelligence in the management of object (Minor)</p> <p>Brief description of the course: The discipline focuses on the study of methods for creating and training neural networks, which are mathematical models that mimic the work of the human brain. During the course of studying this discipline, students will learn about various types of neural networks, their structures and learning algorithms. Upon completion of the course, students will be able to create, train and apply neural networks to solve various tasks in the field of artificial intelligence and machine learning.</p> <p>Learning outcome of the discipline: Develops and programmatically implements</p>		

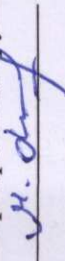
жүзеге асырады, жасанды интеллект жүйелерін жобалайды, Машиналық оқыту және нейрондық желілер теориясының маңызды ұғымдары мен терминдерін қолданады, деректерді өңдеу үшін бұлтты технологияларды қолданады.

Разрабатывает и программно реализует систему искусственного интеллекта, делает проектирование систем искусственного интеллекта, использует важнейшие понятия и термины теории машинного обучения и нейронных сетей, применяет облачные технологии для обработки данных.

an artificial intelligence system, designs artificial intelligence systems, uses the most important concepts and terms of machine learning and neural network theory, and uses cloud technologies for data processing.


ӨЗІРЛЕНДІ/ РАЗРАБОТАНО/ DEVELOPED

Кафедра меңгерушісі/ Заведующий кафедрой/ Head of Department

 А.А. Жунусова


МАҚҰЛДАНДЫ/ ОДОБРЕНО/ CONFIRMED

Факультеттің/ АСЖК төрағасы/ Председатель КАК факультета/ Chairman of the Faculty AQC

 К.С. Мустафаев

БЕКІТІЛДІ/ УТВЕРЖДЕНО/ APPROVED

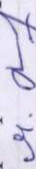
ӘК төрағасы/ Председатель МС/ Chairman of the MC

 Э.Б. Аскарбеков

<p>жүзеге асырады, жасанды интеллект жүйелерін жобалайды, Машиналық оқыту және нейрондық желілер теориясының маңызды ұғымдары мен терминдерін қолданады, деректерді өңдеу үшін бұлтты технологияларды қолданады.</p>	<p>Разрабатывает и программно реализует систему искусственного интеллекта, делает проектирование систем искусственного интеллекта, использует важнейшие понятия и термины теории машинного обучения и нейронных сетей, применяет облачные технологии для обработки данных.</p>	<p>an artificial intelligence system, designs artificial intelligence systems, uses the most important concepts and terms of machine learning and neural network theory, and uses cloud technologies for data processing.</p>
--	--	---


ӘЗІРЛЕНДІ/ РАЗРАБОТАНО/ DEVELOPED

Кафедра меңгерушісі/ Заведующий кафедрой/ Head of Department


 А.А. Жунусова

МАҚҰЛДАНДЫ/ ОДОБРЕНО/ CONFIRMED

Факультеттің АСЖК төрағасы/ Председатель КАК факультета/ Chairman of the Faculty AQC

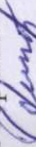
 К.С. Мустафаев

ОӘБ басшысы/ Руководитель УМО/ Head of the EMD

 Б.М. Баядилова

БЕКІТІЛДІ/ УТВЕРЖДЕНО/ APPROVED

ӘК төрағасы/ Председатель МС/ Chairman of the MC

 Э.Б. Аскарбеков