

УТВЕРЖДАЮ:
 Декан факультета
 PhD, доцент
 Рахимгулова М.Б.



2026г.

ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

для студентов бакалавриата
 Карагандинского университета по образовательной программе
 6В11102 – Ресторанное дело на 2026-2027 учебный год

№	Дипломдық жұмыстардың (жобалардың) тақырыптары	Темы дипломных работ (проектов)	Themes of diploma works (projects)
Темы дипломных проектов			
1.	Қараганды облысының жергілікті фермерлік шаруашылықтарымен тұйық жеткізу тізбегі бар «farm-to-table» мейрамханасын жобалау	Проектирование ресторана «farm-to-table» с замкнутой цепочкой поставок от локальных фермерских хозяйств Карагандинской области	Designing a farm-to-table restaurant with a closed supply chain from local farms of Karaganda region
2.	Көшпенділер асханасы тағамдарын заманауи интерпретациялайтын ұлттық ас мейрамханасын жобалау: технологиялық карталар, өзіндік құн, мәзір-инжиниринг	Проектирование ресторана национальной кухни с современной интерпретацией блюд кочевой кухни: технологические карты, себестоимость, меню-инжиниринг	Designing a national cuisine restaurant with a modern interpretation of nomadic dishes: technological cards, cost price, menu engineering
3.	Тағамға төзбеушілігі бар адамдарға арналған глютенсіз және лактозасыз ассортименті бар кафе-кондитерлік тұжырымдамасын әзірлеу: технологиялар, жабдыктар, экономикалық негіздеме	Разработка концепции кафе-кондитерской с безглютеновым и безлактозным ассортиментом для людей с пищевой непереносимостью: технологии, оборудование, экономическое обоснование	Developing a café-confectionery concept with a gluten-free and lactose-free range for people with food intolerances: technologies, equipment, economic justification
4.	Қарағандыдағы кеңестік мұра ғимаратын реконструкциялау негізінде бутик-конак үйді жобалау: сәулеттік-дизайнерлік	Проектирование бутик-отеля на базе реконструкции здания советского наследия в Караганде: архитектурно-дизайнерская концепция,	Designing a boutique hotel based on the reconstruction of a Soviet-era building in Karaganda: architectural and design concept, investment and payback calculation

	тұжырымдама, инвестициялар мен өтелу мерзімін есептеу	расчет инвестиций и срока окупаемости	
5.	Жүктеме мен ADR-ге әсерін есептей отырып, PMS және channel-менеджер интеграциясы негізінде қонақ үйдің нөмірлік қорын басқару жүйесін жобалау	Проектирование системы управления номерным фондом гостиницы на основе PMS и интеграции channel-менеджера с расчетом влияния на загрузку и ADR	Designing a hotel room inventory management system based on PMS and channel manager integration with calculation of the impact on occupancy and ADR
6.	Қонақ үй кәсіпорнында CRM-профильдеу мен деректер аналитикасы негізінде қонақтың тәжірибесін дараландыру моделін әзірлеу	Разработка модели персонализации гостевого опыта на основе CRM-профилирования и аналитики данных в гостиничном предприятии	Developing a guest experience personalization model based on CRM profiling and data analytics in a hotel enterprise
7.	Қарағандыда транзиттік және студенттік сегменттерге арналған капсулалық форматтағы қонақ үйді (pod-hotel) жобалау: жоспарлау шешімдері және экономикалық модель	Проектирование гостиницы капсульного формата (pod-hotel) для транзитного и студенческого сегментов в Караганде: планировочные решения и экономическая модель	Designing a capsule-format hotel (pod hotel) for transit and student segments in Karaganda: planning solutions and economic model
8.	Корпоративтік сегмент мамандарының ұзақ мерзімді тұруына арналған апарт-отель тұжырымдамасын әзірлеу: сервистік модель және табыстылықты есептеу	Разработка концепции апарт-отеля для длительного проживания специалистов корпоративного сегмента: сервисная модель и расчет доходности	Development of an Aparthotel Concept for Long-Term Accommodation of Corporate-Segment Professionals: Service Model and Profitability Analysis
9.	Ашық асүйі (show-kitchen) және шеф-үстел интерактивті форматы бар мейрамхананы жобалау: технологиялық ағындар және өндірістік бағдарламаны есептеу	Проектирование ресторана с открытой кухней (show-kitchen) и интерактивным форматом шеф-стола: технологические потоки и расчет производственной программы	Designing a restaurant with an open kitchen (show-kitchen) and an interactive chef's table format: technological flows and production program calculation
10.	Асүйге арналған өз органикалық өнімдері бар агро-эко-қонақ үй тұжырымдамасын әзірлеу: өндірістік-технологиялық схема	Разработка концепции агро-эко-отеля с собственным производством органических продуктов для кухни: производственно-технологическая схема	Developing an agro-eco-hotel concept with in-house organic production for the kitchen: production and technological scheme
11.	Экономикалық және экологиялық тиімділікті ескере отырып, мейрамхана мен қонақүйде zero-waste тәжірибесін енгізу.	Внедрение практики zero-waste в ресторане и гостинице с расчетом экономической и экологической эффективности.	Implementation of zero-waste practices in restaurants and hotels with calculation of economic and environmental efficiency

12.	Қонақ үйде сандық құралдармен және КРІ-мен қызмет көрсету сапасын басқару жүйесін әзірлеу	Разработка системы управления качеством обслуживания с цифровыми инструментами и КРІ в гостинице	Development of a service quality management system with digital tools and KPIs in a hotel
13.	Жоғары класты мейрамхана үшін жергілікті жабайы өсімдік ингредиенттері мен ферменттеу әдістерін қолданатын мәзір технологиясы мен ассортиментін әзірлеу (foraging cuisine)	Разработка технологии и ассортимента меню с использованием локальных дикорастущих ингредиентов и методов ферментации (foraging cuisine) для ресторана высокой кухни	Developing menu technology and range using local wild-growing ingredients and fermentation methods (foraging cuisine) for a fine-dining restaurant
14.	Жеткізу қызметіне арналған «dark kitchen» (виртуалды мейрамхана) бизнес-жоспары: CAPEX/OPEX есебі, логистика және сезімталдық талдауы	Бизнес-план «dark kitchen» (виртуального ресторана) для службы доставки: расчет CAPEX/OPEX, логистика и анализ чувствительности	Business plan for a dark kitchen (virtual restaurant) for delivery service: CAPEX/OPEX calculation, logistics and sensitivity analysis
15.	Университет кампусы негізінде студенттік және академиялық туризмге арналған қонақ үй-мейрамхана кешенін жобалау	Проектирование гостинично-ресторанного комплекса для студенческого и академического туризма на базе университетского кампуса	Designing a hotel and restaurant complex for student and academic tourism based on a university campus
16.	Құндылықтар бойынша сегменттеу (VALS) және customer journey map негізінде қонақ үй және мейрамхана кәсіпорнының интеграцияланған маркетингтік коммуникациялар стратегиясын әзірлеу	Разработка стратегии интегрированных маркетинговых коммуникаций гостиничного и ресторанного предприятия на основе сегментации по ценностям (VALS) и customer journey map	Developing an integrated marketing communications strategy for a hotel and restaurant based on values-based segmentation (VALS) and customer journey mapping
17.	Ұлттық асхана мейрамханасы үшін «танымалдық–маржиналдық» матрицасына негізделген мәзір-инжиниринг жүйесін әзірлеу	Разработка системы меню-инжиниринга на основе матрицы «популярность–маржинальность» для ресторана национальной кухни	Development of a menu engineering system based on a popularity–profitability matrix for a national cuisine restaurant
18.	Онлайн-пікірлер мониторингі негізінде мейрамханасының беделін басқару жүйесі мен контент-стратегиясын әзірлеу	Разработка системы управления репутацией и контент-стратегии ресторана на основе мониторинга онлайн-отзывов	Development of a reputation management system and content strategy for the restaurant based on online review monitoring

19.	Тағамдардың тағамдық және энергетикалық құндылығын есептеу және сатып алу бағаларының маусымдық ауытқуын талдау арқылы маусымдық мәзір тұжырымдамасын әзірлеу	Разработка концепции сезонного меню с расчетом пищевой и энергетической ценности блюд и анализом сезонных колебаний закупочных цен	Development of a seasonal menu concept with calculation of the nutritional and energy value of dishes and analysis of seasonal purchasing price fluctuations
20.	Мейрамхана ашудың жобаалды негіздемесін әзірлеу: орналасу орнын маркетингтік зерттеу, бәсекелестерді талдау және шығынсыздық нүктесін есептеу	Разработка предпроектного обоснования открытия ресторана: маркетинговое исследование локации, анализ конкурентов и расчет точки безубыточности	Development of a pre-project feasibility study for opening a restaurant: location marketing research, competitor analysis and break-even calculation
21.	Емдік тамақтануы және диетологиялық сүйемелдеуі бар медициналық wellness-қонақ үйді жобалау (аурулар бойынша диеталық мәзір)	Проектирование медицинского wellness-отеля с лечебным питанием и диетологическим сопровождением (диетическое меню по заболеваниям)	Designing a medical wellness hotel with therapeutic nutrition and dietary support (disease-specific diet menus)
22.	Сұраныс пен баға икемділігін талдау негізінде қонақ үйдің іскер клиенттері үшін ревеню-менеджмент пен корпоративтік тарифтер моделін әзірлеу	Разработка модели ревеню-менеджмента и корпоративных тарифов для деловых клиентов гостиницы на основе анализа спроса и эластичности цен	Development of a revenue management model and corporate rates for hotel business clients based on demand and price elasticity analysis
23.	Қонақ үйде MICE-қызметтерін ұйымдастыру іс-шаралар кешенін әзірлеу: конференц-сервис, қызмет көрсетудің технологиялық схемасы және тиімділікті есептеу	Разработка комплекса мероприятий по организации MICE-услуг в гостинице: конференц-сервис, технологическая схема обслуживания и расчет эффективности	Development of a set of measures for organizing MICE services in a hotel: conference service, technological service scheme and efficiency calculation
24.	Michelin жұлдызына және гастрономиялық рейтингтер өлшемдеріне бағдарланған премиум-сегмент мейрамханасының тұжырымдамасын әзірлеу: сервис және асхана стандарттары	Разработка концепции ресторана премиум-сегмента с ориентацией на звезду Michelin и критерии гастрономических рейтингов: стандарты сервиса и кухни	Developing a premium restaurant concept targeting Michelin standards and gastronomic rating criteria: service and cuisine standards
25.	Иммерсивті сценарийі бар мейрамхана-театр / тақырыптық мейрамхананы жобалау:	Проектирование ресторана-театра / тематического ресторана с иммерсивным сценарием:	Designing a theatre-restaurant / themed restaurant with an immersive scenario: show program organization

	шоу-бағдарламаларды ұйымдастыру технологиясы және өтелімділікті есептеу	технология организации шоу-программ и расчет окупаемости	technology and payback calculation
26.	Өз қуыруы бар үшінші толқын кофеханасының (specialty coffee) тұжырымдамасын әзірлеу: технологиялық процесс, ассортимент және экономика	Разработка концепции кофейни третьей волны (specialty coffee) с собственной обжаркой: технологический процесс, ассортимент и экономика	Developing a third-wave (specialty coffee) café concept with in-house roasting: technological process, range and economics
27.	Өңірлік мейрамхана брендінің франшизасы моделін жобалау: франчайзер пакеті, стандарттар және қаржылық модель	Проектирование модели франшизы регионального ресторанного бренда: пакет франчайзера, стандарты и финансовая модель	Designing a franchise model for a regional restaurant brand: franchisor package, standards and financial model
28.	ABC/XYZ-талдау және сұранысты болжау негізінде мейрамхананың сатып алу және қор басқару жүйесін әзірлеу	Разработка системы управления закупками и запасами ресторана на основе ABC/XYZ-анализа и прогнозирования спроса	Development of a restaurant procurement and inventory management system based on ABC/XYZ analysis and demand forecasting
29.	Құндылық ұсынысын талдау және сервистік жаңғырту негізінде «Ғарышкер» қонақ үй кешенін қайта позициялау тұжырымдамасын әзірлеу	Разработка концепции репозиционирования гостиничного комплекса «Космонавт» на основе анализа ценностного предложения и сервисной модернизации	Development of a repositioning concept for the “Kosmonavt” hotel complex based on value proposition analysis and service modernization
30.	Мүмкіндігі шектеулі адамдарға арналған мейрамхананы жобалау: әмбебап дизайн, бейімделген мәзір және қызмет көрсету стандарттары	Проектирование ресторана для людей с ограниченными возможностями: универсальный дизайн, адаптированное меню и стандарты обслуживания	Designing a restaurant for people with disabilities: universal design, adapted menu and service standards
31.	Аймақтық өнімдерге баса назар аударып, дәм мәзірін әзірлеу	Разработка дегустационного меню с акцентом на региональные продукты	Development of a tasting menu emphasizing regional products
32.	Өңірдің мейрамханасы мен қонақ үйі негізінде тағамдық туризм бағдарламасын (аспаздық шеберлік сабақтары, гастро-турлар) әзірлеу	Разработка программы кулинарного туризма (кулинарные мастер-классы, гастро-туры) на базе ресторана и гостиницы региона	Development of a culinary tourism program (cooking classes, gastro tours) based on a regional restaurant and hotel
33.	Орталық Қазақстанның шағын қалалары мен ауылдарында отбасылық типтегі мини-қонақ үйлер желісін жобалау:	Проектирование сети мини-отелей семейного типа в малых городах и селах Центрального Казахстана: бизнес-модель и стандартизация сервиса	Designing a network of family-type mini-hotels in small towns and villages of Central Kazakhstan: business model and service standardization

	бизнес-модель және сервисті стандарттау		
34.	Қонақ үйді Green Key стандарты бойынша «жасыл» сертификаттау жүйесін әзірлеу: аудитке дайындық және әсерді есептеу	Разработка системы «зеленой» сертификации гостиницы по стандарту Green Key: подготовка к аудиту и расчет эффекта	Development of a green certification system for a hotel under the Green Key standard: audit preparation and effect calculation
35.	Тамақтану кәсіпорнында HACCP жүйесі мен санитарлық-гигиеналық менеджментті цифрлық бақылау журналымен әзірлеу	Разработка системы HACCP и санитарно-гигиенического менеджмента на предприятии питания с цифровым журналом контроля	Development of a HACCP system and sanitary-hygienic management at a foodservice enterprise with a digital control log
36.	Мейрамхананың халықаралық нарыққа шығу стратегиясын әзірлеу: гастрономиялық экспорт және халықаралық рейтингтер мен байқауларға қатысу	Разработка стратегии выхода ресторана на международный рынок: гастрономический экспорт и участие в международных рейтингах и конкурсах	Development of a restaurant's international market entry strategy: gastronomic export and participation in international ratings and competitions
37.	Қазақстанның қонақ үй кәсіпорындарында қонақтың өмірлік құндылығын (LTV) және ұстап қалу коэффициентін бағалау және арттыру жүйесін әзірлеу	Разработка системы оценки и повышения пожизненной ценности гостя (LTV) и коэффициента удержания в гостиничных предприятиях Казахстана	Development of a system for assessing and increasing guest lifetime value (LTV) and retention rate in hotel enterprises of Kazakhstan
38.	Мүшелік моделі және жеке қызмет көрсету жүйесі бар мейрамхана-клуб тұжырымдамасын әзірлеу	Разработка концепции ресторана-клуба с членской моделью и системой индивидуального обслуживания	Developing a restaurant-club concept with a membership model and a personalized service system
39.	Спортшылар мен белсенді өмір салтындағы адамдарға арналған мәзірді әзірлеу: нутрициологиялық негіздеме және технологиялық карталар	Разработка меню для спортсменов и людей с активным образом жизни: нутрициологическое обоснование и технологические карты	Development of a menu for athletes and people with an active lifestyle: nutritional justification and technological cards
40.	Еco-friendly мейрамхана тұжырымдамасын құру және экономикалық әсерді өлшей отырып, тұрақты өндіріс тәжірибесін енгізу	Создание eco-friendly концепции ресторана и внедрение практик устойчивого производства с измерением экономического эффекта	Creation of an eco-friendly restaurant concept and implementation of sustainable practices with economic impact assessment
41.	Кәсіби стандарттар мен грейд жүйесі негізінде мейрамхана персоналының	Разработка модели оценки и развития компетенций персонала ресторана на основе профессиональных	Development of a model for assessing and developing restaurant staff competencies based on professional

	құзыреттілігін бағалау және дамыту моделін әзірлеу	стандартов и системы грейдов	standards and a grading system
42.	Шынайы этномәдени ортасы және көшпенділер тұрмысына енгізу бағдарламасы бар қонақ үй-«үйді» (home-stay) жобалау	Проектирование гостиницы-«дома» (home-stay) с аутентичной этнокультурной средой и программой погружения в быт кочевников	Designing a home-stay hotel with an authentic ethnocultural environment and a nomadic-life immersion program
43.	Кадрлардың тұрақсыздығын талдау және тартылу моделі (Gallup Q12) негізінде қонақ үй персоналын ынталандыру және ұстап қалу жүйесін әзірлеу	Разработка системы мотивации и удержания персонала гостиницы на основе анализа текучести кадров и модели вовлеченности (Gallup Q12)	Development of a hotel staff motivation and retention system based on turnover analysis and an engagement model (Gallup Q12)
44.	Қарағанды облысының өңірлік асханасын жылжыту құралы ретінде гастрономиялық фестиваль тұжырымдамасын әзірлеу: бюджет және әсерді бағалау	Разработка концепции гастрономического фестиваля как инструмента продвижения региональной кухни Карагандинской области: бюджет и оценка эффекта	Development of a gastronomic festival concept as a tool for promoting the regional cuisine of Karaganda region: budget and impact assessment
45.	Біріздендірілген стандарттары және орталық өндірістік асүйі бар жылдам қызмет көрсету мейрамханалар желісінің бизнес-моделін әзірлеу	Разработка бизнес-модели сети ресторанов быстрого обслуживания с унифицированными стандартами и центральной производственной кухней	Development of a business model for a quick-service restaurant chain with unified standards and a central production kitchen
46.	Әлемдік трендтерді ескере отырып, Қазақстанның қонақ үй бизнесінде wellness-қызметтер тұжырымдамасын әзірлеу	Разработка концепции wellness-услуг в гостиничном бизнесе Казахстана с учетом мировых трендов	Development of a wellness service concept in Kazakhstan's hotel industry based on global trends
47.	Мейрамхананың қосымша қызметтерінің ассортименти мен технологиясын жобалау (кейтеринг, жеткізу, аспаздық жиынтықтар) арналардың маржиналдығын есептей отырып	Проектирование ассортимента и технологии дополнительных услуг ресторана (кейтеринг, доставка, кулинарные наборы) с расчетом маржинальности каналов	Designing the range and technology of additional restaurant services (catering, delivery, meal kits) with channel margin calculation
48.	Мейрамхана кәсіпорнының ESG-стратегиясы моделін әзірлеу: тамақ қалдықтарын азайту, этикалық сатып алулар	Разработка модели ESG-стратегии ресторанного предприятия: сокращение пищевых отходов, этические закупки и нефинансовая отчетность	Development of an ESG strategy model for a restaurant enterprise: food waste reduction, ethical sourcing and non-financial reporting

	және қаржылық емес есептілік		
49.	Көлік торабында сау мәзірі бар жылдам тамақтану кәсіпорнын (fast-casual) жобалау: технологиялық схема және өткізу қабілетін есептеу	Проектирование предприятия быстрого питания со здоровым меню (fast-casual) на транспортном узле: технологическая схема и расчет пропускной способности	Designing a fast-casual quick-service enterprise with a healthy menu at a transport hub: technological scheme and throughput calculation
50.	Түркістанда білім беру және оқиға аймақтары бар жастар коворкинг-кафесін жобалау: тұжырымдама және қаржылық модель	Проектирование молодежного коворкинг-кафе в Туркестане с образовательными и событийными зонами: концепция и финансовая модель	Designing a youth coworking café in Turkestan with educational and event zones: concept and financial model
51.	Балалар ойын аймағы мен анимациялық бағдарламасы бар отбасылық форматтағы еуропалық асхана мейрамханасын жобалау: жоспарлау шешімдері және тағамдардың өзіндік құны	Проектирование ресторана европейской кухни семейного формата с детской игровой зоной и анимационной программой: планировочные решения и себестоимость блюд	Designing a family-format European cuisine restaurant with a children's play area and animation program: planning solutions and dish cost
Темы дипломных работ			
1.	Қонақжайлылық индустриясындағы жаһандық құн тізбектері: Қазақстанның ұстанымы және интеграцияның институционалдық кедергілері	Глобальные цепочки создания стоимости в индустрии гостеприимства: позиции Казахстана и институциональные барьеры интеграции	Global value chains in the hospitality industry: Kazakhstan's position and institutional barriers to integration
2.	Қонақтардың өзіне-өзі қызмет көрсету технологияларын қабылдауы: Қазақстан қонақ үйлеріне қатысты технологияны қабылдау моделі (TAM)	Принятие гостями технологий самообслуживания: модель технологического принятия (TAM) применительно к гостиницам Казахстана	Guest acceptance of self-service technologies: the Technology Acceptance Model (TAM) applied to hotels in Kazakhstan
3.	Қонақ үй кәсіпорындарының кірістерін басқарудың теориялық негіздері және эконометрикалық моделі (RevPAR, ADR, GOPPAR): Қазақстанның қалалық және курорттық қонақ үйлерін салыстыру	Теоретические основы и эконометрическая модель управления доходами гостиничных предприятий (RevPAR, ADR, GOPPAR): сравнение городских и курортных отелей Казахстана	Theoretical foundations and an econometric model of hotel revenue management (RevPAR, ADR, GOPPAR): comparing urban and resort hotels in Kazakhstan
4.	Қонақжайлылық индустриясы персоналының	Психологический контракт и вовлеченность персонала индустрии	Psychological contract and engagement of hospitality

	психологиялық келісімшарты және тартылуы: кадрлардың тұрақсыздығының факторларын эмпирикалық зерттеу	гостеприимства: эмпирическое исследование факторов текучести кадров	industry staff: an empirical study of turnover factors
5.	Қонақтарды құндылықтары мен мінез-құлқы бойынша сегменттеу: Қазақстандағы қонақ үй және мейрамхана қызметтері тұтынушыларының кластерлік талдауы	Сегментация гостей по ценностям и поведению: кластерный анализ потребителей гостиничных и ресторанных услуг в Казахстане	Segmenting guests by values and behavior: cluster analysis of hotel and restaurant service consumers in Kazakhstan
6.	Қонақ үй кәсіпорнын жоспарлау мен басқарудағы теңгерімделген көрсеткіштер жүйесі: әзірлеу және сынақтан өткізу	Сбалансированная система показателей в планировании и управлении гостиничным предприятием: разработка и апробация	Balanced Scorecard in hotel enterprise planning and management: development and testing
7.	Қонақ үй бизнесін стратегиялық жоспарлау тиімділігін бағалау әдістемелері: GOP, EBITDA және RevPAR көрсеткіштерін салыстыру	Методики оценки эффективности стратегического планирования в гостиничном бизнесе: сопоставление показателей GOP, EBITDA и RevPAR	Methods of evaluating the effectiveness of strategic planning in the hotel business: comparing GOP, EBITDA and RevPAR indicators
8.	Қазақстан өңірлерінің қонақ үй индустриясының инвестициялық тартымдылығын көпшарттық талдау арқылы бағалау	Оценка инвестиционной привлекательности гостиничной индустрии регионов Казахстана с использованием многокритериального анализа	Assessing the investment attractiveness of the hotel industry in Kazakhstan's regions using multi-criteria analysis
9.	Желілік әсерлер және мейрамхана желілерін дамыту модельдері: Қазақстандағы франчайзинг пен басқарылатын желілерді салыстырмалы талдау	Сетевые эффекты и модели развития ресторанных сетей: сравнительный анализ франчайзинга и управляемых сетей в Казахстане	Network effects and restaurant chain development models: comparative analysis of franchising and managed chains in Kazakhstan
10.	Қонақ үй бизнесіндегі шығындарды USALI әдісімен есепке алу және бақылау: Қазақстан жағдайына бейімдеу	Учет и контроль затрат по методике USALI в гостиничном бизнесе: адаптация к условиям Казахстана	Cost accounting and control by the USALI method in the hotel business: adaptation to Kazakhstan conditions
11.	Шағын қонақ үй нысандарындағы (хостелдер, мини-қонақ үйлер, қонақ үйшіктер)	Институциональные условия и факторы успеха предпринимательства в малых формах	Institutional conditions and success factors of entrepreneurship in small accommodation forms

	кәсіпкерліктің институционалдық жағдайлары және табыс факторлары	размещения (хостелы, мини-отели, гостевые дома)	(hostels, mini-hotels, guest houses)
12.	Кеңістіктік талдау және орналастыру орындарымен қамтамасыз етілу индексі негізінде Орталық Қазақстанның қонақ үй инфрақұрылымының әлеуетін бағалау	Оценка потенциала гостиничной инфраструктуры Центрального Казахстана на основе пространственного анализа и индекса обеспеченности местами размещения	Assessing the potential of Central Kazakhstan's hotel infrastructure based on spatial analysis and an accommodation provision index
13.	Онлайн- платформалардағы визуалды контент пен сипаттамалардың орналастыру құралдарын брондау конверсиясына әсері: контент-талдау және эксперимент	Влияние визуального контента и описаний на конверсию бронирований средств размещения на онлайн-платформах: контент-анализ и эксперимент	Impact of visual content and descriptions on booking conversion of accommodation on online platforms: content analysis and experiment
14.	Қонақжайлылық индустриясындағы PR- коммуникациялардың тиімділігін бағалау: өлшеу әдістемелері (AVE, Barcelona Principles) және оларды сынақтан өткізу	Оценка эффективности PR-коммуникаций в индустрии гостеприимства: методики измерения (AVE, Барселонские принципы) и их апробация	Evaluating PR communication effectiveness in the hospitality industry: measurement methods (AVE, Barcelona Principles) and their testing
15.	Қонақтардың қонақ үйге адалдығының детерминанттары: сауалнама деректері бойынша құрылымдық модельдеу (SEM)	Детерминанты лояльности гостей к гостинице: структурное моделирование (SEM) на данных опроса	Determinants of guest loyalty to a hotel: structural equation modeling (SEM) based on survey data
16.	Деректерді қамту талдауы (DEA) әдісіне негізделген қонақ үй кәсіпорындарының бенчмаркингі операциялық тиімділікті бағалау құралы ретінде	Бенчмаркинг гостиничных предприятий на основе метода анализа среды функционирования (DEA) как инструмент оценки операционной эффективности	Benchmarking of hotel enterprises using Data Envelopment Analysis (DEA) as a tool for assessing operational efficiency
17.	Қонақжайлылық қызметтеріне сұранысты ынталандырудағы нейромаркетинг және мінез-құлық экономикасы: зәкір, әдепкі таңдау және әлеуметтік дәлел әсерлері	Нейромаркетинг и поведенческая экономика в стимулировании спроса на услуги гостеприимства: эффекты якорения, дефолтного выбора и социального доказательства	Neuromarketing and behavioral economics in stimulating demand for hospitality services: anchoring, default and social proof effects
18.	Өңірдегі қонақ үй кәсіпорындарының	Оценка рыночной позиции и конкурентной структуры	Assessing the market position and competitive structure of

	нарықтық ұстанымы мен бәсекелестік құрылымын бағалау: шоғырлану индекстері және баға бәсекесі	гостиничных предприятий региона: индексы концентрации и ценовая конкуренция	regional hotel enterprises: concentration indices and price competition
19.	Қонақүй кәсіпорындарының ұйымдастырушылық мәдениеті және оның қызмет көрсету сапасына әсері	Организационная культура гостиничных предприятий и ее влияние на качество сервиса	Organizational Culture of Hotel Enterprises and Its Impact on Service Quality
20.	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары персоналының еңбек жағдайлары мен эмоционалдық күйіп кетуінің қызмет сапасына әсері: эмпирикалық зерттеу	Влияние условий труда и эмоционального выгорания персонала предприятий общественного питания на качество обслуживания: эмпирическое исследование	Impact of working conditions and emotional burnout of foodservice staff on service quality: an empirical study
21.	Қонақжайлылық индустриясындағы әлеуметтік кәсіпкерлік және стартап-экожүйе: халықаралық тәжірибе және Қазақстанның мүмкіндіктері	Социальное предпринимательство и стартап-экосистема в индустрии гостеприимства: международные практики и возможности Казахстана	Social entrepreneurship and the startup ecosystem in the hospitality industry: international practices and opportunities for Kazakhstan
22.	Қонақжайлылық кәсіпорындарының динамикалық мүмкіндіктері және тұрақты бәсекелестік артықшылық: теориялық негіздері және эмпирика	Динамические способности предприятий гостеприимства и устойчивое конкурентное преимущество: теоретические основы и эмпирика	Dynamic capabilities of hospitality enterprises and sustainable competitive advantage: theoretical foundations and empirical evidence
23.	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының әртараптандыру стратегиялары: BCG матрицасы мен өнім портфелі моделін қолдану	Стратегии диверсификации предприятий общественного питания: применение матрицы BCG и модели портфеля продуктов	Diversification strategies of foodservice enterprises: application of the BCG matrix and product portfolio model
24.	Business Model Canvas әдістемесі бойынша қонақ үй кәсіпорнының бизнес-моделі: Қазақстанға арналған типология және модельдеу	Бизнес-модель гостиничного предприятия по методологии Business Model Canvas: типология и моделирование для Казахстана	Hotel business model using the Business Model Canvas methodology: typology and modeling for Kazakhstan
25.	Қонақ үй кәсіпорындарындағы маркетингтік жоспарлаудың тиімділігі: маркетингтік	Эффективность маркетингового планирования в гостиничных предприятиях: оценка	Effectiveness of marketing planning in hotel enterprises: assessment of marketing costs and ROMI

	шығындарды және ROMI көрсеткішін бағалау	маркетинговых затрат и показателя ROMI	
26.	Қонақ үйлерді сыныптау жүйелерін салыстырмалы талдау (ЕО, БАӘ, Қазақстан) және олардың сапа мен баға белгілеуге әсері	Сравнительный анализ систем классификации гостиниц (ЕС, ОАЭ, Казахстан) и их влияние на качество и ценообразование	Comparative analysis of hotel classification systems (EU, UAE, Kazakhstan) and their impact on quality and pricing
27.	Қазақстанның мейрамхана бизнесіндегі франчайзингтің құқықтық және экономикалық аспектілері: шарттарды және франчайзи тәуекелдерін талдау	Правовые и экономические аспекты франчайзинга в ресторанном бизнесе Казахстана: анализ договоров и рисков франчайзи	Legal and economic aspects of franchising in Kazakhstan's restaurant business: analysis of agreements and franchisee risks
28.	Мейрамхана тұжырымдамасын қалыптастырудың теориялық-әдістемелік негіздері: гастрономиялық бірегейлік және бренд-платформа	Теоретико-методологические основы формирования ресторанной концепции: гастрономическая идентичность и бренд-платформа	Theoretical and methodological foundations of restaurant concept formation: gastronomic identity and brand platform
29.	Қонақ үй бөлімшелерінің (front office, housekeeping, F&B) функциялараралық үйлестірілуі: коммуникация моделі және үйлесімділік көрсеткіштері	Межфункциональная координация подразделений гостиницы (front office, housekeeping, F&B): модель коммуникаций и показатели согласованности	Cross-functional coordination of hotel departments (front office, housekeeping, F&B): communication model and synchronization indicators
30.	Халықаралық қонақ үй брендтерінің Қазақстанның өңірлік нарықтарына әсері: ығыстыру және стандарттау әсерлерін талдау	Влияние международных гостиничных брендов на региональные рынки Казахстана: анализ эффектов вытеснения и стандартизации	Impact of international hotel brands on regional markets of Kazakhstan: analysis of displacement and standardization effects
31.	Қонақ үй корпорацияларының эволюциясы және asset-light модельдері: Marriott, Hilton және Accor өсу стратегиялары	Эволюция гостиничных корпораций и модели asset-light: стратегии роста Marriott, Hilton и Accor	Evolution of hotel corporations and asset-light models: growth strategies of Marriott, Hilton and Accor
32.	Қонақ үй индустриясының Қазақстанның туристік экспорты мен төлем балансын қалыптастырудағы рөлі	Роль гостиничной индустрии в формировании туристского экспорта и платежного баланса Казахстана	The role of the hotel industry in shaping Kazakhstan's tourism exports and balance of payments
33.	Өңірдің қонақ үй шаруашылығының жай-күйін бағалау	Диагностика состояния гостиничного хозяйства	Diagnosing the state of a region's hotel industry using

	күйін индикаторлық талдау әдісімен диагностикалау: қор, жүктеме, құрылым	региона методом индикаторного анализа: номерной фонд, загрузка, структура	indicator analysis: room stock, occupancy and structure
34.	Fine dining сыныпты мейрамхананың жұмысын ұйымдастыру: қызмет көрсету стандарттары, қанағаттанушылықты және қайта келуді бағалау әдістері	Организация работы ресторана класса fine dining: стандарты обслуживания, методы оценки удовлетворенности и повторных посещений	Organization of a fine dining restaurant: service standards and methods for assessing satisfaction and repeat visits
35.	Қонақ үйдің коммерциялық саясаты: дистрибуция арналары, ОТА комиссиялық шығындары және тікелей сату стратегиясы	Коммерческая политика гостиницы: каналы дистрибуции, комиссионные издержки ОТА и стратегия прямых продаж	Hotel commercial policy: distribution channels, OTA commission costs and direct sales strategy
36.	Қонақ үй кәсіпорнының қаржылық тұрақтылығы мен төлем қабілеттілігі: кешенді коэффициенттік және факторлық талдау	Финансовая устойчивость и платежеспособность гостиничного предприятия: комплексный коэффициентный и факторный анализ	Financial stability and solvency of a hotel enterprise: comprehensive ratio and factor analysis
37.	Шығынсыздық нүктесі, маржиналдық талдау және CVP-модель әдістері негізінде мейрамхананың рентабельділігін талдау	Анализ рентабельности ресторана на основе методов точки безубыточности, маржинального анализа и CVP-модели	Restaurant profitability analysis using break-even, marginal analysis and CVP model methods
38.	Қазақстанның қонақ үй бизнесінің тәуекелдерін басқару жүйесі: сәйкестендіру, сандық бағалау және хеджирлеу стратегиялары	Система управления рисками гостиничного бизнеса Казахстана: идентификация, количественная оценка и стратегии хеджирования	Risk management system of Kazakhstan's hotel business: identification, quantitative assessment and hedging strategies
39.	Қонақ үй-мейрамхана кешенін салу және реконструкциялаудың техникалық-экономикалық негіздемесі: NPV, IRR және дисконтталған өтелу мерзімі әдістері	Технико-экономическое обоснование строительства и реконструкции гостинично-ресторанного комплекса: методы NPV, IRR и дисконтированного срока окупаемости	Feasibility study for building and reconstructing a hotel-restaurant complex: NPV, IRR and discounted payback methods
40.	PESTEL, SWOT, VRIO әдістерімен қонақ үй кәсіпорнын стратегиялық диагностикалау және стратегиялық карта құру	Стратегическая диагностика гостиничного предприятия методами PESTEL, SWOT, VRIO и построение стратегической карты	Strategic diagnostics of a hotel enterprise using PESTEL, SWOT and VRIO methods and building a strategy map
41.	Кафе ашуды жоспарлау кезінде Big Data және	Применение методов Big Data и маркетинговой	Application of Big Data and marketing analytics in

	маркетингтік аналитика әдістерін қолдану: геомаркетинг және ағындарды талдау	аналитики при планировании открытия кафе: геомаркетинг и анализ потоков	planning a café opening: geomarketing and traffic flow analysis
42.	Қонақ үйдің біріктірілген ақпараттық жүйесінің (PMS, CRM, POS, channel manager) архитектурасы және оны енгізу тиімділігін бағалау	Архитектура интегрированной информационной системы гостиницы (PMS, CRM, POS, channel manager) и оценка эффективности ее внедрения	Architecture of an integrated hotel information system (PMS, CRM, POS, channel manager) and evaluation of its implementation effectiveness
43.	Мейрамхананы басқаруды автоматтандыру: POS, қойма есебі және аналитика интеграциясы, шығындар мен айналымдылыққа әсерін бағалау	Автоматизация управления рестораном: интеграция POS, складского учета и аналитики, оценка влияния на издержки и оборачиваемость	Restaurant management automation: integration of POS, inventory accounting and analytics, with evaluation of the impact on costs and turnover
44.	Сандық маркетинг жағдайында мейрамхананың беделін басқару	Управление репутацией ресторана в условиях цифрового маркетинга	Restaurant reputation management in the digital marketing environment
45.	Қонақжайлылық кәсіпорындарының ішкі бақылау және аудит жүйесі: «құпия қонақ» технологиясы және стандарттарға сәйкестік көрсеткіштері	Система внутреннего контроля и аудита предприятий гостеприимства: технология «тайный гость» и показатели соответствия стандартам	Internal control and audit system of hospitality enterprises: the mystery guest technique and standards compliance indicators
46.	Мейрамхана бизнесі кәсіпорындарындағы инновациялық процестер мен технологиялар: инновацияларды таралуы және енгізу кедергілері	Инновационные процессы и технологии на предприятиях ресторанного бизнеса: диффузия инноваций и барьеры внедрения	Innovation processes and technologies in restaurant business enterprises: diffusion of innovations and implementation barriers
47.	Тамақтану кәсіпорнының өндірістік процестерін үнемді өндіріс (Lean) және асүй уақытын басқару әдістерімен оңтайландыру	Оптимизация производственных процессов предприятия питания методами бережливого производства (Lean) и тайм-менеджмента кухни	Optimizing production processes of a foodservice enterprise using lean production and kitchen time management methods
48.	Тамақтану кәсіпорнының ассортименттік саясаты: ABC матрицасы, айналымдылық және тағамдардың маржиналдық үлесін талдау	Ассортиментная политика предприятия питания: анализ по матрице ABC, оборачиваемости и маржинального вклада блюд	Assortment policy of a foodservice enterprise: ABC matrix, turnover and dish contribution margin analysis
49.	Тамақтану кәсіпорындарындағы қойма шаруашылығының	Логистика складского хозяйства предприятий питания: нормирование	Warehouse logistics of foodservice enterprises:

	логистикасы: қорларды нормалау, шығындар және FIFO/FEFO жүйелері	запасов, потери и системы FIFO/FEFO	inventory norms, losses and FIFO/FEFO systems
50.	Қонақ үй брендінің имиджін нығайтудағы цифрлық маркетинг пен әлеуметтік медианың рөлі	Роль цифрового маркетинга и социальных сетей в укреплении имиджа гостиничного бренда	Role of digital marketing and social media in strengthening hotel brand image
51.	Қонақ үй қызметтері нарығын мінез-құлық белгілері бойынша сегменттеу: әдістеме, өлшемдер және өңірлік нарықта сынақтан өткізу	Сегментация рынка гостиничных услуг по поведенческим признакам: методика, критерии и апробация на региональном рынке	Segmenting the hotel services market by behavioral criteria: methodology, criteria and testing in a regional market
52.	Қонақжайлылық экожүйесін енгізу: қонақ үйден байланысты қызметтерге дейін	Внедрение экосистемы гостеприимства: от гостиницы до смежных сервисов	Implementation of a hospitality ecosystem: from hotel to related services
53.	Қазақстандағы корпоративтік тамақтану және бизнес-асханалар нарығы: сұраныс пен тұтынушылар құндылықтарын маркетингтік зерттеу	Рынок корпоративного питания и бизнес-столовых Казахстана: маркетинговое исследование спроса и ценностей потребителей	The corporate catering and business canteen market in Kazakhstan: marketing research of demand and consumer values
54.	Қарағанды облысының қонақ үй қызметтеріне сұранысты эконометрикалық талдау: маусымдылық, баға икемділігі және болжам	Эконометрический анализ спроса на гостиничные услуги Карагандинской области: сезонность, ценовая эластичность и прогноз	Econometric analysis of demand for hotel services in Karaganda region: seasonality, price elasticity and forecast
55.	SERVQUAL және Капо модельдері бойынша Қазақстан Республикасындағы орналастыру қызметтері сапасының факторлық талдауы	Факторный анализ качества услуг размещения в Республике Казахстан по моделям SERVQUAL и Kano	Factor analysis of accommodation service quality in Kazakhstan using SERVQUAL and Kano models
56.	Қызмет көрсету сапасын арттыру және ресурстарды басқару үшін smart-hotel технологияларын енгізу	Внедрение технологий smart-hotel для повышения качества сервиса и управления ресурсами	Implementation of smart-hotel technologies to improve service quality and resource management
57.	Қонақ үй қызметіне мобильді қосымшалар мен онлайн брондау қызметтерін біріктіру	Интеграция мобильных приложений и сервисов онлайн-бронирования в гостиничное обслуживание	Integration of mobile applications and online booking services in hotel operations
58.	ISO 9001 және ISO 22000 негізіндегі қонақжайлылық индустриясындағы сапа	Системы менеджмента качества в индустрии гостеприимства на основе ISO 9001 и ISO 22000:	Quality management systems in the hospitality industry based on ISO 9001 and ISO

	менеджменті жүйелері: енгізу мәселелері және нәтижелілікті бағалау	проблемы внедрения и оценка результативности	22000: implementation issues and effectiveness assessment
59.	"Тәжірибе түскі ас" тұжырымдамасын әзірлеу: гастрономия мен ойын-сауықтың үйлесімі	Разработка концепции «experience dining»: сочетание гастрономии и развлечений	Development of an “experience dining” concept: combining gastronomy and entertainment
60.	Қонақ үйдегі тамақтануды ұйымдастыру: F&B тұжырымдамаларының типологиясы және олардың қонақ үйдің табыстылығына үлесін талдау	Организация питания в гостинице: типология F&B-концепций и анализ их вклада в доходность отеля	Organization of food service in hotels: typology of F&B concepts and analysis of their contribution to hotel profitability
61.	Мейрамханалардағы банкеттік қызмет: ұйымдастыру технологиясы, қуаттарды басқару және іс-шаралардың табыстылығын бағалау	Банкетный сервис в ресторанах: технология организации, управление мощностями и оценка прибыльности мероприятий	Banquet services in restaurants: organization technology, capacity management and event profitability assessment
62.	Қонақжайлылықтағы дуалды білім және кәсіби құзыреттер: өндірістік практиканың түлектердің мансаптық траекториясына әсерін бағалау	Дуальное образование и профессиональные компетенции в гостеприимстве: оценка влияния производственной практики на карьерные траектории выпускников	Dual education and professional competencies in hospitality: assessing the impact of work placements on graduates’ career trajectories
63.	Мейрамхананың басқарушылық есебі: food cost, prime cost есептеу әдістемелері және тағамдардың өзіндік құнын бақылау	Управленческий учет ресторана: методики расчета food cost, prime cost и контроля себестоимости блюд	Restaurant management accounting: methods of calculating food cost and prime cost and controlling dish cost price
64.	Автоматтандыру технологиялары арқылы мейрамхананың операциялық процестерін оңтайландыру	Оптимизация операционных процессов ресторана с помощью технологий автоматизации	Optimization of restaurant operational processes using automation technologies
65.	Қонақ үй менеджментінің цифрлық трансформациясы: жетілу моделі және цифрландыру жол картасы	Цифровая трансформация гостиничного менеджмента: модель зрелости и дорожная карта цифровизации	Digital transformation of hotel management: a maturity model and digitalization roadmap
66.	Қызмет көрсету мәдениеті және персоналдың шетелдік қонақтармен кросс-мәдени коммуникациясы: эмпирикалық зерттеу	Культура обслуживания и кросс-культурная коммуникация персонала с иностранными гостями: эмпирическое исследование	Service culture and cross-cultural communication of staff with international guests: an empirical study

67.	Қонақ үй кәсіпорындарының адами капиталын бағалау модельдері және оның қаржылық нәтижелерге әсері	Модели оценки человеческого капитала гостиничных предприятий и его влияние на финансовые результаты	Models for assessing human capital of hotel enterprises and its impact on financial results
68.	Люкс класты қонақ үйлердегі сервис сапасын басқару: Forbes Travel Guide, Leading Hotels of the World стандарттары және Қазақстан тәжірибесі	Управление качеством сервиса в гостиницах класса люкс: стандарты Forbes Travel Guide, Leading Hotels of the World и практика Казахстана	Service quality management in luxury hotels: Forbes Travel Guide and Leading Hotels of the World standards and Kazakhstan's practice
69.	Қонақ үй-мейрамхана бизнесіндегі стратегиялық менеджмент: ресурстар мен құзыреттер теориясы, стратегиялық өзгерістер динамикасы	Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном бизнесе: теория ресурсов и компетенций, динамика стратегических изменений	Strategic management in the hotel and restaurant business: resource-based and competence theory, dynamics of strategic change
70.	Қонақ үйдегі тамақ және сусын қызметін ұйымдастыру: F&B көрсеткіштерінің бенчмаркингі және жиынтық пайдаға үлесін бағалау	Организация службы питания и напитков в отеле: бенчмаркинг показателей F&B и оценка вклада в совокупную прибыль	Organization of the food and beverage department in a hotel: F&B benchmarking and assessment of contribution to total profit
71.	Интернеттегі шолулар мен рейтингтердің қонақүйлердің беделіне әсерін талдау	Анализ влияния онлайн-отзывов и рейтингов на репутацию гостиниц	Analysis of the impact of online reviews and ratings on hotel reputation
72.	Қонақжайлылық кәсіпорнының өмірлік цикл теориясы: стартаптарды іске қосу, өсу және нарыққа шығу стратегиялары	Теория жизненного цикла предприятия гостеприимства: стратегии запуска, роста и выхода стартапов на рынок	Life cycle theory of a hospitality enterprise: launch, growth and market entry strategies of startups
73.	Қонақжайлылықтағы сервистік дизайн және сервистік инновациялар: Service Design әдістемесі және клиенттік тәжірибені бағалау	Сервисный дизайн и сервисные инновации в гостеприимстве: методика Service Design и оценка клиентского опыта	Service design and service innovations in hospitality: Service Design methodology and customer experience assessment
74.	Қонақ үйдегі сату технологиялары мен upselling: мінез-құлық сценарийлері, персоналды ынталандыру және қосымша сатылымдардың тиімділігі	Технологии продаж и upselling в гостинице: поведенческие скрипты, мотивация персонала и эффективность допродаж	Sales technologies and upselling in hotels: behavioral scripts, staff motivation and effectiveness of additional sales

75.	Сауықтыру және білім беру мекемелеріндегі балалар мен жасөспірімдердің тамақтануын ұйымдастыру: нормативтік талаптар, сапаны бағалау және тәуекелдер	Организация питания детей и подростков в оздоровительных и образовательных учреждениях: нормативные требования, оценка качества и риски	Organizing meals for children and teenagers in health and educational institutions: regulatory requirements, quality assessment and risks
76.	Тамақтану кәсіпорындарының бәсекелестік стратегиялары: М. Портер моделі бойынша талдау және бәсекелестік артықшылықтарды бағалау	Конкурентные стратегии предприятий питания: анализ по модели М. Портера и оценка конкурентных преимуществ	Competitive strategies of foodservice enterprises: Porter's model analysis and assessment of competitive advantages
77.	Хостелдер қонақ үй орналастырудың инновациялық түрі ретінде: модельдерді салыстырмалы бағалау және Қазақстан жастары арасындағы сұраныс	Хостелы как инновационная форма размещения: сравнительная оценка моделей и востребованность среди молодежи Казахстана	Hostels as an innovative accommodation form: comparative assessment of models and demand among Kazakhstani youth
78.	Қонақ үй кәсіпорындарының туроператорлармен және корпоративтік клиенттермен өзара әрекеттесуі: шарттық модельдер және комиссиялық ағындарды басқару	Взаимодействие гостиничных предприятий с туроператорами и корпоративными клиентами: договорные модели и управление комиссионными потоками	Interaction of hotels with tour operators and corporate clients: contractual models and management of commission flows
79.	Бардың жұмысын ұйымдастыру: миксология технологиясы, қорларды басқару және шығындарды бақылау (pouring cost)	Организация работы бара: технология миксологии, управление запасами и контроль потерь (pouring cost)	Organization of bar operations: mixology technology, inventory management and loss control (pouring cost)
80.	Қонақ үй-мейрамхана кешенінің қосымша қызметтер ассортиментін жиынтық маржа мен сұранысты талдау негізінде оңтайландыру	Оптимизация ассортимента дополнительных услуг гостинично-ресторанного комплекса на основе анализа маржинального вклада и спроса	Optimizing the range of additional services of a hotel-restaurant complex based on contribution margin and demand analysis
Междисциплинарные проекты			
«Маркетинг»			
1.	Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарында маркетингтік және	Совершенствование системы продаж организации на основе маркетинговых и	Improving an Organization's Sales System through Marketing and Management Solutions in

	басқарушылық шешімдер негізінде ұйымның сату жүйесін жетілдіру	управленческих решений на предприятиях индустрии гостеприимства	Hospitality Industry Enterprises
«IT-Аналитика»			
1.	Қонақүй әкімшісіне арналған ақпараттық жүйені әзірлеу	Разработка информационной системы для администратора отеля»	Development of an Information System for Hotel Administrators

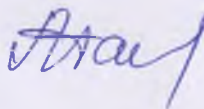
Зав. кафедрой туризма и ресторанного дела
PhD, доцент



Гарипова А.А.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры протокол № 11 от
“26” 06 2026г.

Директор ДАР ВПО



Даниярова М.Т.