«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ
АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К.Кулажанова»
«Kazakh University of Technology and Business" named after K.Kulazhanov» JSC

БЕКІТІЛГЕН / УТВЕРЖДЕН / APPROVED
_____ Э.Б. Аскарбеков
ӘК шешімімен/ Решением МС/ By the decision MC
Хаттама/Протокол/Record №_____
«____» _____ 20__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 аталуы (ББББ түрі: Major/Minor)/Код и наименование образовательной программы (вид ОП: Major / Minor) /Code and name of the educational program (type of EP Major / Minor)

6B11 Қызмет көрсету / 6B11 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

B093 Мейрамхана ісі және мейманхана бизнесі / B093 Ресторанное дело и гостиничный бизнес / B093 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: бакалавриат/ Level of preparation: bachelor

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2026 жыл / года / year

№	Пәндердің және циклдердің атауы Пәннің қысқаша мазмұны	Наименование циклов и дисциплин Краткое содержание дисциплины	Name of cycles and disciplines Summary of the discipline
	Жалпы білім беретін пәннің жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент общеобразовательной дисциплины/ University component of general education discipline		
1	**Пәннің коды:** ЖБП(ЖК) MEPPFG 1101-26 **Пәннің атауы:** Экономика, кәсіпкерлік, құқық және қаржылық сауаттылық модулі (экономика және кәсіпкерліктің негіздері, құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, қаржылық сауаттылық негіздері) **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мектеп бағдарламасы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пән нарықтық экономика жағдайында кәсіпкерлік ойлауды, қаржылық жауапкершілікті, құқықтық сауаттылықты дамытуға, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті және заң мен тәртіп қағидаттарына адалдықты тәрбиелеуге бағытталған. Пәннің мазмұны экономика негіздерін, кәсіпкерлікті, қаржылық сауаттылықты, құқықты, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті қамтиды. Пәнді игеру нәтижесінде білім алушы экономикалық шешімдерді тиімді қабылдау, құқықтық қорғау, қаржылық сауаттылық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мінез-құлықты сақтау дағдыларын меңгереді. **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	**Код дисциплины:** ООД(ВК) MEPPFG 1101-26 **Наименование дисциплины:** Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности) **Курс: 1**; **семестр:** 2 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Школьная программа **Постреквизиты**: Экономика гостиничного хозяйства **Краткое описание дисциплины:** дисциплина направлена на развитие предпринимательского мышления, финансовой ответственности, правовой грамотности, воспитание антикоррупционной культуры и приверженности принципам закона и порядка в условиях рыночной экономики. Содержание включает основы экономики, предпринимательства, финансовой грамотности, права, антикоррупционной культуры. В результате освоения дисциплины обучающийся владеет навыками для эффективного принятия экономических решений, правовой защиты, финансовой грамотности, соблюдения антикоррупционного поведения. **Результаты обучения дисциплины:** применяет в профессиональной деятельности знания экономики и права, а также навыки предпринимательства и финансовой	**Discipline code:** GED(UC) MEPPFG 1101-26 **Discipline name**: Module of Economics, Entrepreneurship, Law and Financial Literacy (Fundamentals of Economics and Entrepreneurship, Basics of Law and Anti-Corruption Culture, Basics of Financial Literacy) **Course**: 1; **semester:** 2 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** School Program **Post-requirements:** Hospitality Economy **Brief description of the course:** the discipline is aimed at developing entrepreneurial thinking, financial responsibility, legal literacy, fostering an anti-corruption culture, and commitment to the principles of law and order in a market economy. Its content includes the fundamentals of economics, entrepreneurship, financial literacy, law, anti-corruption culture. As a result of studying the discipline, the student has the skills to make effective economic decisions, ensure legal protection, apply financial literacy, and adhere to anti-corruption practices. **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 demonstrating civic responsibility in behavior.

	сауаттылық дағдыларын қолданады.	грамотности, используя ключевые экономические и правовые принципы, финансовую осведомленность и демонстрируя гражданскую ответственность в поведении.	
Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines кредит / кредита / credits			
2	**Пәннің коды:** БП(ЖК) MRGB 1201-26 **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:** Маркетинг саласындағы білімін, білігі мен дағдыларын маркетингтік зерттеулер жүргізу, мақсатты нарықты анықтау, қызметтерді позициялау және ілгерілету, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясында маркетингтік іс-шараларды жоспарлау және іске асыру үшін отандық және халықаралық тәжірибені ескере отырып қолданады.	**Код дисциплины:** БД(ВК) MRGB 1201-26 **Наименование дисциплины:** Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Школьная программа **Постреквизиты**: Брендинг индустрии гостеприимства **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины изучение теоретических и практических аспектов маркетинга в индустрии гостеприимства, определение целевого рынка, позиционирование товара и планирования 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 знания, умения и навыки в области маркетинга для проведения маркетинговых исследований, определения целевого рынка, позиционирования и продвижения услуг, а также планирования и реализации маркетинговых мероприятий в индустрии гостеприимства с учётом отечественного и международного опыта.	**Discipline code:** BD(UC) MRGB 1201-26 **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 knowledge, skills, and competencies in marketing to conduct marketing research, identify target markets, position and promote services, and plan and implement marketing activities in the hospitality industry, taking into account domestic and international experience.
3	**Пәннің коды:** БП(ЖК) MRG 1202-26 **Пәннің атауы:** Мейманхана және мейрамхана менеджменті	**Код дисциплины:** БД(ВК) MRG 1202-26 **Наименование дисциплины:** Менеджмент гостиниц и ресторанов	**Discipline code:** BD(UC) MRG 1202-26 **Discipline name:** Management of Hotels and Restaurants

	Курс: 1; **семестр:** 1 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мектеп бағдарламасы **Постреквизиттер**: Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты қонақ үй және мейрамхана бизнесі саласындағы кәсіби басқару қызметі үшін қажетті менеджмент негіздерін, іскерлік пен дағдыларды зерделеу болып табылады. Пәнді меңгеру мейрамхана және қонақ үй бизнесін дамытудың ерекшеліктері мен заңдылықтарын, қонақ үйлер мен мейрамханаларды басқару және бақылау нысандары мен әдістерін түсінуге ықпал етеді **Пәннің оқу нәтижелері:** менеджмент саласындағы базалық білімін, білігі мен дағдыларын қонақүй және мейрамхана бизнесінде тиімді басқару мен бақылауды жүзеге асыру үшін, қонақжайлылық индустриясының даму ерекшеліктері мен заңдылықтарын ескере отырып қолданады.	**Курс:** 1; **семестр:** 1 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Школьная программа **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 базовые знания, умения и навыки в области менеджмента для эффективного управления и контроля в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса с учётом особенностей и закономерностей развития индустрии гостеприимства.	**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 basic knowledge, skills, and competencies in management for effective management and control in the hotel and restaurant business, taking into account the characteristics and patterns of development of the hospitality industry.
4	**Пәннің коды:** БП(ЖК) OIG 1204-26 **Пәннің атауы:** Қонақжайлық индустриясы негіздері **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мектеп бағдарламасы **Постреквизиттер**: МІМБ инфрақұрылым **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	**Код дисциплины:** БД(ВК) OIG 1204-26 **Наименование дисциплины:** Основы индустрии гостеприимства **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Школьная программа **Постреквизиты**: Инфрастуктура в РДГБ **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	**Discipline code:** BD(UC) OIG 1204-26 **Discipline name:** Hospitality Industry Basics **Course**: 1; **semester:** 1 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** School Program **Post-requirements:** Infrastructure in RHB **Brief description of the course:** the purpose 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

	индустрияға жүйелі көзқарасын қалыптастыруға, сондай-ақ осы саланы ұйымдастыруға және басқаруға байланысты міндеттерді шешу кезінде пайдалы болатын практикалық дағдыларды дамытуға бағытталған **Пәннің оқу нәтижелері:** индустрияны жүйелі түсінуін, теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын қонақүйлерде, мейрамханаларда, туристік компанияларда және қонақжайлылық саласының басқа да ұйымдарында тиімді кәсіби қызметті жүзеге асыру үшін қолданады.	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 **Результаты обучения дисциплины:** применяет системное понимание индустрии, теоретические знания и практические навыки для эффективной профессиональной деятельности в гостиницах, ресторанах, туристических компаниях и других организациях сферы гостеприимства.	industry among students, as well as developing practical skills that will be useful in solving problems related to organization and management in this area **Learning outcome of the discipline:** applies a systematic understanding of the industry, theoretical knowledge, and practical skills for effective professional activity in hotels, restaurants, tourism companies, and other organizations in the hospitality industry.
5	**Пәннің коды:** БП(ЖК) VS 1203-26(RHB) **Пәннің атауы:** Мамандыққа кіріспе **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Академиялық кредиттер көлемі: 3** **Пререквизиттер:** Қонақжайлық индустриясы негіздері **Постреквизиттер**: Мейрамхана бизнесі **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі саласындағы кәсіби қызметтің практикалық негіздерін, оның құрылымын, қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының жұмыс істеу ерекшеліктерін, ішкі және халықаралық нарық талаптарын ескере отырып, қызмет көрсету сапасын бағалау критерийлерін қалыптастыру болып табылады. **Пәннің оқу нәтижелері:** мейрамхана ісі мен қонақ үй бизнесі кәсіпорындарының кейстерін талдайды, көрсетілетін қызметтерді қалыптастыру мен жылжытудың базалық қағидаттарын, ішкі және халықаралық нарық талаптарын ескере отырып, қызмет көрсету сапасын бағалау әдістерін қолданады.	**Код дисциплины:** БД(ВК) VS 1203-26(RHB) **Наименование дисциплины:** Введение в специальность **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Количество академических кредитов: 3** **Пререквизиты:** Основы индустрии гостеприимства **Постреквизиты**: Ресторанный бизнес **Краткое описание дисциплины:** целью дисциплины является формирование практических основ профессиональной деятельности в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса, ее структуре, особенностях функционирования предприятий индустрии гостеприимства, критерии оценки качества обслуживания с учетом требований внутреннего и международного рынка.. **Результаты обучения дисциплины:** анализирует кейсы предприятий ресторанного дела и гостиничного бизнеса, применяет базовые принципы формирования и продвижения услуг, методы оценки качества обслуживания с учетом требований внутреннего и международного рынка.	**Discipline code:** BD(UC) VS 1203-26(RHB) **Discipline name:** Introduction to the Specialty **Course**: 1; **semester:** 2 **Number of academic credits: 3** **Prerequisites:** Hospitality Industry Basics **Post-requirements:** Restaurant Business **Brief description of the course:** the purpose of the discipline is to form the practical foundations of professional activities in the field of restaurant and hotel business, its structure, the peculiarities of the functioning of enterprises in the hospitality industry, criteria for assessing the quality of service, taking into account the requirements of the domestic and international markets. **Learning outcome of the discipline:** analyzes cases of restaurant and hotel businesses, applies the basic principles of the formation and promotion of services, as well as methods for assessing the quality of service, into account the requirements of the domestic and international markets.
6	**Пәннің коды:** БП(ЖК) IRDGB 1205-26	**Код дисциплины:** БД(ВК) IRDGB 1205-26	**Discipline code:** BD(UC) 1205-26

	Пәннің атауы: МІМБ инфрақұрылым **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Академиялық кредиттер көлемі:** 5 **Пререквизиттер:** Қонақжайлық индустриясы негіздері **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты білім алушыға қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының табысты қызметінде инфрақұрылымның рөлін түсіну үшін білім мен дағдыларды ұсыну, оларды қазіргі заманғы қажеттіліктер мен технологияларды ескере отырып, әртүрлі инфрақұрылымдық элементтерді жобалауға және басқаруға үйрету. Пән білім алушыға мейрамханалар мен қонақ үйлердің инфрақұрылымына байланысты проблемаларды шешудің кешенді тәсілін қалыптастыруға ықпал етеді **Пәннің оқу нәтижелері:** қонақ үй және мейрамхана кәсіпорындарының табысты қызметі үшін инфрақұрылымның рөлі туралы білімді қолданады және қазіргі заманғы қажеттіліктер мен технологияларды ескере отырып, инфрақұрылымдық элементтерді жобалау және басқару дағдыларын пайдаланады, сондай-ақ осы салада туындайтын проблемаларды кешенді түрде шешеді.	**Наименование дисциплины:** Инфрастуктура в РДГБ **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Количество академических кредитов:** 5 **Пререквизиты:** Основы индустрии гостеприимства **Постреквизиты**: Экономика гостиничного хозяйства **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. Дисциплина способствует формированию у обучающихся комплексного подхода к решению проблем, связанных с инфраструктурой ресторанов и гостиниц **Результаты обучения дисциплины:** применяет знания о роли инфраструктуры для успешной деятельности гостиничных и ресторанных предприятий и использует навыки проектирования и управления инфраструктурными элементами с учётом современных потребностей и технологий, а также комплексно решает возникающие проблемы в этой сфере.	**Discipline name:** Infrastructure in RHB **Course**: 1; **semester:** 2 **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 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 **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.
7	**Пәннің коды:** БП(ЖК) RB 2206-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана бизнесі **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Академиялық кредиттер көлемі:** 5 **Пререквизиттер:** МІМБ инфрақұрылым **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы	**Код дисциплины:** БД(ВК) RB 2206-26 **Наименование дисциплины:** Ресторанный бизнес **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Количество академических кредитов:** 5 **Пререквизиты:** Инфрастуктура в РДГБ **Постреквизиты**: Экономика гостиничного	**Discipline code:** BD(UC) RB 2206-26 **Discipline name:** Restaurant Business **Course**: 2; **semester:** 3 **Number of academic credits:** 5 **Prerequisites:** Infrastructure in RHB **Post-requirements:** Hospitality Economy **Brief description of the course:** the purpose

	Пәннің қысқаша сипаттамасы: пәннің мақсаты мейрамхана кешендерін ұйымдастыруға және басқаруға байланысты білім алу. Мейрамхана бизнесін ұйымдастырудың ерекшеліктері, әдістері мен қағидаттары, сондай-ақ мейрамхана сервисі қызметтерін дамытудың қазіргі заманғы үрдістерін айқындау зерделенеді. Пән білім алушыларға қаржы салымдарының көлемін бағалауға, мейрамхана бизнесінің жұмыс жоспарын анықтауға, мейрамхана қызметін бағалау жүйесін білуге ықпал етеді **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.	хозяйства **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 оценивать объем финансовых вложений, определять план работ ресторанного бизнеса, знать систему оценки деятельности ресторана **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.	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 plan of the restaurant business, and know the system for evaluating the restaurant"s activities **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.
8	**Пәннің коды:** БП(ЖК) UREBZh 3207-26 **Пәннің атауы:** Тұрақты даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **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) **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пән экономикалық даму, қоғамның әлеуметтік әл-ауқаты, қоршаған ортаны сақтау және адамның өмірі мен денсаулығын қорғау арасындағы тепе-	**Код дисциплины:** БД(ВК) UREBZh 3207-26 **Наименование дисциплины:** Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **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) **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **Краткое описание дисциплины:** дисциплина направлена на формирование системного	**Discipline code:** BD(UC) UREBZh 3207-26 **Discipline name:** Sustainable Development, Ecology and Life Safety **Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **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) **Post-requirements:** Final Assessment **Brief description of the course:** this discipline is designed to cultivate a systemic understanding of the principles of balancing

	тендікті қамтамасыз ету принциптері туралы жүйелі түсінікті қалыптастыруға бағытталған. Ол экология, қоршаған ортаны қорғау, тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі және тұрақты даму мәселелерін қамтиды. Пәнді игеру нәтижесінде білім алушы циркулярлы экономика жағдайында энергияны және қалдықтарды басқару міндеттерін шешу кезінде тұрақты даму, экологиялық қауіпсіздік және тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі принциптерін қолданады. **Пәннің оқу нәтижелері:** қалдықтарды басқару, экожүйелерді қалпына келтіру, қоршаған ортаға тәуекелдерді азайту, "жасыл экономикаға" 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	понимания принципов обеспечения баланса между экономическим развитием, социальным благополучием общества, сохранением окружающей среды и защитой жизни и здоровья человека. Охватывает вопросы экологии, охраны окружающей среды, безопасности жизнедеятельности и устойчивого развития. В результате освоения дисциплины обучающийся применяет принципы устойчивого развития, экологической безопасности и безопасности жизнедеятельности при решении задач управления энергией и отходами в условиях циркулярной экономики. **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.	economic development, social well-being, environmental preservation, and the protection of human life and health. It covers key issues in ecology, environmental protection, life safety, and sustainable development. Upon completion of the course, students will be able to apply the principles of sustainable development, environmental safety, and occupational health and safety to manage energy and waste within a circular economy framework. **Learning outcome of the discipline:** analyses and evaluates the extent to which 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
9	**Пәннің коды:** БП (ТК) IiDO1207-26 **Пәннің атауы:** Имидж бен іскерлік қарым-катынас **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Академиялық кредиттер көлемі: 4** **Пререквизиттер:** Мектеп бағдарламасы **Постреквизиттер**: Әлем халықтарының салт-дәстүрлері **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты имидж түрлері, іскерлік қарым-қатынастағы құзыреттілік, құзыреттілікті дамыту тәсілдері, іскерлік қарым-қатынасты басқару және	**Код дисциплины:** БД (КВ) IiDO 1207-26 **Наименование дисциплины:** Имидж и деловое общение **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Количество академических кредитов: 4** **Пререквизиты:** Школьная программа **Постреквизиты**: Традиции и обычаи народов мира **Краткое описание дисциплины:** целью дисциплины является дать представление о типах имиджей, компетентности в деловом общении, способах развития компетентности,	**Discipline code:** BD (EC) IiDO1207-26 **Discipline name:** Image and business communication **Course**: 1; **semester:** 1 **Number of academic credits: 4** **Prerequisites:** School Program **Post-requirements:** Traditions and Customs of the Peoples of the World **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,

	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 **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 пайдаланады.	управления и документировании 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 **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 документирования делового общения.	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 **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 documentation of business communication.
10	**Пәннің коды:** БП (ТК) EiKS 1207-26 **Пәннің атауы:** Сервистегі этикет пен мәдениет **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Академиялық кредиттер көлемі: 4** **Пререквизиттер:** Мектеп бағдарламасы **Постреквизиттер**: Әлем халықтарының салт-дәстүрлері **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. **Пәннің оқу нәтижелері:** кәсіби этикет нормаларын және қызмет көрсету стандарттарын қолданады, мейрамхана және қонақ үй бизнесі индустриясында (HoReCa)	**Код дисциплины:** БД (КВ) EiKS 1207-26 **Наименование дисциплины:** Этикет и культура в сервиса **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Количество академических кредитов: 4** **Пререквизиты:** Школьная программа **Постреквизиты**: Традиции и обычаи народов мира **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. **Результаты обучения дисциплины:** применяет нормы профессионального этикета и стандарты обслуживания, использует навыки деловой и	**Discipline code:** BD (EC) EiKS1207-26 **Discipline name:** Etiguette and Culture of Servise **Course**: 1; **semester:** 1 **Number of academic credits: 4** **Prerequisites:** School Program **Post-requirements:** Traditions and Customs of the Peoples of the World **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. **Learning outcome of the discipline:** applies professional etiquette and service standards, uses business and interpersonal communication skills, taking into account

	сервистің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін ұлттық және мәдени ерекшеліктерді ескере отырып, іскерлік және тұлғааралық коммуникация дағдыларын пайдаланады.	межличностной коммуникации с учётом национальных и культурных особенностей для обеспечения высокого уровня сервиса в индустрии ресторанного и гостиничного бизнеса (HoReCa).	national and cultural characteristics, to ensure a high level of service in the restaurant and hotel industry (HoReCa).
11	**Пәннің коды:** БП(ТК) EI 1208-26 **Пәннің атауы:** Entertainment industry **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Академиялық кредиттер көлемі: 4** **Пререквизиттер:** Мектеп бағдарламасы **Постреквизиттер:** Мамандыққа кіріспе **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі ойын-сауық индустриясы саласында білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру. Мазмұны ойын-сауық индустриясының заманауи даму үрдістерін, іс-шаралар мен анимациялық бағдарламаларды ұйымдастыруды, қызметтер маркетингін қамтиды. Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушы ойын-сауық қызметтерін ұйымдастыру және олардың тиімділігін бағалау үшін алған білімдерін қолданады. **Пәннің оқу нәтижелері:** ойын-сауық индустриясы туралы мейрамхана және қонақүй бизнесі саласында теориялық білімді, іс-шаралар мен анимациялық бағдарламаларды ұйымдастыру әдістерін, қызметтерді ілгерілетуге арналған маркетинг құралдарын және ойын-сауық қызметтерінің қонақтардың қанағаттануына және қонақжайлылық кәсіпорындарының қызмет тиімділігіне әсерін талдауды қолданады.	**Код дисциплины:** БД(КВ) EI 1208-26 **Наименование дисциплины:** Entertainment industry **Курс:** 1; **семестр:** 1 **Количество академических кредитов: 4** **Пререквизиты:** Школьная программа **Постреквизиты:** Введение в специальность **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины формирование знаний и практических навыков в области индустрии развлечений в ресторанном и гостиничном бизнесе. Содержание охватывает современные тенденции развития индустрии развлечений, организацию мероприятий и анимационных программ, маркетинг услуг. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет полученные знания для организации и оценки эффективности развлекательных услуг в профессиональной деятельности. **Результаты обучения дисциплины:** применяет теоретические знания об индустрии развлечений в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса, методы организации мероприятий и анимационных программ, маркетинговые инструменты для продвижения услуг и анализ влияния развлекательных услуг на удовлетворенность гостей и эффективность деятельности предприятий гостеприимства.	**Discipline code:** BD (EC) EI 1208-26 **Discipline name:** Entertainment Industry **Course**: 1; **semester:** 1 **Number of academic credits: 4** **Prerequisites:** School Program **Post-requisites:** Introduction to the Specialty **Brief description of the course:** the objective of the discipline is to develop knowledge and practical skills in the field of the entertainment industry within the restaurant and hotel business. The content covers modern trends in the development of the entertainment industry, the organization of events and animation programs, and service marketing. As a result of studying the discipline, the learner applies the acquired knowledge to organize and evaluate the effectiveness of entertainment services in professional activities. **Learning outcome of the discipline:** applies theoretical knowledge of the entertainment industry in the field of restaurant and hotel business, methods for organizing events and animation programs, marketing tools for service promotion, and analysis of the impact of entertainment services on guest satisfaction and the performance of hospitality enterprises.
12	**Пәннің коды:** БП(ТК) AbSY 1208-26 **Пәннің атауы:** Қызмет саласындағы анимациялар	**Код дисциплины:** БД(КВ) AbSY 1208-26 **Наименование дисциплины:** Анимации в сфере услуг	**Discipline code:** BD (EC) AbSY 1208-26 **Discipline name:** Animations in the Service Sector

	Курс: 1; **семестр:** 1 **Академиялық кредиттер көлемі: 4** **Пререквизиттер:** Мектеп бағдарламасы **Постреквизиттер**: Мамандыққа кіріспе **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 қонақжайлылық 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 **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.	**Курс:** 1; **семестр:** 1 **Количество академических кредитов: 4** **Пререквизиты:** Школьная программа **Постреквизиты**: Введение в специальность **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 **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.	**Course**: 1; **semester:** 1 **Number of academic credits: 4** **Prerequisites:** School Program **Post-requirements:** Introduction to the Specialty **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 **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.
13	**Пәннің коды:** БП(ТК) OPDRGB 1209-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақжайлық индустриясы негіздері **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығының	**Код дисциплины:** БД(КВ) OPDRGB 1209-26 **Наименование дисциплины:** Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Основы индустрии гостеприимства	**Discipline code:** BD (EC) OPDRGB 1209-26 **Discipline name:** Fundamentals of Entrepreneurial Activity in the Restaurant and Hotel Business **Course**: 1; **semester:** 2 **Number of academic credits:** 5 **Prerequisites:** Hospitality industry basics **Post-requirements:** Hospitality Economy

	экономикасы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты білім алушыларды қонақ үй-мейрамхана индустриясындағы кәсіпкерлік қызметке дайындау, оларды бизнес-жоспарларды әзірлеу және іске асыру, сондай-ақ бәсекелестік орта жағдайында қаржылық, адами және материалдық ресурстарды басқару негіздеріне оқыту. Пән қонақ үй және мейрамхана секторларында бизнесті жүргізу қағидаттары 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 **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 қағидаттарын және орнықты даму стратегиясын қолданады.	**Постреквизиты**: Экономика гостиничного хозяйства **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины подготовить обучающихся к предпринимательской деятельности в 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, управлении ресурсами и финансовом планировании, изучают основы создания и управления ресторанными и гостиничными предприятиями, правовые аспекты, важность инноваций и устойчивого развития в бизнесе. **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.	**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 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 **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.
14	**Пәннің коды:** БП(ТК) KIG 1209-26 **Пәннің атауы:** Қонақжайлылық индустриясындағы консалтинг **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақжайлық индустриясы негіздері **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы	**Код дисциплины:** БД(КВ) KIG 1209-26 **Наименование дисциплины:** Консалтинг в индустрии гостеприимства **Курс:** 1; **семестр:** 2 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Основы индустрии гостеприимства **Постреквизиты**: Экономика гостиничного хозяйства	**Discipline code:** BD (EC) KIG 1209-26 **Discipline name:** Consulting in the Hospitality Industry **Course**: 1; **semester:** 2 **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 competencies

	Пәннің қысқаша сипаттамасы: пәннің мақсаты білім алушыларда бизнестің тиімділігін арттыру, процестер мен шешімдерді оңтайландыру мәселелері бойынша мейрамхана және қонақ үй кәсіпорындарына консультация 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.	**Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины формирование у обучающихся компетенции в области консультирования ресторанных и гостиничных предприятий по вопросам повышения эффективности бизнеса, 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, особенности взаимодействия с клиентами в условиях конкурентного рынка **Результаты обучения дисциплины:** применяет теоретические знания и практические методы консалтинга для повышения эффективности бизнеса ресторанных и гостиничных предприятий, использует методы сбора и анализа данных, а также внедряет рекомендации по оптимизации бизнес-процессов и взаимодействию с клиентами в условиях конкурентного рынка.	among students in the field of advising restaurant and hotel enterprises on improving business efficiency, optimizing processes and solutions. The discipline provides theoretical 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.
15	**Пәннің коды:** БП (ТК) BIG2210-26 **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	**Код дисциплины:** БД (КВ) BIG2210-26 **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	**Discipline code:** BD (EC) BIG2210-26 **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

	имиджді қалыптастыру стратегиясын, қонақжайлылық индустриясындағы табысты маркетинг пен коммуникация негіздерін үйрету. Тәртіп брендинг ұғымын, оның клиенттерді тарту және ұстап қалудағы рөлін, қонақжайлылық индустриясында брендтерді қалыптастыру және ілгерілету әдістерін қарастырады **Пәннің оқу нәтижелері:** қонақ үй, мейрамхана және туристік салаларда брендтерді құру, дамыту және басқару үшін брендингтің қағидаттары мен әдістерін қолданады, қонақжайлылық индустриясына клиенттерді тарту және ұстап тұру үшін имиджді қалыптастыру стратегияларын, маркетингтік және коммуникациялық құралдарды пайдаланады.	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, методы формирования и продвижения брендов в индустрии гостеприимства **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.	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 and promoting brands in the hospitality industry **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.
16	**Пәннің коды:** БП (ТК) KPR2210-26 **Пәннің атауы:** Мейрамханалардағы тамақтану мәдениеті **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 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,	**Код дисциплины:** БД (КВ) KPR2210-26 **Наименование дисциплины:** Культура питания в ресторанах **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Количество академических кредитов:** 5 **Пререквизиты:** Маркетинг в ресторанном и гостиничном бизнесе **Постреквизиты**: Экономика гостиничного хозяйства **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,	**Discipline code:** BD (EC) KPR2210-26 **Discipline name:** Food Culture in Restaurants **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 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

	өнімдерді таңдау, қызмет көрсету стандарттары және клиенттермен өзара іс-қимыл, гастрономиялық мәдениеттің түрлі аспектілері, тағамдардың үйлесімі, сондай-ақ мәдени және әлеуметтік факторлардың мейрамханадағы тұтынушылардың қалауына әсері қарастырылады **Пәннің оқу нәтижелері:** мейрамханада тамақтандыруды және қызмет көрсетуді ұйымдастыру қағидаттарын қолданады, мейрамхана сервисін ұйымдастыруда және мәзірін жасауда клиенттердің мәдени және әлеуметтік артықшылықтарын ескере отырып, гастрономиялық мәдениет, әдеп, қызмет көрсету ережелері және қызмет көрсету стандарттары туралы білімді пайдаланады.	стандарты обслуживания и взаимодействие с клиентами, рассматриваются различные аспекты гастрономической культуры, сочетание блюд, а также влияние культурных и социальных факторов на потребительские предпочтения в ресторане **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.	gastronomic culture, the combination of dishes, as well as the influence of cultural and social factors on consumer preferences in the restaurant **Learning outcome of the discipline:** applies the principles of catering and service 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.
17	**Пәннің коды:** БП (ТК) ORDGB 2211-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі жабдықтар **Курс:** 2; **семестр:** 2 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақжайлық индустриясы негіздері **Постреквизиттер**: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **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 жабдықтары, жылу аппараттары, мейрамханалардың, барлардың инженерлік-техникалық жабдықтары туралы білім алады **Пәннің оқу нәтижелері:** туризмде мейрамхана	**Код дисциплины:** БД (КВ) ORDGB 2211-26 **Наименование дисциплины:** Оборудование в ресторанном и гостиничном бизнесе **Курс:** 2; **семестр:** 2 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Основы индустрии гостеприимства **Постреквизиты**: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **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 оборудованиях, тепловых аппаратах, инженерно-техническом оборудовании	**Discipline code:** BD (EC) ORDGB 2211-26 **Discipline name:** Equipment in the Restaurant and Hotel Business **Course**: 2; **semester:** 2 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Industry Basics **Post-requirements:** Service Technology in Restaurants and Hotels **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 **Learning outcome of the discipline:** applies

	және қонақ үй қызметін ұйымдастырудың әдістемелік негіздерін қолданады, ас мәзірінің құрамы, бюджетті есептеу, сондай-ақ мейрамханалар мен барлардың асүй, жуу, жылу және инженерлік-техникалық жабдықтарының мақсаты мен жұмыс істеуі туралы білімді пайдаланады.	ресторанов, баров **Результаты обучения дисциплины:** применяет методические основы организации ресторанной и гостиничной деятельности в туризме, использует знания о составе меню, расчёте бюджета, а также о назначении и функционировании кухонного, моечного, теплового и инженерно-технического оборудования ресторанов и баров.	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 equipment of restaurants and bars.
18	**Пәннің коды:** БП (ТК) MTBGP 2211-26 **Пәннің атауы:** Қонақ үй кәсіпорындарының материалды-техникалық базасы **Курс:** 2; **семестр:** 2 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақжайлық индустриясы негіздері **Постреквизиттер**: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **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 қағидаттары 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	**Код дисциплины:** БД (КВ) MTBGP 2211-26 **Наименование дисциплины:** Материально-техническая база гостиничных предприятий **Курс:** 2; **семестр:** 2 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Основы индустрии гостеприимства **Постреквизиты**: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **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 умеет 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	**Discipline code:** BD (EC) MTBGP 2211-26 **Discipline name:** Material and Technical Base of Hotel Companies **Course**: 2; **semester:** 2 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality industry basics **Post-requirements:** Service Technology in Restaurants and Hotels **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

	қойылатын талаптарды пайдаланады, сондай-ақ жайлылық пен клиенттерді тартуға олардың әсерін ескере отырып, үй-жайларды безендіру нормаларын қолданады.	также применяет нормы оформления помещений с учётом их влияния на комфорт и привлечение клиентов.	attraction.
19	**Пәннің коды:** БП (ТК) EGH 2212-26 **Пәннің атауы:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана бизнесі **Постреквизиттер**: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты білім алушыларда қонақ үй кәсіпорындарының жұмыс істеуінің қазіргі заманғы экономикалық тетіктері туралы түсініктерді қалыптастыру. Курс шеңберінде қонақ үйлердің қызметін ұйымдастыру және жоспарлау қағидаттары, 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 **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.	**Код дисциплины:** БД (КВ) EGH 2212-26 **Наименование дисциплины:** Экономика гостиничного хозяйства **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Ресторанный бизнес **Постреквизиты**: Бизнес-планирование в РДГБ **Краткое описание дисциплины:** Цель дисциплины формировать у обучающийся 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 **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.	**Discipline code:** BD (EC) EGH 2212-26 **Discipline name:** Hospitality Economy **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Restaurant Business **Post-requirements:** Business Planning in RHB **Brief description of the course:** The purpose 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. **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.
20	**Пәннің коды:** БП (ТК) MSST 2212-26 **Пәннің атауы:** Әлеуметтік сала және туризмнің микроэкономикасы **Курс:** 2; **семестр:** 4	**Код дисциплины:** БД (КВ) MSST 2212-26 **Наименование дисциплины:** Микроэкономика социальной сферы и туризма **Курс:** 2; **семестр:** 4	**Discipline code:** BD (EC) MSST 2212-26 **Discipline name:** Microeconomics of the Social Sphere and Tourism **Course**: 2; **semester:** 4

	Академиялық кредиттер көлемі: 5 **Пререквизиттер:** Мейрамхана бизнесі **Постреквизиттер**: МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты экономикалық субъектілердің шешім қабылдау және әлеуметтік саладағы жеке таңдау тетігін, әлеуметтік саладағы және туризмдегі микроэкономикалық ауыспалылар арасындағы себеп-салдарлық байланыстарды зерделеу. Осы пәнде тұтынушылық мінез-құлық көрсеткіштерінің теориялары мен мәні, микроэкономикалық талдау және әлеуметтік саланы зерттеу әдістері қарастырылады **Пәннің оқу нәтижелері:** экономикалық субъектілердің мінез-құлқын және әлеуметтік саладағы және туризмдегі жеке таңдауды бағалау үшін микроэкономикалық талдау теориялары мен әдістерін қолданады, тұтынушылық мінез-құлық көрсеткіштерін пайдаланады және микроэкономикалық ауыспалылар арасындағы себеп-салдарлық байланыстарды белгілейді.	**Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Ресторанный бизнес **Постреквизиты**: Бизнес-планирование в РДГБ **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 сущность показателей потребительского поведения, методы микроэкономического анализа и исследования социальной сферы **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.	**Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Restaurant Business **Post-requirements:** Business planning in RHB **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, methods of microeconomic analysis and social research **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.
21	**Пәннің коды:** БП (ТК) VII 2200-26 **Пәннің атауы:** Жасанды интеллектке кіріспе (Minor) **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар **Постреквизиттер**: Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor) **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пән заманауи жасанды интеллект жүйелерінде қолданылатын негізгі ұғымдарды, әдістер мен технологияларды зерттеуге бағытталған. Курс жасанды нейрондық желілерді, машиналық	**Код дисциплины:** БД (КВ) VII 2200-26 **Наименование дисциплины:** Введение в Искусственный интеллект (Minor) **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Информационно-коммуникационные технологии **Постреквизиты**: Разработка искусственных нейронных сетей (Minor) **Краткое описание дисциплины:** дисциплина направлена на изучение основных понятий, методов и технологий, используемых в современных системах искусственного интеллекта. В рамках курса рассматриваются	**Discipline code:** BD (EC) VII 2200-26 **Discipline name:** Introduction to Artificial Intelligence (Minor) **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Information and Communication Technologies **Post-requirements:** Development of artificial neural networks (Minor) **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,

	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. **Пәннің оқу нәтижелері:** жасанды интеллект модельдерін құру және тестілеу үшін бағдарламалық құралдарды нақты жобаларда, соның ішінде модельдерді практикалық қосымшаларға біріктіруде қолданады	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. **Результаты обучения дисциплины:** применяет программные средства для создания и тестирования моделей искусственного интеллекта, в реальных проектах, включая интеграцию моделей в практические приложения.	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. **Learning outcome of the discipline:** uses software tools to create and test artificial intelligence models in real-world projects, including integrating models into practical applications.
22	**Пәннің коды:** БП (ТК) GT2213-26 **Пәннің атауы:** Гастрономиялық туризм **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары **Постреквизиттер**: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы **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 алушы 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	**Код дисциплины:** БД (КВ) GT2213-26 **Наименование дисциплины:** Гастрономический туризм **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ **Постреквизиты**: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле **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 обучающийся может определить и применить клиенториентированные технологии туристского обслуживания, сделать выводы об эффективности деятельности процесса обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса туристов	**Discipline code:** BD (EC) GT2213-26 **Discipline name:** Gastronomic Tourism **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service and Service standards RHB **Post-requirements:** Technology of Food Production in the Restaurant Business **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 **Learning outcome of the discipline:** applies

	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.	**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.	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.
23	**Пәннің коды:** БП (ТК) ORP2213-26 **Пәннің атауы:** Рационалды тамақтану негіздері **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары **Постреквизиттер**: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты теңдестірілген тамақтану қағидаттарын, адам денсаулығы үшін әртүрлі тағамдық заттардың рөлін және рационды қалыптастыру әдістерін таныстыру. Білім алушы 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 қағидаттарын, 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	**Код дисциплины:** БД (КВ) ORP2213-26 **Наименование дисциплины:** Основы рационального питания **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ **Постреквизиты**: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле **Краткое описание дисциплины:** Целью дисциплины является ознакомление принципов сбалансированного питания, роль различных пищевых веществ для здоровья человека и методы формирования рациона. Обучающийся изучает 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, методы планирования питания для различных групп населения **Результаты обучения дисциплины:** применяет принципы сбалансированного питания и использует знания о роли пищевых веществ,	**Discipline code:** BD (EC) ORP2213-26 **Discipline name:** Fundamentals of Rational Pimtania **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service and Service standards RHB **Post-requirements:** Technology of Food Production in the Restaurant Business **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,

	аурулардың алдын алуды ескере отырып, халықтың әртүрлі топтарының тамақтануын оңтайландыру үшін тағамдық заттардың рөлі, диетаның түрлері және диетаны жоспарлау әдістері туралы білімді пайдаланады.	видах диет и методах планирования рациона для оптимизации питания различных групп населения с учётом возраста, пола, физической активности и профилактики заболеваний.	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.
24	**Пәннің коды:** БП (ТК) BPRDGB 3214-26 **Пәннің атауы:** МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау **Курс: 3**; **семестр: 5** **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты білім алушыда тиімді бизнес-жоспарларды әзірлеу және іске асыру үшін қажетті кешенді білім мен дағдыларды қалыптастыру. Пән бизнес-жоспарларды әзірлеу қағидаттарын, әдістері мен құралдарын зерделеуге бағытталған; нарықты талдау үшін компетенциалдарды қалыптастыру, стратегияларды әзірлеу және мейрамхана бизнесі қызметінің ерекшелігіне бейімделген өміршең бизнес-жоспарларды құру **Пәннің оқу нәтижелері:** бизнес-жоспарларды әзірлеу қағидаттары мен әдістерін қолданады, мейрамхана бизнесінің ерекшеліктеріне бейімделген өміршең бизнес-жоспарларды құру үшін нарықты талдау және стратегиялық жоспарлау құралдарын пайдаланады.	**Код дисциплины:** БД (КВ) BPRDGB 3214-26 **Наименование дисциплины:** Бизнес-планирование в РДГБ **Курс: 3**; **семестр: 5** **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **Краткое описание дисциплины:** Цель дисциплины формирование у обучающийся комплексных знаний и навыков, необходимых для разработки и реализации эффективных бизнес-планов. Дисциплина направлена на изучение принципов, методов и инструментов разработки бизнес-планов; формирования компетенций для анализа рынка, разрабоки стратегий и создания жизнеспособных бизнес - планов, адаптированных к специфике деятельности ресторанного бизнеса **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 ресторанного бизнеса.	**Discipline code:** BD (EC) BPRDGB 3214-26 **Discipline name:** Business Planning in RHB **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Hotel Industry **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. 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 **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.
25	**Пәннің коды:** БП (ТК) BRB 3214-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5**	**Код дисциплины:** БД (КВ) BRB 3214-26 **Наименование дисциплины:** Безопасность ресторанного бизнеса **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5**	**Discipline code:** BD (EC) BRB 3214-26 **Discipline name:** Restaurant Business security **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5**

	Пререквизиттер: Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **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 қағидаттары, мейрамхана бизнесінде өнеркәсіптік тыңшылықтың техникалық құралдарына қарсы іс-қимыл шаралары зерделенеді **Пәннің оқу нәтижелері:** мейрамхана 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.	**Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины изучение безопасности и рисков в ресторанном бизнесе. В дисциплине изучается методы осуществления комплекса защитных мер, которые обеспечивают безопасность ресторанного бизнеса, понятие и сущность коммерческой тайны и способы защиты информации, принципы обеспечения безопасности деловой информации, меры противодействия техническим средствам промышленного шпионажа в ресторанном бизнесе **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.	**Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Hotel Industry **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 **Learning outcome of the discipline:** applies security practices in the restaurant business, uses measures to protect trade secrets and business information, and applies the principles of countering risks and technical means.
26	**Пәннің коды:** БП (ТК) BUARGB 3218-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі бухгалтерлік есеп және аудит **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты қонақ үйлердегі шығындарды бухгалтерлік есепке алуды жетілдірудің негізгі бағыттарын меңгеру және қонақ үй бизнесі кәсіпорындарындағы шығындарды есепке алуды ұйымдастыру. Пәнді меңгеру қонақ үй	**Код дисциплины:** БД (КВ) BUARGB 3218-26 **Наименование дисциплины:** Бухгалтерский учёт и аудит в ресторанном и гостиничном бизнесе **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины освоение основные направления совершенствования бухгалтерского учёта затрат в гостиницах и организация учёта затрат на предприятиях гостиничного бизнеса. Освоение	**Discipline code:** BD (EC) BUARGB 3218-26 **Discipline name:** Accounting and Auditing in the Restaurant and Hotel Business **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Hotel Industry **Brief description of the course:** the purpose of the discipline is the development of the 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

	қызметтерінің ерекшеліктерін және шығындардың бухгалтерлік есебін құруды басқаруды ұйымдастыруды зерделеуге мүмкіндік береді. Ішкі есептілікті, сондай-ақ қонақ үй бизнесінің шығындарын есепке алуды ұйымдастыру және қалыптастыру **Пәннің оқу нәтижелері:** қонақ үй бизнесінде шығындарды бухгалтерлік есептеу әдістерін қолданады, шығындарды тиімді басқару және кәсіпорынның қаржы ресурстарын бақылау үшін есепке алуды ұйымдастыру және ішкі есептілікті қалыптастыру тәсілдерін пайдаланады.	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 **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.	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 **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.
27	**Пәннің коды:** БП (ТК) CNRGB 3218-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана және қонақ үй бизнесіндегі баға және салық салу **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **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 **Пәннің оқу нәтижелері:** мейрамхана, қонақ үй және туристік бизнес кәсіпорындарында салық салу және баға белгілеу саласындағы білімді қолданады, қолданыстағы заңнаманы және	**Код дисциплины:** БД (КВ) CNRGB 3218-2 **Наименование дисциплины:** Ценообразование и налогообложение в ресторанном и гостиничном бизнесе **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** Экономика гостиничного хозяйства **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины изучение теоретических и практических особенностей налогообложения и ценообразования на предприятиях РДГБ. Освоение дисциплины позволяет связывать факторы, оказывающее влияние на формирование цен; рассчитывать себестоимость продукции и услуг РДГБ; различать особенности налогообложения в РДГБ, организовывать качественное оформление документации и статистической отчётности для налоговых органов **Результаты обучения дисциплины:** применяет	**Discipline code:** BD (EC) CNRGB 3218-26 **Discipline name:** Pricing and Taxation in the Restaurant and Hotel Business **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Hotel Industry **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 **Learning outcome of the discipline:** applies knowledge in the field of taxation and 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

	саланың ерекшелігін ескере отырып, өзіндік құнды есептеу, салық құжаттамасын және статистикалық есептілікті ресімдеу әдістерін қолданады.	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.	current legislation and the specifics of the industry.
28	**Пәннің коды:** БП (ТК) OKRB 3215-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана бизнесіндегі калькуляциялау негіздері **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **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 алушы технологиялық процестерді талдайды, калькуляциялық карталарды жасайды, дайын өнім мен жартылай фабрикаттардың бағаларын есептейді және салыстырады, олардың тиімділігі туралы қорытынды жасайды **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.	**Код дисциплины:** БД (КВ) OKRB 3215-26 **Наименование дисциплины:** Основы калькуляции в ресторанном деле **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **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. Обучающий анализирует технологические процессы, составляет калькуляционные карты, рассчитывать и сравнивает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты, делает выводы об их эффективности **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.	**Discipline code:** BD (EC) OKRB 3215-26 **Discipline name:** Basics of Calculation in the Restaurant Business **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Hotel Industry **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 **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.
29	**Пәннің коды:** БП (ТК) 1CPRDGB 3215-26	**Код дисциплины:** БД (КВ) 1CPRDGB 3215-26	**Discipline code:** BD (EC) 1CPRDGB 3215-

	Пәннің атауы: МІМБ-дағы 1С кәсіпорындары **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәнді оқытудың мақсаты мейрамхана ісі және мейманхана бизнесіндегі 1С:Кәсіпорын бағдарламасын қолдана отырып, ұйымның бухгалтерлік есебін оқыту. Пәннің мазмұны 1С:Кәсіпорын бағдарламасында мейрамхана ісі және мейманхана бизнесінің бухгалтерлік есебін жүргізу, 1С жүйесінің құрылымы мен мазмұнын қалыптастыру, бухгалтерлік есеп объектілерін есепке алу және 1С 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 «1С: Кәсіпорын» бағдарламасының функционалдық мүмкіндіктерін пайдаланады	**Наименование дисциплины:** 1С предприятий в РДГБ **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **Краткое описание дисциплины:** цель изучения дисциплины является обучение бухгалтерскому учету организации с использованием программы «1С: Предприятие в ресторанном деле и гостиничном бизнесе». Содержание дисциплины формирует навыки ведения бухгалтерского учета в программе «1С: Предприятие в ресторанном деле и гостиничном бизнесе», формирования структуры и содержания системы 1С, учета объектов бухгалтерского учета и умения работать в программе 1С. **Результаты обучения дисциплины:** применяет знания по ведению бухгалтерского учёта в ресторанном и гостиничном бизнесе, использует функциональные возможности программы «1С: Предприятие» для учёта объектов бухгалтерского учёта, формирования отчётности и организации финансовой деятельности предприятия.	26 **Discipline name:** 1C Enterprises in RHB **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Hotel Industry **Brief description of the course:** the purpose of studying the discipline is to teach accounting to organizations using the program 1C:Enterprise in the restaurant and hotel business. The content of the discipline forms accounting skills in the program 1C:Enterprise in the restaurant and hotel business, the formation of the structure and content of the 1C system, accounting for accounting objects and the ability to work in the 1C program. **Learning outcome of the discipline:** applies knowledge of accounting in the restaurant and hotel business, uses the functionality of the 1C: Enterprise program to account for accounting objects, generate reports and organize the financial activities of the enterprise.
30	**Пәннің коды:** БП (ТК) HRM BSU 3216-26 **Пәннің атауы:** Қызмет көрсету саласындағы HR менеджмент **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейманхана және мейрамхана менеджменті **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты	**Код дисциплины:** БД (КВ) HRM BSU 3216-26 **Наименование дисциплины:** HR менеджмент в сфере услуг **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Менеджмент гостиниц и ресторанов **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **Краткое описание дисциплины:** Цель	**Discipline code:** BD (EC) HRM BSU 3216-26 **Discipline name:** HR Management in the Service Sector **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Management of Hotels and Restaurants **Post-requirements:** Hotel Industry

	HR-менеджменттің мәні және модельдердің эволюциясы, менеджердің қызметі, рөлі, 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 **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.	дисциплины формировать знаний о сущности HR- менеджмента и эволюции моделей, функции, роли, квалификациях и личностных качествах менеджера, и методах принятия решений в сфере услуг. Изучая дисциплину, обучающийся выявляетт виды организационных структур и технологию их оптимизации, определяет вовлеченность персонала и ключевые инструменты оценки потенциала в сфере услуг **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.	**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 **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.
31	**Пәннің коды:** БП (ТК) KPSU3216-26 **Пәннің атауы:** Сервистік индустрияның кадрлық әлеуеті **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейманхана және мейрамхана менеджменті **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **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 индустриядағы бәсекеге қабілеттілік пен табыстың негізгі факторы ретінде адами ресурстың маңыздылығын түсінуді дамытуға	**Код дисциплины:** БД (КВ) KPSU3216-26 **Наименование дисциплины:** Кадровый потенциал сервисной индустрии **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Менеджмент гостиниц и ресторанов **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **Краткое описание дисциплины:** Целью дисциплины является формирование у обучающийся теоретических и практических знаний, навыков и умений, необходимых для эффективного управления кадровым потенциалом в сфере сервисных услуг. Дисциплина направлена на развитие понимания важности человеческого ресурса как ключевого фактора конкурентоспособности и успеха в	**Discipline code:** BD (EC) KPSU3216-26 **Discipline name:** Personnel Potential of the Service Industry **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Management of Hotels and Restaurants **Post-requirements:** Hotel Industry **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 understanding of the importance of human resources as a key factor in competitiveness and success in the service industry

	бағытталған **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.	сервисной индустрии **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.	**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.
32	**Пәннің коды:** БП (ТК) SSU3217-26 **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 оқыту 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 индикаторларды пайдаланады.	**Код дисциплины:** БД (КВ) SSU3217-26 **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 сфере 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.	**Discipline code:** BD (EC) SSU3217-26 **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.
33	**Пәннің коды:** БП (ТК) MARDGB 3217-26	**Код дисциплины:** БД (КВ) MARDGB 3217-26	**Discipline code:** BD (EC) MARDGB 3217-

	Пәннің атауы: МІМБ-да талдау әдістері **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер **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 ортаны талдау әдістемелерін игереді, саланың даму үрдісін болжауды үйренеді **Пәннің оқу нәтижелері:** негізделген басқарушылық шешімдер қабылдау үшін деректерді жинау, өңдеу және талдау әдістерін қолданады, тиімділіктің түйінді көрсеткіштерін бағалау, нарықты, бәсекелестік ортаны талдау және саланың даму үрдістерін болжау құралдарын пайдаланады.	**Наименование дисциплины:** Методы анализа в РДГБ **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Риски в сфере услуг **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; освоят методики оценки ключевых показателей эффективности, анализа рынка и конкурентной среды, научатся прогнозировать тенденции развития отрасли **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.	26 **Discipline name:** Methods of Analysis in RHB **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 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 **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.
Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines кредит / кредита / credits			
34	**Пәннің коды:** БеП (ЖК) SOSRDGB 2301-26 **Пәннің атауы:** МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Академиялық кредиттер көлемі:** 5 **Пререквизиттер:** МІМБ инфрақұрылым **Постреквизиттер**: Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты мейрамхана және қонақ үй бизнесінде қызмет	**Код дисциплины:** ПД (ВК) SOSRDGB 2301-26 **Наименование дисциплины:** Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Количество академических кредитов:** 5 **Пререквизиты:** Инфрастуктура в РДГБ **Постреквизиты**: Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины изучение организационной основы	**Discipline code:** PD (UC) SOSRDGB 2301-26 **Discipline name:** Service and Service standards RHB **Course**: 2; **semester:** 3 **Number of academic credits:** 5 **Prerequisites:** Infrastructure in RHB **Post-requirements:** Service Technology in Restaurants and Hotels

	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 сапасын қамтамасыз ету және техникалық регламенттерді сақтау үшін мемлекеттік реттеу, сертификаттау, лицензиялау және бақылау әдістерін пайдаланады.	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.	**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.
35	**Пәннің коды:** БеП (ЖК) ONIVSU 3302-26 **Пәннің атауы:** Жасанды интеллектті қолдана отырып қызмет көрсету саласындағы ғылыми зерттеулердің негіздері **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі:** 5 **Пререквизиттер:** МІМБ-дегі бизнес-жоспарлау **Постреквизиттер:** Қорытынды аттестаттау **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты білім алушыларда қызмет көрсету саласында жасанды интеллектті пайдалана отырып ғылыми зерттеулер жүргізу дағдыларын қалыптастыруға, деректерді талдау мен интерпретациялау және сыни ойлау қабілеттерін дамытуға бағытталған. Пән қызмет көрсету сапасын арттыру және осы саладағы үдерістерді оңтайландыруға арналған инновациялық шешімдерді әзірлеуге даярлауды қамтамасыз	**Код дисциплины:** ПД (ВК) ONIVSU 3302-26 **Наименование дисциплины:** Основы научных исследований в сфере услуг с использованием искусственного интеллекта **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов**: 5 **Пререквизиты**: Бизнес-планирование в РДГБ **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины заключается в формировании у обучающихся навыков проведения научных исследований в сфере услуг с использованием искусственного интеллекта, развивая способности к анализу, интерпретации данных и критическому мышлению. Дисциплина также готовит обучающихся к разработке инновационных решений для повышения качества обслуживания и оптимизации	**Discipline code:** PD (UC) ONIVSU 3302-26 **Discipline name:** Fundamentals of Scientific Research in the Service Sector Using Artificial Intelligence **Course:** 3**; semester:** 6 **Number of academic credits:** 5 **Prerequisites:** Business Planning in RHB **Post-requirements:** Final Assessment **Brief description of the course:** the aim of the discipline is to develop student's skills in conducting scientific research in the service sector using artificial intelligence, fostering the ability to analyze and interpret data and apply critical thinking. The discipline prepares students to develop innovative solutions aimed at improving service quality and optimizing processes in this field. **Learning outcome of the discipline:** he has

	етеді. **Пәннің оқу нәтижелері:** ғылыми-зерттеу қызметі, практикалық міндеттерді талдау және шешу дағдыларына ие.	процессов в данной области. **Результаты обучения дисциплины:** обладает навыками научно-иследовательской деятельности, анализа и решения практических задач.	the skills of scientific research, analysis and solving practical problems.
36	**Пәннің коды:** БеП (ТК) DTY 2303-26 **Пәннің атауы:** Іскерлік түрік тілі **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Шетел тілі **Постреквизиттер**: Қонақжайлылық индустриясындағы қытай тілі **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты кәсіби контексте түрік тілін меңгеру бойынша білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру. Мазмұны туризм және қонақ үй бизнесі саласындағы қарым-қатынас үшін қажетті негізгі іскерлік сөз тіркестері мен сөйлемдерді, сондай-ақ түрік тілінде іскерлік хат алмасу, келіссөздер жүргізу және іскерлік кездесулер өткізу дағдыларын қамтиды. Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушы кәсіби қызметте тиімді коммуникация жасау үшін алған білімдерін қолданады. **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.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) DTY 2303-26 **Наименование дисциплины:** Деловой турецкий язык **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Иностранный язык **Постреквизиты**: Китайский язык в индустрии гостеприимства **Краткое описание дисциплины:** Цель дисциплины формирование знаний и практических навыков владения турецким языком в профессиональном контексте. Содержание охватывает основные деловые выражения и фразы, необходимые для общения в сфере туризма и гостиничного бизнеса, а также навыки ведения деловой переписки, переговоров и деловых встреч на турецком языке. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет полученные знания для эффективной коммуникации в профессиональной деятельности. **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 турецком языке.	**Discipline code:** PD (EC) DTY 2303-26 **Discipline name:** Business Turkish **Course**: 2; **semester:** 3 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Foreign Language **Post-requirements:** Chinese in the Hospitality Industry **Brief description of the course:** The objective of the discipline is to develop knowledge and practical skills in mastering the Turkish language in a professional context. The content covers basic business expressions and phrases required for communication in the field of tourism and hotel business, as well as skills in business correspondence, negotiations, and business meetings in Turkish. As a result of studying the discipline, the learner applies the acquired knowledge for effective communication in professional activities. **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.
37	**Пәннің коды:** БеП (ТК) POIY 2303-26 **Пәннің атауы:** Кәсіби бағытталған шетел тілі (түрік тілі) **Курс:** 2; **семестр:** 3	**Код дисциплины:** ПД (КВ) POIY 2303-26 **Наименование дисциплины:** Профессионально-ориентированный иностранный язык (турецкий язык)	**Discipline code:** PD (EC) POIY 2303-26 **Discipline name:** Professionally-Oriented Foreign Language (Turkish) **Course**: 2; **semester:** 3

	Академиялық кредиттер көлемі: 5 **Пререквизиттер:** Шетел тілі **Постреквизиттер**: Қонақжайлылық индустриясындағы қытай тілі **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты білім алушының кәсіптік саладағы шет тіліндегі дағдыларын дамыту, мамандандырылған лексиканы меңгеру, ауызша және жазбаша сөйлеуді жақсарту, сондай-ақ мәдениетаралық өзара іс-қимыл саласындағы дағдыларды қалыптастыру. Пән жұмыс саласында білім алушылардың коммуникативтік дағдыларын дамытуға арналған **Пәннің оқу нәтижелері:** шет тілінің арнайы лексикасын қолданады және кәсіби салада мәдениетаралық тиімді өзара іс-қимыл жасау үшін коммуникативтік дағдыларды пайдаланады, жұмыс жағдайларында ауызша және жазбаша сөйлеуді жетілдіреді.	**Курс:** 2; **семестр:** 3 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Иностранный язык **Постреквизиты**: Китайский язык в индустрии гостеприимства **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины развивать у обучающийся навыков 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 обучающих 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.	**Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Foreign Language **Post-requirements:** Chinese in the Hospitality Industry **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.
38	**Пәннің коды:** БеП (ТК) BDE 2304-26 **Пәннің атауы:** Бар ісі және эногастрономия **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары **Постреквизиттер**: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты білім алушыларды барда жұмыс істеудің кәсіби дағдыларына үйрету, оларды эногастрономия негіздерімен таныстыру, сондай-ақ үйлесімді және сапалы клиенттік тәжірибе жасау үшін сусындарды тағамдармен үйлестіруге үйрету. Курс сусындар дайындау технологияларын,	**Код дисциплины:** ПД (КВ) BDE 2304-26 **Наименование дисциплины:** Барное дело и эногастрономия **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ **Постреквизиты**: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле **Краткое описание дисциплины:** цель дисциплины обучить обучающихся профессиональным навыкам работы в баре, познакомить их с основами эногастрономии, научить сочетать напитки с блюдами для создания гармоничного и качественного	**Discipline code:** PD (EC) BDE 2304-26 **Discipline name:** Bar Business and Enogastronomy **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service and Service standards RHB **Post-requirements:** Technology of Food Production in the Restaurant Business **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

	барлардың жұмыс істеу принциптерін, бірегей дәмдік композицияларды жасау үшін алкоголь мен тамақты үйлестіру теориясы мен практикасын зерделеуді қамтиды, алкогольсіз сусындардың әртүрлі түрлерімен, оларды беру және тағамдарды беру әдістерімен, шараппен, сырамен, коктейльдермен және басқа да сусындармен жұмыс істеу негіздерімен танысады **Пәннің оқу нәтижелері:** сусындарды дайындау технологиясын және бар жұмысының принциптерін қолданады, сусындарды тағамдармен үйлестіру үшін эногастрономия білімін пайдаланады және гастрономиялық қызмет көрсету саласында клиенттік сервистің жоғары деңгейін қамтамасыз етеді.	клиентского опыта. Курс включает в себя изучение технологий приготовления напитков, принципов работы баров, теории и практики сочетания алкоголя и пищи для создания уникальных вкусовых композиций, знакомятся с различными видами безалкогольных напитков, методами их подачи и подачи блюд, с основами работы с вином, пивом, коктейлями и другими напитками в контексте гастрономического обслуживания **Результаты обучения дисциплины:** применяет технологии приготовления напитков и принципы работы бара, использует знания эногастрономии для сочетания напитков с блюдами и обеспечивает высокий уровень клиентского сервиса в сфере гастрономического обслуживания.	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 **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.
39	**Пәннің коды:** БеП (ТК) NKN 2305-26 **Пәннің атауы:** Ұлттық тағамдар мен сусындар **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары **Постреквизиттер**: Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты әлем халықтарының тамақтану мәдениеті мен дәстүрлері саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру. Мазмұны славян халықтарының, Еуропа, Шығыс Азия және Кавказ тұрғындарының тамақтану ерекшеліктерін, ұлттық дәстүрлер мен діни дүниетанымның тамақтану мәдениетімен байланысын, сондай-ақ ұлттық асүйдің даму үрдістерінің жіктелуін қамтиды. Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушы ұлттық асүйдің дамуына ғылым мен техниканың	**Код дисциплины:** ПД (КВ) NKN 2305-26 **Наименование дисциплины:** Национальные кухни и напитки **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ **Постреквизиты**: Технология производства продуктов питания в ресторанном деле **Краткое описание дисциплины:** Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области культуры и традиций питания народов мира. Содержание охватывает особенности питания славянских народов, населения Европы, Восточной Азии и Кавказа, взаимосвязь национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания, а также классификацию тенденций развития	**Discipline code:** PD (EC) NKN 2305-26 **Discipline name:** National Cuisines and Beverages **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service and Service standards RHB **Post-requirements:** Technology of Food Production in the Restaurant Business **Brief description of the course:** The objective of the discipline is to develop theoretical knowledge and practical skills in the field of food culture and traditions of the peoples of the world. The content covers the dietary characteristics of Slavic peoples, populations of Europe, East Asia, and the Caucasus, the relationship between national traditions and religious worldviews with food culture, as well as the classification of trends

	жетістіктерінің әсерін талдайды және бағалайды. **Пәннің оқу нәтижелері:** әртүрлі 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.	национальной кухни. В результате изучения дисциплины обучающийся анализирует и оценивает влияние достижений науки и техники на развитие национальной кухни. **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.	in the development of national cuisine. As a result of studying the discipline, the learner analyzes and evaluates the impact of scientific and technological achievements on the development of national cuisine. **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.
40	**Пәннің коды:** БеП (ТК) TORIG 2303-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 8** **Пререквизиттер:** МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары **Постреквизиттер:** Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәнді меңгерудің мақсаты білім алушыларда қонақ үй 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 үйде қосымша қызмет көрсету технологиясын, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету технологиясын зерделейді **Пәннің оқу нәтижелері:** қонақ үй және мейрамхана ісінің теориялық негіздерін қолданады, қонақтарды қабылдау және	**Код дисциплины:** ПД (КВ) TORIG 2303-26 **Наименование дисциплины:** Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 8** **Пререквизиты:** Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ **Постреквизиты:** Технология производства продуктов питания в ресторанном деле **Краткое описание дисциплины:** Целью освоение дисциплины является формирование 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 **Результаты обучения дисциплины:** применяет теоретические основы гостиничного и ресторанного дела, использует технологии	**Discipline code:** PD (EC) TORIG 2303-26 **Discipline name:** Service Technology in Restaurants and Hotels **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 8** **Prerequisites:** Service and Service Standards RHB **Post-requisites:** Technology of Food Production in the Restaurant Business **Brief description of the course:** The purpose of mastering the discipline is to form the fundamentals of hotel and restaurant business 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 **Learning outcome of the discipline:** applies the theoretical foundations of hotel and restaurant business, uses technologies for receiving and accommodating guests,

	орналастыру технологияларын, қонақ үй қорына және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына қызмет көрсетуді, сондай-ақ қонақжайлылық индустриясында қосымша қызмет көрсету технологияларын пайдаланады.	приёма и размещения гостей, обслуживания гостиничного фонда и предприятий общественного питания, а также технологии дополнительного сервиса в индустрии гостеприимства.	servicing the hotel fund and catering enterprises, as well as technologies for additional service in the hospitality industry.
41	**Пәннің коды:** БеП (ТК) SLRDGB 2303-26 **Пәннің атауы:** МІҚБ-да сертификаттау және лицензиялау **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 8** **Пререквизиттер:** МІМБ сервисі және қызмет көрсету стандарттары **Постреквизиттер:** Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты білім алушыларды қонақ үй-мейрамхана индустриясындағы сертификаттау және лицензиялау процестерімен таныстыру, бизнестің қонақжайлылық саласындағы бәсекеге қабілеттілігін арттыру және сәйкестігін қамтамасыз ету үшін нормативтік актілерді, талаптар мен стандарттарды түсінуге үйрету. Білім алушылар сертификаттау және лицензиялау талаптарын, рәсімдері мен стандарттарын, сертификаттаудың әртүрлі түрлерін, қонақжайлылық саласындағы кәсіпорындардың қызметін реттейтін заңнамалық нормалар мен талаптарды талдауды зерделейді **Пәннің оқу нәтижелері:** қонақ үй-мейрамхана индустриясында сертификаттау мен лицензиялаудың нормативтік актілері мен талаптарын қолданады, кәсіпорын қызметінің заңнамалық нормаларға сәйкестігін қамтамасыз ету және оның бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін рәсімдер мен стандарттарды пайдаланады.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) SLRDGB 2303-26 **Наименование дисциплины:** Сертификация и лицензирование в РДГБ **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 8** **Пререквизиты:** Стандарты обслуживания и сервиса в РДГБ **Постреквизиты:** Технология производства продуктов питания в ресторанном деле **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 сертификации и лицензирования, различные виды сертификаций, анализ законодательных норм и требований, регулирующих деятельность предприятий в сфере гостеприимства **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 его конкурентоспособности.	**Discipline code:** PD (EC) SLRDGB 2303-26 **Discipline name:** Certification and Licensing in RHB **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 8** **Prerequisites:** Service and Service Standards RHB **Post-requisites:** Technology of Food Production in the Restaurant Business **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 of legislative norms and requirements governing the activities of enterprises in the field of hospitality **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.

42	**Пәннің коды:** БеП (ТК) TPPRD 3308-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана ісіндегі тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **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 өңдеудің технологиялық процестері қаралады **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 өңдеудің технологиялық процестерін қолданады.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) TPPRD 3308-26 **Наименование дисциплины:** Технология производства продуктов питания в ресторанном деле **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Барное дело и эногастрономия **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **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 **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.	**Discipline code:** PD (EC) TPPRD 3308-26 **Discipline name:** Technology of Food Production in the Restaurant Business **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service Technology in Restaurants and Hotels **Post-requirements:** Hotel Industry **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 **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.
43	**Пәннің коды:** БеП (ТК) OPOPRB 3308-26 **Пәннің атауы:** Мейрамхана бизнес кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру	**Код дисциплины:** ПД (КВ) OPOPRB 3308-26 **Наименование дисциплины:** Организация производства и обслуживание на предприятиях ресторанного бизнеса	**Discipline code:** PD (EC) OPOPRB 3308-26 **Discipline name:** Organization of Production and Service in the Restaurant Business **Course**: 3; **semester:** 5

	Курс: 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Постреквизиттер**: Қонақ үй шаруашылығы **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 **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.	**Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Барное дело и эногастрономия **Постреквизиты**: Гостиничное хозяйство **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 **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.	**Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service Technology in Restaurants and Hotels **Post-requirements:** Hotel Industry **Brief description of the course:** the purpose 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 **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.
44	**Пәннің коды:** БеП (ТК) KYIG 2307-26 **Пәннің атауы:** Қонақжайлылық индустриясындағы қытай тілі **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Іскерлік түрік тілі **Постреквизиттер**: Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты	**Код дисциплины:** ПД (КВ) KYIG 2307-26 **Наименование дисциплины:** Китайский язык в индустрии гостеприимства **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Деловой турецкий язык **Постреквизиты**: Организация банкетов и приемов **Краткое описание дисциплины:** Цель	**Discipline code:** PD (EC) KYIG 2307-26 **Discipline name:** Chinese in the Hospitality Industry **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Business Turkish **Post-requirements:** Organization of Banquets and Receptions **Brief description of the course:** The purpose

	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 **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.	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 **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.	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 **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.
45	**Пәннің коды:** БеП (ТК) MKSU 2307-26 **Пәннің атауы:** Қызметтер саласындағы салааралық коммуникация **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Іскерлік түрік тілі **Постреквизиттер**: Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты әртүрлі салалар мен бөлімшелер арасындағы тиімді өзара қарым-қатынас бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру. Мазмұны іскерлік коммуникацияның ерекшеліктерін, жұмысты үйлестіру және клиенттер мен серіктестермен өзара әрекеттесу әдістерін, сондай-ақ	**Код дисциплины:** ПД (КВ) MKSU 2307-26 **Наименование дисциплины:** Межотраслевая коммуникация в сфере услуг **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Деловой турецкий язык **Постреквизиты**: Организация банкетов и приемов **Краткое описание дисциплины:** Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков эффективного межотраслевого общения между различными подразделениями и организациями. Содержание охватывает особенности деловой коммуникации, методы координации работы и взаимодействия с клиентами и партнерами, а также подходы к	**Discipline code:** PD (EC) MKSU 2307-26 **Discipline name:** Cross-Sector Service Communication **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Business Turkish **Post-requirements:** Organization of Banquets and Receptions **Brief description of the course:** The objective of the discipline is to develop theoretical knowledge and practical skills in effective inter-industry communication between various departments and organizations. The content covers the features of business communication, methods of work coordination and interaction with clients and

	салааралық командалардағы мәселелерді шешу тәсілдерін қамтиды. Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушы қызмет көрсету сапасы мен бірлескен жұмыстың тиімділігін арттыру үшін коммуникациялық дағдыларды қолданады. **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.	решению проблем в межотраслевых командах. В результате изучения дисциплины обучающийся применяет навыки коммуникации для повышения качества обслуживания и эффективности совместной деятельности. **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.	partners, as well as approaches to problem-solving in cross-functional teams. As a result of studying the discipline, the learner applies communication skills to improve service quality and the effectiveness of collaborative work. **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.
46	**Пәннің коды:** БеП (ТК) ESRB 3309-26 **Пәннің атауы:** Сервис саласындағы брондаудың және тапсырыс берудің электронды жүйелері **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Постреквизиттер**: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты білім алушыда мейрамхана ісі және қонақүй бизнесі саласында электрондық брондау және резервтеу жүйелерін тиімді пайдалануға қажетті теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру. Пән брондаудың түрлері мен технологияларын, халықаралық брондау жүйелерінің жұмыс істеу қағидаттары мен ерекшеліктерін, олардың жіктелуі мен сипаттамаларын қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының ерекшеліктерін ескере отырып зерделеуді қамтиды. Пәнді меңгеру қызмет көрсету үдерістерін ұйымдастыру және басқару үшін заманауи цифрлық құралдарды	**Код дисциплины:** ПД (КВ) ESRB 3309-26 **Наименование дисциплины:** Электронные системы бронирование и резервирование в сервисе **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **Постреквизиты**: Операционные процедуры отдела приема и размещения **Краткое описание дисциплины:** Целью дисциплины является формирование у обучающегося теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективного использования электронных систем бронирования и резервирования в сфере ресторанного дела и гостиничного бизнеса. Дисциплина охватывает изучение типов и технологий бронирования, принципов функционирования и особенностей международных систем бронирования, их классификации и характеристик с учетом специфики предприятий индустрии гостеприимства. Освоение дисциплины	**Discipline code:** PD (EC) ESRB 3309-26 **Discipline name:** Electronic Booking and Reservation Systems in the Service **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service Technology in Restaurants and Hotels **Post-requirements:** Operational Procedures of the Reception and Placement Department **Brief description of the course:** The aim of the discipline is to develop in the learner theoretical knowledge and practical skills necessary for the effective use of electronic booking and reservation systems in the field of restaurant and hotel business. The discipline covers the study of types and technologies of booking, the principles of operation and features of international reservation systems, as well as their classification and characteristics, taking into account the specifics of hospitality enterprises. Mastering the discipline contributes to the development of skills in applying modern digital tools for organizing

	қолдану дағдыларын дамытуға, қызмет сапасын арттыруға және мейрамхана мен қонақүй бизнесі кәсіпорындарының тиімділігін жоғарылатуға ықпал етеді. **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.	способствует развитию умений применять современные цифровые инструменты для организации и управления процессами обслуживания, повышению качества сервиса и эффективности деятельности предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса. **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.	and managing service processes, improving service quality, and increasing the efficiency of restaurant and hotel business enterprises. **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.
47	**Пәннің коды:** БеП (ТК) OUNF 3309-26 **Пәннің атауы:** Номерлік қорды жабдықтау және басқару **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Постреквизиттер**: Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты білім алушыларда қонақ үй кәсіпорындарындағы тұрғын үй-жайларға қызмет көрсету процестерін тиімді ұйымдастыру, бақылау және оңтайландыру үшін қажетті теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру болып табылады. Тәртіп 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	**Код дисциплины:** ПД (КВ) OUNF 3309-26 **Наименование дисциплины:** Обслуживание и управление номерным фондом **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **Постреквизиты**: Операционные процедуры отдела приема и размещения **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	**Discipline code:** PD (EC) OUNF 3309-26 **Discipline name:** Service and Management of the Number of Rooms **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service Technology in Restaurants and Hotels **Post-requirements:** Operational Procedures of the Reception and Placement Department **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

	және қонақ үй бизнесінің бәсекеге қабілеттілігін арттыруға ықпал етеді **Пәннің оқу нәтижелері:** қонақ үй кәсіпорындарында тұрғын үй-жайларға қызмет көрсету процестерін ұйымдастыру және бақылау әдістерін қолданады, нөмірлік қорды пайдалану қызметінің персоналын басқару қағидаттарын 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.	удовлетворенности гостей и конкурентоспособности гостиничного бизнеса **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, использует логистические и ресурсосберегающие технологии для повышения удовлетворенности гостей и конкурентоспособности гостиничного бизнеса.	**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.
48	**Пәннің коды:** БеП (ТК) RINS 3309-26 **Пәннің атауы:** Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor) **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Жасанды интеллектке кіріспе (Minor) **Постреквизиттер**: Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект (Minor) **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 **Пәннің оқу нәтижелері:** жасанды интеллект жүйесін әзірлейді және бағдарламалық түрде	**Код дисциплины:** ПД (КВ) RINS 3309-26 **Наименование дисциплины:** Разработка искусственных нейронных сетей (Minor) **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Введение в Искусственный интеллект (Minor) **Постреквизиты**: Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor) **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 **Результаты обучения дисциплины:** разрабатывает и программно реализует систему	**Discipline code:** PD (EC) RINS 3309-26 **Discipline name:** Development of Artificial Neural Networks (Minor) **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Introduction to Artificial Intelligence (Minor) **Post-requirements:** Artificial Intelligence in the Management of Object (Minor) **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. **Learning outcome of the discipline:** develops and programmatically implements

	жүзеге асырады, жасанды интеллект жүйелерін жобалайды, Машиналық оқыту және нейрондық желілер теориясының маңызды ұғымдары мен терминдерін қолданады, деректерді өңдеу үшін бұлтты технологияларды қолданады.	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.
49	**Пәннің коды:** БеП (ТК) OBP3313-26 **Пәннің атауы:** Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Постреквизиттер**: Қызмет көрсету саласындағы логистика **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 **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.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) OBP3313-26 **Наименование дисциплины:** Организация банкетов и приемов **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **Постреквизиты**: Логистика в сфере услуг **Краткое описание дисциплины:** целью дисциплины является изучение теоретических основ и практических аспектов планирования, подготовки, проведения и анализа различных видов торжественных мероприятий, банкетов, приемы, фуршеты и кейтеринговые 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 **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.	**Discipline code:** PD (EC) OBP3313-26 **Discipline name:** Organization of Banquets and Receptions **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service Technology in Restaurants and Hotels **Post-requirements:** Transports in the Service Sector **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 **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.

50	**Пәннің коды:** БеП (ТК) OOIDP 3313-26 **Пәннің атауы:** Ресми және дипломатиялық қабылдауларға қызмет көрсету **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана және мейманханада қызмет көрсету технологиясы **Постреквизиттер**: Қызмет көрсету саласындағы логистика **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 қонақтарға бағытталған ресми іс-шараларды жоспарлау және ұйымдастыру саласында білім береді **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.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) OOIDP 3313-26 **Наименование дисциплины:** Обслуживание официальных и дипломатических приемов **Курс:** 3; **семестр:** 5 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Технология обслуживания в ресторанах и гостиницах **Постреквизиты**: Логистика в сфере услуг **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 **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, использует правила делового этикета для обеспечения успешного проведения официальных мероприятий.	**Discipline code:** PD (EC) OOIDP 3313-26 **Discipline name:** Service of Official and Diplomatic Receptions **Course**: 3; **semester:** 5 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Service Technology in Restaurants and Hotels **Post-requirements:** Transports in the Service Sector **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 **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.
51	**Пәннің коды:** БеП (ТК) GH 3310-26 **Пәннің атауы:** Қонақ үй шаруашылығы	**Код дисциплины:** ПД (КВ) GH 3310-26 **Наименование дисциплины:** Гостиничное	**Discipline code:** PD (EC) GH 3310-26 **Discipline name:** Hotel Industry

	Курс: 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау **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 қағидаттары 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 **Пәннің оқу нәтижелері:** қонақ үй кәсіпорнын тиімді басқару әдістерін қолданады, жұмыс процестерін оңтайландыру құралдарын пайдаланады, персоналмен және ресурстармен жұмысты ұйымдастыру дағдыларын қолданады, қызмет көрсету сапасын арттыру және қонақтарды қанағаттандыру стратегияларын пайдаланады.	хозяйство **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **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 **Результаты обучения дисциплины:** применяет методы эффективного управления гостиничным предприятием, использует инструменты оптимизации рабочих процессов, применяет навыки организации работы с персоналом и ресурсами, использует стратегии повышения качества обслуживания и удовлетворенности гостей.	**Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Final Assessment **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 **Learning outcome of the discipline:** applies effective hospitality management practices, uses workflow optimization tools, applies people and resource management skills, uses strategies to improve service quality and guest satisfaction.
52	**Пәннің коды:** БеП (ТК) OPOPR 3310-26 **Пәннің атауы:** Қонақтарды қабылдау және орналастыру бөлімінің операциялық рәсімдері **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Қонақ үй шаруашылығының экономикасы **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау	**Код дисциплины:** ПД (КВ) OPOPR 3310-26 **Наименование дисциплины:** Операционные процедуры отдела приема и размещения **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Экономика гостиничного хозяйства **Постреквизиты**: Итоговая аттестация	**Discipline code:** PD (EC) OPOPR 3310-26 **Discipline name:** Operational Procedures of the Reception and Placement Department **Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Hospitality Economy **Post-requirements:** Final Assessment **Brief description of the course:** the purpose

	Пәннің қысқаша сипаттамасы: пәннің мақсаты қонақтарды тіркеуден, орналастырудан бастап қонақтарды көшіруге дейін (Check in. Check out). Брондаудың түрлері мен өңдеу, төлемді қабылдау, құжаттарды рәсімдеу, кілттерді беру, жанжалдарды шешу, сондай-ақ анықтамалық ақпарат пен қонақтарға көмек көрсету қарастырылады **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.	**Краткое описание дисциплины:** 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 **Результаты обучения дисциплины:** 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.	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 **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.
53	**Пәннің коды:** БеП (ТК) IIУР3310-26 **Пәннің атауы:** Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект (Minor) **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу (Minor) **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау **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 қажетті дағдылар мен білім алады **Пәннің оқу нәтижелері:** жасанды интеллект	**Код дисциплины:** ПД (КВ) IIУР3310-26 **Наименование дисциплины:** Искусственный интеллект в управлении объектами (Minor) **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Разработка искусственных нейронных сетей (Minor) **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **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 знания, необходимые для успешного управления объектами с применением современных	**Discipline code:** PD (EC) IIУР3310-26 **Discipline name:** Artificial Intelligence in the Management of Object (Minor) **Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Development of Artificial Neural Networks (Minor) **Post-requirements:** Final Assessment **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 the course, students gain the skills and knowledge necessary for successful

	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.	технологий искусственного интеллекта **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.	management of facilities using **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
54	**Пәннің коды:** БеП (ТК) TONM 2306-26 **Пәннің атауы:** Әлем халықтарының салт-дәстүрлері **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Сервистегі этикет пен мәдениет **Постреквизиттер**: Гастрономиялық туризм **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 қонақжайлылық тәсілдерінің мәдени ерекшеліктерін меңгереді **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.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) TONM 2306-26 **Наименование дисциплины:** Традиции и обычаи народов мира **Курс:** 2; **семестр:** 3 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Этикет и культура в сервиса **Постреквизиты**: Гастрономический туризм **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 ресторанных и гостиничных предприятий **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.	**Discipline code:** PD (EC) TONM 2306-26 **Discipline name:** Traditions and Customs of the Peoples of the World **Course**: 2; **semester:** 3 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Etiguette and Culture of Servise **Post-requirements:** Gastronomic Tourism **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 competitiveness of restaurant and hotel enterprises **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.
55	**Пәннің коды:** БеП (ТК) PTRB 2306-26	**Код дисциплины:** ПД (КВ) PTRB 2306-26	**Discipline code:** PD (EC) PTRB 2306-26

	Пәннің атауы: Мейрамхана бизнесіндегі кәсіби тренингтер **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Сервистегі этикет пен мәдениет **Постреквизиттер**: Гастрономиялық туризм **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 жаттығулар, кешендегі элементтерді пысықтауға арналған топтық пікірталас зерттеледі. Білім алушы рөлдік ойын арқылы модельдейді-шындыққа жақын жағдайды қалпына келтіру **Пәннің оқу нәтижелері:** мейрамхана бизнесінде тренингтік менеджменттің әдістері мен техникаларын қолданады, басқарудың кәсіби дағдыларын модельдеу және пысықтау үшін рөлдік ойындар мен топтық пікірталастарды пайдаланады.	**Наименование дисциплины:** Профессиональные тренинги в ресторанном бизнесе **Курс:** 2; **семестр:** 4 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Этикет и культура в сервиса **Постреквизиты**: Гастрономический туризм **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 **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.	**Discipline name:** Professional Trainings in the Restaurant Business **Course**: 2; **semester:** 4 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Etiguette and Culture of Servise **Post-requirements:** Gastronomic Tourism **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 laying game - a recreation of a situation close to reality **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.
56	**Пәннің коды:** БеП (ТК) RBSU3311-26 **Пәннің атауы:** Қызмет көрсету саласындағы тәуекелдер **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана бизнесінің қауіпсіздігі **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** мақсаты тәуекелдерді басқару негіздеріне үйрету, көрсетілетін қызметтер саласындағы бизнестің тұрақтылығы мен тиімділігін қамтамасыз ете	**Код дисциплины:** ПД (КВ) RBSU3311-26 **Наименование дисциплины:** Риски в сфере услуг **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Безопасность ресторанного бизнеса **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **Краткое описание дисциплины:** цель обучить основам управления рисками, предоставить инструменты для анализа и снижения рисков, обеспечивая устойчивость и эффективность	**Discipline code:** PD (EC) RBSU3311-26 **Discipline name:** Risks in the Service Sector **Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Restaurant Business Security **Post-requirements:** Final Assessment **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

	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, қызметтер саласындағы тәуекел-менеджмент стратегияларын әзірлеу және іске асыру бойынша дағдыларды әзірлейді **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.	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 реализации стратегий риск-менеджмент в сфере услуг **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.	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 **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.
57	**Пәннің коды:** БеП (ТК) PO RDGB 3311-26 **Пәннің атауы:** МІМБ құқықтық негіздері **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Мейрамхана және мейманхана бизнесіндегі кәсіпкерлік қызмет негіздері **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** Пәннің мақсаты МІМБ ұйымдарының нормативтік-құқықтық реттелуі саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру. Мазмұны МІМБ ұйымдарының нормативтік және құқықтық құжаттарын жіктеу мен жүйелеуді, нормативтік-құқықтық құжаттаманы қолдануды, осы саласындағы халықаралық құқық нормаларын зерделеуді қамтиды. Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушы тұтынушылар мен жұмыс берушілердің құқықтарын қорғау үшін нормативтік-құқықтық құжаттаманы қолданады.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) PO RDGB 3311-26 **Наименование дисциплины:** Правовые основы в РДГБ **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Основы предпринимательской деятельности в ресторанном и гостиничном бизнесе **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **Краткое описание дисциплины:** Цель дисциплины формирование теоретических знаний и практических навыков в области нормативно-правового регулирования организаций РДГБ. Содержание охватывает классификацию и систематизацию нормативных и правовых документов организаций РДГБ, применение нормативно-правовой документации, изучение норм международного права в сфере РДГБ. В результате изучения дисциплины обучающийся использует	**Discipline code:** PD (EC) PO RDGB 3311-26 **Discipline name:** Professional Trainings in the Restaurant Business **Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Fundamentals of Entrepreneurial Activity in the Restaurant and Hotel Business **Post-requirements:** Final Assessment **Brief description of the course:** The objective of the discipline is to develop theoretical knowledge and practical skills in the field of legal and regulatory regulation of RHB organizations. The content covers the classification and systematization of regulatory and legal documents of RHB organizations, the application of regulatory documentation, and the study of international law norms in the field of RHB. As a result of

	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 МІМБ ұйымдарының нормативтік-құқықтық базасын қолдануды жүйелейді және негіздейді.	нормативно-правовую документацию для защиты прав потребителей и работодателей. **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.	studying the discipline, the learner uses regulatory and legal documentation to protect the rights of consumers and employers. **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 organizations.
58	**Пәннің коды:** БеП (ТК) LSS 3312-26 **Пәннің атауы:** Қызмет көрсету саласындағы логистика **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау **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 қағидаттары мен әдістерін зерделеуге бағытталған **Пәннің оқу нәтижелері:** қызмет көрсету саласында логистикалық процестерді ұйымдастыру және басқару әдістерін қолданады, логистикалық стратегияларды әзірлеу және іске асыру құралдарын	**Код дисциплины:** ПД (КВ) LSS 3312-26 **Наименование дисциплины:** Логистика в сфере услуг **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Организация банкетов и приемов **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **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 **Результаты обучения дисциплины:** применяет методы организации и управления логистическими процессами в сфере услуг, использует инструменты разработки и	**Discipline code:** PD (EC) LSS 3312-26 **Discipline name:** Transports in the Service Sector **Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Organization of Banquets and Receptions **Post-requirements:** Final Assessment **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 **Learning outcome of the discipline:** applies methods of organizing and managing logistics processes in the service sector, uses tools for developing and implementing logistics

	пайдаланады, ресурстар мен ақпарат қозғалысын оңтайландыру тәсілдерін қолданады, сондай-ақ бизнестің бәсекеге қабілеттілігі мен тиімділігін арттыру үшін логистиканың қазіргі заманғы қағидаттарын пайдаланады.	реализации логистических стратегий, применяет подходы к оптимизации движения ресурсов и информации, а также использует современные принципы логистики для повышения конкурентоспособности и эффективности бизнеса.	strategies, applies approaches to optimizing the movement of resources and information, and also uses modern logistics principles to increase competitiveness and business efficiency.
59	**Пәннің коды:** БеП (ТК) TOBG 3312-26 **Пәннің атауы:** Қонақжайлылықта көліктік қамтамасыз ету **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Академиялық кредиттер көлемі: 5** **Пререквизиттер:** Банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру **Постреквизиттер**: Қорытынды аттестаттау **Пәннің қысқаша сипаттамасы:** пәннің мақсаты білім алушыларды қонақжайлылықта көліктік 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 **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 тиімді қызмет көрсету үшін көлік қызметтерінің әртүрлі түрлерін пайдаланады.	**Код дисциплины:** ПД (КВ) TOBG 3312-26 **Наименование дисциплины:** Транспортное обеспечение в гостеприимстве **Курс:** 3; **семестр:** 6 **Количество академических кредитов: 5** **Пререквизиты:** Организация банкетов и приемов **Постреквизиты**: Итоговая аттестация **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 **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 различные виды транспортных сервисов для эффективного обслуживания клиентов.	**Discipline code:** PD (EC) TOBG 3312-26 **Discipline name:** Transport Provision in Hospitality **Course**: 3; **semester:** 6 **Number of academic credits: 5** **Prerequisites:** Organization of Banquets and Receptions **Post-requirements:** Final Assessment **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 routes, rented cars and other types of transportation that provide convenience and safety for clients in hospitality **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.

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
_____ М.К. Мақыш

КЕЛІСІЛДІ/ СОГЛАСОВАНО/ AGREED
БББББ басшысы/ Руководитель УОП/ Head of the EPD
_____ Б.М. Баядилова

ӘБ басшысы/ Руководитель МО/ Head of the MD
_____ Ж.Н. Саду