

ISSN 2518-1467 (Online),  
ISSN 1991-3494 (Print)

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ҰЛТТЫҚ ҒЫЛЫМ АКАДЕМИЯСЫНЫҢ  
Абай атындағы Қазақ ұлттық педагогикалық университетінің

# Х А Б А Р Ш Ы С Ы

## ВЕСТНИК

НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ  
НАУК РЕСПУБЛИКИ  
КАЗАХСТАН  
Қазақстан Республикасының  
педагогикалық университетінің  
Абая

## THE BULLETIN

THE NATIONAL ACADEMY OF  
SCIENCES OF THE REPUBLIC OF  
KAZAKHSTAN  
Abai Kazakh National Pedagogical  
University

PUBLISHED SINCE 1944

# 3 (403)

MAY-JUNE 2023

ALMATY, NAS RK

## **БАС РЕДАКТОР:**

**ТҮЙМЕБАЕВ Жансейіт Қансейітұлы**, филология ғылымдарының докторы, профессор, ҚР ҰҒА құрметті мүшесі, Әл-Фараби атындағы Қазақ ұлттық университетінің ректоры (Алматы, Қазақстан)

## **БАС РЕДАКТОРДЫҢ ОРЫНБАСАРЫ:**

**БИЛЯЛОВ Дархан Нұрланұлы**, PhD, ҚР ҰҒА құрметті мүшесі, Абай атындағы Қазақ ұлттық педагогикалық университетінің ректоры (Алматы, Қазақстан), **Н = 2**

## **ҒАЛЫМ ХАТШЫ:**

**ӘБІЛҚАСЫМОВА Алма Есімбекқызы**, педагогика ғылымдарының докторы, профессор, ҚР ҰҒА академигі, Абай атындағы ҚазҰПУ Педагогикалық білімді дамыту орталығының директоры (Алматы, Қазақстан), **Н = 2**

## **РЕДАКЦИЯ АЛҚАСЫ:**

**САТЫБАЛДЫ Әзімхан Әбілқайырұлы**, экономика ғылымдарының докторы, профессор, ҚР ҰҒА академигі, Экономика институтының директоры (Алматы, Қазақстан), **Н = 5**

**САПАРБАЕВ Әбдіжапар Жұманұлы**, экономика ғылымдарының докторы, профессор, ҚР ҰҒА құрметті мүшесі, Халықаралық инновациялық технологиялар академиясының президенті (Алматы, Қазақстан), **Н = 6**

**ЛУКЪЯНЕНКО Ирина Григорьевна**, экономика ғылымдарының докторы, профессор, «Киево-Могилян академиясы» ұлттық университетінің кафедра меңгерушісі (Киев, Украина), **Н = 2**

**ШИШОВ Сергей Евгеньевич**, педагогика ғылымдарының докторы, профессор, К. Разумовский атындағы Мәскеу мемлекеттік технологиялар және менеджмент университетінің кәсіптік білім берудің педагогикасы және психологиясы кафедрасының меңгерушісі (Мәскеу, Ресей), **Н = 4**

**СЕМБИЕВА Ләззат Мықтыбекқызы**, экономика ғылымдарының докторы, Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университетінің профессоры (Нұр-Сұлтан, Қазақстан), **Н = 3**

**АБИЛЬДИНА Салтанат Қуатқызы**, педагогика ғылымдарының докторы, профессор, Е.А.Бөкетов атындағы Қарағанды мемлекеттік университеті педагогика кафедрасының меңгерушісі (Қарағанды, Қазақстан), **Н = 3**

**БУЛАТБАЕВА Күлжанат Нурымжанқызы**, педагогика ғылымдарының докторы, профессор, Ы. Алтынсарин атындағы Ұлттық білім академиясының бас ғылыми қызметкері (Нұр-Сұлтан, Қазақстан), **Н = 2**

**РЫЖАКОВ Михаил Викторович**, педагогика ғылымдарының докторы, профессор, Ресей білім академиясының академигі, «Білім берудегі стандарттар және мониторинг» журналының бас редакторы (Мәскеу, Ресей), **Н = 2**

**ЕСІМЖАНОВА Сайра Рафихевна**, экономика ғылымдарының докторы, Халықаралық бизнес университетінің профессоры, (Алматы, Қазақстан), **Н = 3**

**«Қазақстан Республикасы Ұлттық ғылым академиясының Хабаршысы».**

**ISSN 2518-1467 (Online),**

**ISSN 1991-3494 (Print).**

Меншіктенуші: «Қазақстан Республикасының Ұлттық ғылым академиясы» РҚБ (Алматы қ.). Қазақстан Республикасының Ақпарат және коммуникациялар министрлігінің Ақпарат комитетінде 12.02.2018 ж. берілген

**№ 16895-Ж** мерзімдік басылым тіркеуіне қойылу туралы куәлік.

Тақырыптық бағыты: *әлеуметтік ғылымдар саласындағы зерттеулерге арналған.*

Мерзімділігі: жылына 6 рет.

Тиражы: 300 дана.

Редакцияның мекен-жайы: 050010, Алматы қ., Шевченко көш., 28, 219 бөл., тел.: 272-13-19

<http://www.bulletin-science.kz/index.php/en/>

© Қазақстан Республикасының Ұлттық ғылым академиясы, 2023  
Типографияның мекен-жайы: «Аруна» ЖК, Алматы қ., Мұратбаев көш., 75.

## **ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР:**

**ТУЙМЕБАЕВ Жансент Кансеитович**, доктор филологических наук, профессор, почетный член НАН РК, ректор Казахского национального университета им. аль-Фараби (Алматы, Казахстан)

## **ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА:**

**БИЛЯЛОВ Дархан Нурланович**, PhD, почетный член НАН РК, ректор Казахского национального педагогического университета им. Абая (Алматы, Казахстан), **Н = 2**

## **УЧЕНЫЙ СЕКРЕТАРЬ:**

**АБЫЛКАСЫМОВА Алма Есимбековна**, доктор педагогических наук, профессор, академик НАН РК, директор Центра развития педагогического образования КазНПУ им. Абая (Алматы, Казахстан), **Н = 2**

## **РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:**

**САТЫБАЛДИН Азимхан Абылкаирович**, доктор экономических наук, профессор, академик НАН РК, директор института Экономики (Алматы, Казахстан), **Н = 5**

**САПАРБАЕВ Абдижапар Джуманович**, доктор экономических наук, профессор, почетный член НАН РК, президент Международной академии инновационных технологий (Алматы, Казахстан), **Н = 6**

**ЛУКЪЯНЕНКО Ирина Григорьевна**, доктор экономических наук, профессор, заведующая кафедрой Национального университета «Киево-Могилянская академия» (Киев, Украина), **Н = 2**

**ШИШОВ Сергей Евгеньевич**, доктор педагогических наук, профессор, заведующий кафедрой педагогики и психологии профессионального образования Московского государственного университета технологий и управления имени К. Разумовского (Москва, Россия), **Н = 4**

**СЕМБИЕВА Лязгат Мыктыбековна**, доктор экономических наук, профессор Евразийского национального университета им. Л.Н. Гумилева (Нур-Султан, Казахстан), **Н = 3**

**АБИЛЬДИНА Салтанат Куатовна**, доктор педагогических наук, профессор, заведующая кафедрой педагогики Карагандинского университета имени Е.А.Букетова (Караганда, Казахстан), **Н=3**

**БУЛАТБАЕВА Кулжанат Нурымжановна**, доктор педагогических наук, профессор, главный научный сотрудник Национальной академии образования имени Ы. Алтынсарина (Нур-Султан, Казахстан), **Н = 3**

**РЫЖАКОВ Михаил Викторович**, доктор педагогических наук, профессор, академик Российской академии образования, главный редактор журнала «Стандарты и мониторинг в образовании» (Москва, Россия), **Н=2**

**ЕСИМЖАНОВА Сайра Рафихевна**, доктор экономических наук, профессор Университета международного бизнеса (Алматы, Казахстан), **Н = 3**

**«Вестник Национальной академии наук Республики Казахстан».**

**ISSN 2518-1467 (Online),**

**ISSN 1991-3494 (Print).**

Собственник: ООО «Национальная академия наук Республики Казахстан» (г. Алматы).  
Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания в Комитете информации Министерства информации и коммуникаций и Республики Казахстан № **16895-Ж**, выданное 12.02.2018 г.

Тематическая направленность: *посвящен исследованиям в области социальных наук.*

Периодичность: 6 раз в год.

Тираж: 300 экземпляров.

Адрес редакции: 050010, г. Алматы, ул. Шевченко, 28, ком. 219, тел. 272-13-19

<http://www.bulletin-science.kz/index.php/en/>

© Национальная академия наук Республики Казахстан, 2023

Адрес типографии: ИП «Аруна», г. Алматы, ул. Муратбаева, 75.

#### **EDITOR IN CHIEF:**

**TUIMEBAYEV Zhanseit Kanseitovich**, Doctor of Philology, Professor, Honorary Member of NAS RK, Rector of Al-Farabi Kazakh National University (Almaty, Kazakhstan).

#### **DEPUTY CHIEF DIRECTOR:**

**BILYALOV Darkhan Nurlanovich**, Ph.D, Honorary Member of NAS RK, Rector of Abai Kazakh National Pedagogical University (Almaty, Kazakhstan), **H = 2**

#### **SCIENTIFIC SECRETARY:**

**ABYLKASSYMOVA Alma Esimbekovna**, Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Executive Secretary of NAS RK, President of the International Academy of Innovative Technology of Abai Kazakh National Pedagogical University (Almaty, Kazakhstan), **H = 2**

#### **EDITORIAL BOARD:**

**SATYBALDIN Azimkhan Abilkairovich**, Doctor of Economics, Professor, Academician of NAS RK, Director of the Institute of Economics (Almaty, Kazakhstan), **H = 5**

**SAPARBAYEV Abdizhapar Dzhumanovich**, Doctor of Economics, Professor, Honorary Member of NAS RK, President of the International Academy of Innovative Technology (Almaty, Kazakhstan) **H = 4**

**LUKYANENKO Irina Grigor'evna**, Doctor of Economics, Professor, Head of the Department of the National University "Kyiv-Mohyla Academy" (Kiev, Ukraine) **H = 2**

**SHISHOV Sergey Evgen'evich**, Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Head of the Department of Pedagogy and Psychology of Professional Education of the Moscow State University of Technology and Management named after K. Razumovsky (Moscow, Russia), **H = 6**

**SEMBIEVA Lyazzat Maktybekova**, Doctor of Economic Science, Professor of the L.N. Gumilyov Eurasian National University (Nur-Sultan, Kazakhstan), **H = 3**

**ABILDINA Saltanat Kuatovna**, Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Head of the Department of Pedagogy of Buketov Karaganda University (Karaganda, Kazakhstan), **H = 3**

**BULATBAYEVA Kulzhanat Nurymzhanova**, Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Chief Researcher of the National Academy of Education named after Y. Altynsarın (Nur-Sultan, Kazakhstan), **H = 2**

**RYZHAKOV Mikhail Viktorovich**, Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, academician of the Russian Academy of Education, Editor-in-chief of the journal «Standards and monitoring in education» (Moscow, Russia), **H = 2**

**YESSIMZHANOVA Saira Rafikhevna**, Doctor of Economics, Professor at the University of International Business (Almaty, Kazakhstan), **H = 3**.

#### **Bulletin of the National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan.**

**ISSN 2518-1467 (Online),**

**ISSN 1991-3494 (Print).**

Owner: RPA «National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan» (Almaty). The certificate of registration of a periodical printed publication in the Committee of information of the Ministry of Information and Communications

of the Republic of Kazakhstan **No. 16895-Ж**, issued on 12.02.2018.

Thematic focus: *it is dedicated to research in the field of social sciences.*

Periodicity: 6 times a year.

Circulation: 300 copies.

Editorial address: 28, Shevchenko str., of. 220, Almaty, 050010, tel. 272-13-19

<http://www.bulletin-science.kz/index.php/en/>

© National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan, 2023

Address of printing house: ST «Aruna», 75, Muratbayev str, Almaty.

BULLETIN OF NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES  
OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN  
ISSN 1991-3494  
Volume 3. Number 403 (2023), 452-469  
<https://doi.org/10.32014/2023.2518-1467.521>

UDC 642.5

© **A.M. Kulagina\***, **D.E. Nurmukhanbetova**, **S.Z. Saidullaev**, 2023  
Narxoz University, Almaty, Kazakhstan.  
E-mail: [anna.kulagina@narxoz.kz](mailto:anna.kulagina@narxoz.kz)

## **DEVELOPMENT OF CLASSIFICATION OF FOOD SERVICES AS AN ELEMENT OF SYSTEMATIZATION OF THE CONCEPTUAL APPARATUS**

**Kulagina Anna Mikhailovna** — master's student, 2nd year (Restaurant and Hospitality Business), Narxoz University, Almaty, Kazakhstan  
E-mail: [anna.kulagina@narxoz.kz](mailto:anna.kulagina@narxoz.kz). ORCID 0000-0002-0679-533X;  
**Nurmukhanbetova Dinara Ericovna** — candidate of Technical Sciences, Assistant Professor, Narxoz University, Almaty, Kazakhstan  
E-mail: [dinara.nurmukhanbetova@narxoz.kz](mailto:dinara.nurmukhanbetova@narxoz.kz). ORCID: 0000-0002-8939-6325;  
**Saidullayev Sabirzhan Zikhrullamovich** — Senior Lecturer at the Department of Tourism, Narxoz University, Almaty, Kazakhstan  
E-mail: [sabyrzhan.saidullaev@narxoz.kz](mailto:sabyrzhan.saidullaev@narxoz.kz). ORCID: 0000-0003-2432-3237.

**Abstract.** The purpose of the present research is creation of classification of catering services in the Republic of Kazakhstan. The classification of catering services presented by the authors, developed on the basis of scientific principles and methods of research with reliance on the historically established structure of public catering and taking into account the tendencies of its further development, is intended to exclude ambiguous interpretation of the terms and definitions used through their specification, to streamline the conceptual apparatus with the distinctive features and create the basis for harmonious development of this field of knowledge. The proposed classification groups catering services by format, class, mode, category, form and style of service. Cross-coding of the classifier of food services reflects the links between them, clearly demonstrates their interdependence within the food industry and its internal potential for development. The use of this categorization of food services will contribute to a common platform for information exchange and will have a positive impact on the digitalization of the food industry for the benefit of all participants in the food market. A unified terminology will greatly simplify the dialogue between producers and consumers of food services, which will undoubtedly have a positive impact on the growing popularity of the food industry and its importance in the country's economy.

**Keywords:** public food, public food service, public food enterprise, service, classification of food services

© А.М. Кулагина\*, Д.Е. Нурмуханбетова, С.З. Сайдуллаев, 2023

Нархоз Университеті, Алматы, Қазақстан.

E-mail: anna.kulagina@narхоз.kz

## ТҰЖЫРЫМДАМАЛЫҚ АППАРАТТЫ ЖҮЙЕЛЕУ ЭЛЕМЕНТІ РЕТІНДЕ ТАМАҚТАНУ ҚЫЗМЕТТЕРІН ЖІКТЕУДІ ӘЗІРЛЕУ

**Кулагина Анна Михайловна** — магистрант, 2 курс (Мейрамхана және қонақжайлылық бизнесі), Нархоз университеті, Алматы, Қазақстан

E-mail: anna.kulagina@narхоз.kz. ORCID 0000-0002-0679-533X;

**Нурмуханбетова Динара Ериковна** — техника ғылымдарының кандидаты, ассистент-профессор, Нархоз университеті, Алматы, Қазақстан

E-mail: dinara.nurmukhanbetova@narхоз.kz. ORCID: 0000-0002-8939-6325;

**Сайдуллаев Сабиржан Зихрулламович** — аға оқытушы, Нархоз университеті, Алматы, Қазақстан

E-mail: sabyrzhan.saiduallaev@narхоз.kz. ORCID: 0000-0003-2432-3237.

**Аннотация.** Бұл зерттеудің мақсаты – Қазақстан Республикасындағы қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің классификациясын құру. Қоғамдық тамақтандырудың тарихи қалыптасқан құрылымына негізделген және оның одан әрі даму тенденцияларын ескере отырып, ғылыми принциптер мен зерттеу әдістері негізінде әзірленген авторлар ұсынған қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің классификациясы терминдердің екіұшты түсіндірмелерін жоюға арналған. Және олардың нақтылануы арқылы қолданылатын анықтамалар, ерекше белгілерін ескере отырып, концептуалды аппаратты ретке келтіреді және осы білім саласының үйлесімді дамуына негіз жасайды. Ұсынылған классификация қоғамдық тамақтандыру қызметтерін форматы, сыныбы, режимі, категориясы, нысаны және қызмет көрсету стилі бойынша топтастырады. Азық-түлік қызметтерінің классификаторының түпкілікті кодталуы олардың арасындағы байланыстарды көрсетеді, олардың тамақ өнеркәсібіндегі өзара тәуелділігін және оның ішкі даму әлеуетін айқын көрсетеді. Азық-түлік қызметтерінің осы жіктелуін пайдалану ақпарат алмасудың бірыңғай платформасын алуға ықпал етеді және азық-түлік нарығының барлық қатысушыларының мүдделері үшін тамақ өнеркәсібін цифрландыруға оң әсер етеді. Бірыңғай терминология тамақ өнімдерін өндірушілер мен тұтынушылар арасындағы диалогты айтарлықтай жеңілдетеді, бұл тамақ өнеркәсібінің танымалдылығының артуына және оның ел экономикасындағы маңыздылығына оң әсерін тигізетіні сөзсіз.

**Түйін сөздер:** қоғамдық тамақтандыру, қоғамдық тамақтандыру қызметі, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны, сервис, қоғамдық тамақтандыру қызметінің жіктелуі

© А.М. Кулагина\*, Д.Е. Нурмуханбетова, С.З. Сайдуллаев, 2023

Университет Нархоз, Алматы, Казахстан.

E-mail: anna.kulagina@narхоз.kz

## **РАЗРАБОТКА КЛАССИФИКАЦИИ УСЛУГ ПИТАНИЯ КАК ЭЛЕМЕНТА СИСТЕМАТИЗАЦИИ ПОНЯТИЙНОГО АППАРАТА**

**Кулагина Анна Михайловна** — магистрант, 2 курс (Ресторанное дело и гостиничный бизнес), Университет Нархоз, Алматы, Казахстан

E-mail: anna.kulagina@narхоз.kz. ORCID 0000-0002-0679-533X;

**Нурмуханбетова Динара Ериковна** — кандидат технологических наук, ассистент-профессор, Университет Нархоз, Алматы, Казахстан

E-mail: dinara.nurmukhanbetova@narхоз.kz. ORCID: 0000-0002-8939-6325;

**Сайдуллаев Сабиржан Зихрулламович** — старший преподаватель, Университет Нархоз, Алматы, Казахстан

E-mail: sabyrzhan.saidullaev@narхоз.kz. ORCID: 0000-0003-2432-3237.

**Аннотация.** Целью настоящего исследования является создание классификации услуг питания в Республике Казахстан. Представленная авторами классификация услуг питания, разработанная на основе научных принципов и методов исследования с опорой на исторически сложившуюся структуру общественного питания и учитывающая тенденции дальнейшего ее развития, призвана исключить двусмысленное толкование применяемых терминов и определений посредством их конкретизации, упорядочить понятийный аппарат с учетом отличительных признаков и создать основу для гармоничного развития данной области знаний. Предлагаемая классификация группирует услуги питания по формату, классу, режиму, категории, форме и стилю обслуживания. Сквозная кодировка классификатора услуг питания отражает связи между ними, наглядно демонстрирует их взаимозависимость в рамках индустрии питания и её внутренний потенциал развития. Использование данной классификации услуг питания будет способствовать обретению единой платформы для обмена информацией и окажет позитивное влияние на цифровизацию индустрии питания в интересах всех участников рынка питания. Единая терминология позволит значительно упростить диалог между производителями и потребителями услуг питания, что несомненно окажет положительное влияние на рост популярности индустрии питания и ее значения в экономике страны.

**Ключевые слова:** общественное питание, услуга общественного питания, предприятие общественного питания, обслуживание, классификация услуг питания

### **Введение**

Как известно, каждый из нас в той или иной степени практически ежедневно соприкасается с общественным питанием: кто в качестве потребителя услуг питания, кто в качестве их производителя, а кто в качестве поставщика

продуктов питания, материалов и оборудования для индустрии питания. Будучи вовлеченными в эту сферу деятельности, каждый из ее участников испытывает потребность в общепринятых терминах и определениях, позволяющих адекватно обмениваться информацией и получать необходимые знания. За всю историю своего развития, по продолжительности равную истории развития человеческого общества, индустрия питания накопила большой объем терминов и определений, порой дублирующих друг друга и даже несущих разную смысловую нагрузку, вплоть до взаимоисключающей. Так, в настоящее время практически в каждом городе можно встретить так называемые рестораны быстрого питания, в которых нет ничего, присущего изначальному понятию «ресторан». Или, к примеру, часто используемый термин «буфет», который может быть не только столовой мебелью или заведением питания, а еще и формой обслуживания. При этом, буфетом в западных странах называют услуги, известные нам под названием «фуршет», а во Франции, на родине этих определений, буфетом называют исключительно «холодный стол». Разобраться во всех этих хитросплетениях подчас затруднительно не только обычным потребителям, но и профессионалам индустрии питания.

Привести к общему знаменателю понятийный аппарат в этой области знаний призваны регламентирующие документы, коими в настоящее время на территории стран Таможенного союза, включая Республику Казахстан, являются международные стандарты ГОСТ 31985–2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» и ГОСТ 30389–2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания, классификация и определения». Данные регламенты, разработанные Всероссийским научно-исследовательским институтом сертификации (ВНИИС), имеют целью установление общих требований в области общественного питания, систематизацию терминов и классификацию предприятий питания, однако перечисленные задачи были решены лишь частично. Такой вывод делает, в частности, преподаватель Нижегородского государственного университета имени Н.И. Лобачевского, кандидат философских наук Токарев М.А (Токарев, 2015). Так, к примеру, стандарты определяют общественное питание (индустрию питания) как «самостоятельную отрасль экономики, состоящую из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующую питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг» (ГОСТ 31985–2013, 2020). Как видим, определение настолько неоднозначное, что под его описание подходит сельское хозяйство, пищевая промышленность, продовольственная торговля и индустрия питания вместе взятые. Чтобы его конкретизировать, необходимо установить наиболее характерные отличия индустрии питания от других отраслей экономики, участвующих в обеспечении населения продуктами питания.



Во-первых, индустрии питания производит услуги питания, тогда как в пищевой промышленности и сельском хозяйстве основной продукцией являются продовольственные товары. Производство и реализация пищевых полуфабрикатов не является основной деятельностью общепита и имеет место быть лишь в случаях, когда по каким-либо причинам остаются неиспользованными заготовки для кулинарных блюд. Услуга питания включает в себя обслуживание различной степени сложности и содержания, при этом подача блюд может производиться не только официантом на стол, за которым расположился гость, но и на стойку буфета, фуршетный стол или стол раздачи готовых блюд, как это принято в заведениях самообслуживания. И это является главным отличительным признаком услуги общественного питания. Не производство кулинарной продукции, которую так же может производить предприятие пищевой промышленности. Не торговля готовыми к употреблению продуктами питания, как это происходит в продуктовом магазине. Не организация досуга, которую может предложить любое ивент-агентство. Не организация питания населения, а предоставление желающим услуг питания, включающих в себя подачу кулинарных блюд и обслуживание их приема, является основной деятельностью предприятий питания. При этом подаваемые блюда могут быть не только собственного производства, но и сторонних производителей, как это практикуется на протяжении всей истории общественного питания. Например, напитки популярных брендов, мороженное, чипсы, сыры, конфеты и прочие продукты питания, как правило, не производятся заведениями общепита, в которых их предлагают в ответ на спрос со стороны гостей заведения. Эти продукты наравне с блюдами собственного изготовления становятся частью предоставляемых услуг питания и данный факт не превращает заведение общепита в торговую точку. В отличие от продовольственных магазинов, которые так же оказывают услуги и предлагают населению пищевые продукты, в заведении питания гостю предложат готовые к употреблению кулинарные блюда, являющиеся не самостоятельными товарами, а лишь частью услуги питания. Так же, как в парикмахерской не продают шампунь, которым моют голову клиенту, или в строительной компании не продают цемент и песок, которыми штукатурят стены вашего дома. Стоимость этих материалов учитывается в себестоимости предоставляемых услуг, но сами материалы не выступают в качестве товаров. При этом, несмотря на то, что порция готового кулинарного блюда имеет конкретные технологические параметры веса, количества или объема, подаваться она будет исключительно как порция, размер которой может существенно отличаться от заведения к заведению. В торговой же точке продукты питания реализуются исключительно по объему или весу, а если штучно, то предварительно расфасованными и упакованными.

Во-вторых, использовать в качестве отличительного признака степень готовности пищевой продукции совершенно не обосновано. Известно, что большинство ягод, фруктов и овощей может использоваться как в качестве

готовой продукции, так и быть полуфабрикатом для блюд или сырьем для промышленного производства. Например, выращенная крестьянским хозяйством клубника может быть одновременно готовой к употреблению пищи, полуфабрикатом для производства кондитерских изделий и сырьем для производства соков или йогуртов. Однако это не делает крестьянское хозяйство предприятием пищевой промышленности или заведением общепита.

В-третьих, возможность оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг не может быть отличительной чертой общепита, потому что некоторые заведения в принципе не приспособлены для организации развлечений и это не мешает им оставаться заведениями питания. Обслуживание приема пищи может включать элементы развлечения, но это не является непереносимым условием и потому не обязывает обладать возможностью для организации досуга или предоставления других дополнительных услуг.

Кроме этого, системы национальных счетов большинства стран мира, в которых приняты стандарты МСФО, учитывают услуги общественного питания в графе «Услуги питания и проживания» как единой отрасли в сфере экономики, именуемой «Производство услуг» (ООН, 2012). Из этого следует, что в структурах экономик этих стран, в число которых входит Республика Казахстан и остальные страны ЕАЭС, нет отрасли под названием «Общественное питание», что делает преждевременным присвоение ей статуса самостоятельной отрасли и более уместным будет использование термина «сектор экономики», который собственно и соответствует понятию «индустрия».

Следовательно, с учетом вышеперечисленных отличий, индустрия питания представляет собой сектор экономики, объединяющий предприятия различных форм собственности, которые осуществляют коммерческую деятельность по предоставлению услуг питания, включающих в себя подачу кулинарных блюд и обслуживание их приема. Предприятие питания может включать в себя несколько заведений под одним или разными брендами, одного или разных классов обслуживания. Однако и в отношении предприятий питания официальные регламенты не имеют единой точки зрения. Так, ГОСТ 31985–2013 дает определение предприятия питания как объекта хозяйственной деятельности, предназначенного для изготовления продукции общественного питания (ГОСТ 31985–2013, 2020), в то время как ГОСТ 30389–2013 считает предприятием питания имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в том числе, изготовления продукции общественного питания (ГОСТ 30389–2013, 2022). При этом ни то, ни другое определение не учитывает тот факт, что предприятие как субъект предпринимательства, в первую очередь представляет собой одну из форм предпринимательства, осуществляемого физическим или юридическим лицом, а не имущественный комплекс или объект хозяйственной деятельности. Общеизвестно, что сам по себе имущественный комплекс не может предоставлять услуги питания, потому

что он представляет собой всего лишь средство производства, к которому еще необходимо приложить руки специалистов. В отношении типов заведений питания ГОСТ 30389–2013 ссылается на ГОСТ 31985–2013, который дает следующие определения:

Ресторан – предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров (ГОСТ 31985–2013, 2020).

Кафе – предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары (ГОСТ 31985–2013, 2020).

Столовая – предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели (ГОСТ 31985–2013, 2020).

Бар – предприятие (объект) питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары (ГОСТ 31985–2013, 2020).

Буфет – предприятие (объект) общественного питания, реализующее с потреблением на месте ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодные и горячие блюда, закуски, мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары (ГОСТ 31985–2013, 2020).

Как видим, четких и однозначных критериев, по которым можно было бы идентифицировать тип заведения, крайне недостаточно. Например, кафе от ресторана, по мнению авторов стандарта, отличается отсутствием в ассортименте блюд сложного приготовления, а также ограниченным по сравнению с рестораном меню, которое у последнего «широкое». Использование таких неопределенных критериев как «сложное» и «широкое» в формулировках регламентирующих документов противоречит их характеру и не может претендовать на научную обоснованность ввиду отсутствия возможности измерить объективными методами ширину меню или сложность приготовления блюда. Сравнительные методы уместны при наличии эталона для сравнения, но он в указанных стандартах отсутствует. Далее следует, что бар от кафе отличается наличием барной стойки, а столовая должна

иметь меню, отличающееся по дням недели. С учетом этих отличительных признаков абсолютное большинство ныне действующих кафе являются барами и столовыми одновременно. Перечисленные недостатки свидетельствуют о поверхностном изучении предмета регламентации и отсутствии признаков применения научных методов исследования, в частности, тщательного анализа основной продукции индустрии питания – услуги питания, содержание которой, как мы знаем, может варьироваться в широких пределах. Данный факт послужил основанием для проведения настоящего исследования с целью конкретизации основных терминов, применяемых в индустрии питания и их последующей классификации.

### **Материалы и основные методы**

Как известно, сложность любой системы определяется многочисленностью и многообразием ее элементов. Для понимания внутренней структуры и взаимосвязей между элементами системы, определяющих её характерные особенности, в научном исследовании применяют анализ, методы формализации и абстрагирования, синтез и аксиоматический метод. Чем больше элементов включает в себя изучаемая система, тем в большей степени требуется их классификация. Термин «классификация» образован от латинских слов *classis*, означающее «разряд» и *facere*, означающее «делать», то есть в дословном переводе классификация означает деление на разряды. В науке под классификацией принято понимать определенный порядок структурирования какого-либо множества элементов по определённому основанию, признаку или критерию на различные подмножества, которые в свою очередь делятся на подмножества следующего уровня и так до уровня необходимой степени детализации. Уровни эти могут условно именоваться классами, видами, родами, подклассами, подвидами, секторами, сегментами и т.п. Характерное для каждого человека образное мышление является одной из объективных причин использования классификации в качестве эффективного инструмента изучения объектов окружающего мира, имеющих сложную структуру, а графическое изображение структурных элементов позволяет визуализировать связи между ними, как например Периодическая система химических элементов И.Д. Менделеева. Классификация необходима там, где сложность структуры изучаемого объекта, обусловленная многочисленностью и многообразием его взаимосвязанных элементов, не позволяет или затрудняет его изучение и практическое применение. Существуют три метода классификации: иерархический, фасетный и дескриптивный. С учетом специфики структуры понятийного аппарата, применяемого в общественном питании, наиболее подходящим представляется использование фасетного метода классификации с последующей буквенно-цифровой кодировкой ее элементов.

Прежде чем приступить к конкретизации используемых в индустрии питания терминов и определений, необходимо разграничить понятия «кулинарное производство» и «общественное питание». Несмотря на то, что эти понятия тесно переплетены на протяжении всей истории индустрии питания,

искусство приготовления пищи, коим является кулинарное производство, все же представляет собой отдельный вид деятельности, который находит свое применение в домашнем питании, пищевой промышленности и даже в сельском хозяйстве при производстве кормов для животных. Сутью же общественного питания является подача и обслуживание приема пищи, которая не обязательно должна быть приготовлена в этом же заведении питания. Из этого следует, что определяющими признаками в классификации услуг питания должны быть не кулинарные особенности предлагаемых блюд и, уж тем более, не архитектурные особенности имущественных комплексов, а способы обслуживания приема пищи, отличающиеся рядом характерных признаков.

Прежде всего, эти способы отличаются форматом обслуживания в зависимости от взаимного расположения зала для приема пищи и кухни. Тот факт, что зал является главным атрибутом заведения питания, не умоляет значения кухни. Даже если заведение питания не практикует собственное производство кулинарных блюд, перед подачей их необходимо, как минимум, разогреть и оформить, а без кухни это сделать крайне затруднительно. Таким образом, первое направление классификации услуг питания обусловлено их различиями в форматах обслуживания, а именно:

- Местный (стационарный) или традиционный, когда зал и кухня располагаются в одном здании;
- Мобильный (передвижной), когда зал сопряжен с кухней, расположенной на транспортном средстве;
- Кейтеринг (выездной), когда условный зал, именуемый площадкой, расположен на удалении от кухни.

Второе направление классификации определяется содержанием услуг питания, которые можно разделить на четыре класса обслуживания:

- 1 класс услуги питания – максимальный, включает весь набор услуг, предоставляемых индустрией питания от подготовки блюда до организации всевозможных развлечений. В обязательном порядке гостю предоставляются услуги гардероба и распорядителя, покрытый свежей скатертью и заблаговременно сервированный стол, услуги сомелье и развлекательная программа.

- 2 класс – средний, включает сервировку стола, прием индивидуального заказа на приготовление блюд из меню заведения, подачу готовых блюд и напитков по мере их употребления с последующей уборкой стола;

- 3 класс – минимальный, предполагает подачу барменом или буфетью блюд и напитков на стойку, за которой гость может их употребить, при этом уборка использованной посуды осуществляется работником заведения;

- 4 класс – самообслуживание, включает в себя только подготовку блюда поваром на раздаче и предоставление для его употребления места за столом в зале заведения, а подачу блюд на стол, сервировку и уборку посуды со стола гость производит самостоятельно;

В Таблице 1 перечислены обязательные услуги, определяющие класс

предлагаемых услуг питания и соответствующий этому классу основной тип заведения питания. В таблице не указаны услуги, которые в равной степени могут предоставляться или не предоставляться всеми типами заведений общественного питания, как, например, услуги гардероба, детской зоны или высокоскоростного доступа к сети Интернет и по этой причине не являющиеся отличительными. Так же, в определении класса услуги не учитывается уровень квалификации работников заведения, так как от этого зависит качество услуги питания, а не ее содержание.

Таблица 1. Обязательные услуги питания

Наименование услуги	Исполнитель	Класс услуг питания			
		1	2	3	4
Подача готовых блюд на раздачу с предоставлением места для их приема	Повар	+	+	+	+
Подача закусок и напитков на буфетную / барную стойку	Буфетье / Бармен	+	+	+	-
Сервировка и подача блюд на стол	Официант	+	+	-	-
Проведение развлекательной программы	Конферансье	+	-	-	-
Тип заведения питания		Ресторан	Кафе	Буфет/ Бар	Столовая

Услуги, не предполагающие обслуживание приема пищи даже в минимальном объеме, не являются услугами питания и могут предоставляться заведениями питания в рамках неосновной деятельности. Такими услугами могут быть торговля продуктами питания и пищевыми полуфабрикатами, в том числе посредством вендинга, а также доставка еды и продуктов питания, аренда кухонного и столового оборудования, обучение и прочие.

Кроме формата и класса обслуживания услуги питания отличаются режимом их предоставления. Так, как изменение режима предоставления услуг питания сопряжено с необходимостью изменения технологии обслуживания и производства кулинарной продукции, рестораторы предпочитают придерживаться одного из ниже перечисленных режимов.

*Daily* или ежедневный режим, предполагает работу заведения питания в рабочие дни или без выходных, как в режиме ожидания предоставления услуг питания всем желающим в рамках актуального меню, так и по заказам для определенных категорий гостей. В первом случае гости выбирают блюда из меню, которое по своей сути является договором оферты, и, в зависимости от типа заведения, получают обслуживание соответствующего ему класса. Во втором случае, как правило, заключается договор на неопределенный срок или определенный срок с пролонгацией. Этот режим предполагает процессный подход в организации бизнес-процесса.

*Event* или событийным называют режим, когда обращаются в заведение питания с заказом на единовременное проведение мероприятия по

определенному поводу. В этом случае количество обслуживаемых гостей и подаваемых блюд известно заранее, что позволяет минимизировать пищевые отходы и трудозатраты на обслуживание. Этот вид услуг предполагает заключение договора в произвольной форме, фиксирующий время, место и прочие существенные условия заказа. Выполнение заказа на событийные услуги питания предполагает проектный подход в организации бизнес-процесса.

*Repeating* или режим повторяющейся услуги, который применяется для выполнения заказов на многократное предоставление определенной услуги питания в течении ограниченного периода. Выполнение такого заказа также предполагает проектный подход в организации бизнес-процесса.

Если в условиях ежедневного режима обслуживания категория потенциальных гостей не так важна ввиду её неопределенности, то для событийных и повторяющихся услуг питания учет целевой группы, напротив, крайне важен. Условия оказания услуг питания могут существенно отличаться в зависимости от целевых групп гостей, которым они предоставляются.

В *корпоративном* питании целевой группой являются работники различных предприятий и организаций. Заказчиком мероприятий могут быть как работодатели, так и профессиональные объединения и союзы, а также трудовые коллективы и сами работники. Услуги питания для презентаций, форумов, конференций, съездов, праздничных и торжественных событий имеют событийный режим, услуги питания на временных объектах – многократно повторяющийся, а ежедневный характерен для бизнес-ланчей, проводимых во время обеденных перерывов. Кроме этого, в рамках производственного и профилактического питания организуются групповые и индивидуальные приемы пищи 4 класса обслуживания для работников в период рабочих смен или во время пересменок при вахтовом методе работы. Такая разновидность корпоративного питания называется индустриальной.

В *социальном* питании категория гостей определяется по признаку оказания социальной помощи населению, из чего следует, что целевой группой являются, как правило, представители социально уязвимых слоев общества, нуждающиеся в материальной поддержке. По этой причине проведение благотворительных приемов для состоятельных гостей с целью сбора средств на социальную помощь относить к социальному питанию не совсем обосновано. Заказчиками могут выступать государственные, корпоративные и частные службы социальной поддержки с финансированием из государственного и муниципального бюджета, религиозных, корпоративных и частных благотворительных фондов, а также из собственных средств граждан. Социальное питание может быть как событийным, так ежедневным или многократным в течении определенного периода. Такими периодами могут быть время устранения последствий стихийных бедствий и техногенных катастроф, военных действий или террористических актов.

В *транспортном* питании целевой группой являются экипажи и пассажиры

различных транспортных средств. Услуги транспортного питания могут предоставляться как однократно в случае внеплановых остановок по маршруту следования либо на регулярной основе. Вагоны-рестораны в пассажирских железнодорожных поездах и камбузы морских и речных судов имеют отношение к индустрии питания только в случаях возмездного оказания услуг питания.

*VIP*-питание или питание для особо важных персон, пожалуй, самая экстравагантная категория, которая отличается особой притязательностью немногочисленных гостей к качеству блюд и развлекательной программы. Обычно заказчиками *VIP*-питания являются представители компаний и организаций, принимающих важных персон во время их визитов или гастролей, а гостями *VIP*-питания, следовательно, высокопоставленные лица или популярные представители шоу-бизнеса. Содержание услуг *VIP*-питания обычно определяется райдером – документом, содержащим перечень условий и требований, выдвигаемых гостем к принимающей стороне.

*Приват*-питание или питание по частным заказам. Целевой группой данной категории являются гости мероприятий, проводимых по заказу частных лиц, поводом для которых могут быть дни рождения, свадьбы, государственные, профессиональные и религиозные праздники, памятные даты, тризны и другие события. Заведения, специализирующиеся на *приват*-питании, должны быть готовы к проведению как небольшого семейного праздника в узком кругу близких людей, так и помпезного торжества для сотен и даже тысяч малознакомых и незнакомых друг другу гостей. Такие мероприятия отличаются повышенной сложностью, так как им свойственна минимальная общность интересов гостей.

Кроме выше перечисленных отличий, каждая услуга питания имеет свою форму и стиль. Основных форм обслуживания в индустрии питания всего три, а вот количество стилей каждой формы может быть гораздо больше.

Первым в списке форм является *банкет*. Название этой формы обслуживания произошло от итальянского слова *banco* — скамейка, которое в свою очередь произошло от названия доски, скрепляющей два борта небольшого судна и использовавшейся в качестве скамьи. Это название сохранилось до настоящего времени и в современном морском лексиконе означает любое приспособление для сидения, будь то табурет, стул или скамья. Первоначально, скамьи для *banchetto* покрывались сукном определенного цвета в зависимости от характера и значения торжества, из-за чего главным атрибутом банкета изначально были не кулинарные достоинства угощений, а великолепие убранства (Кириллова, 2016). Таким образом, главной отличительной особенностью банкета является наличие сидячих мест для всех гостей мероприятия и особое оформление площадки для его проведения. В настоящее время банкетом принято называть званый обед или ужин, устраиваемый по случаю какого-либо события. Существует несколько стилей банкета, в которых нашли отражение национальные особенности проведения праздничных застолий.



Классический банкет предполагает европейский стол, включающий не менее трех порций блюд в последовательности «холодные закуски/горячие блюда/десерт» и по желанию заказчика количество порций может быть увеличено. На всё количество гостей организуются посадочные места в декорированном помещении или шатрах с индивидуальным обслуживанием, блюдами, десертом, алкогольными и безалкогольными напитками. Этот стиль предполагает первый класс обслуживания.

Русский стол отличается тем, что салаты и холодные закуски изначально находятся на столах в непорционной посуде, чтобы гости сами могли накладывать себе столько, сколько сочтут нужным. Напитки так же выставляются на стол заранее и гости сами наполняют свои бокалы. Горячие блюда подаются, как правило, порционно каждому гостю одно из двух на выбор в каждой из порций. Однако горячее может подаваться и на общих больших блюдах. Количество порций так же определяется заказчиком. Данный стиль предполагает второй класс обслуживания.

Азиатский стол в отличие от предыдущих стилей не предусматривает подачу индивидуальных блюд, при этом, как и в русском стиле, холодные закуски и салаты выставляются на стол заранее, а горячие блюда подаются в общей посуде из расчета одно блюдо на 6-10 гостей. Этот стиль характерен для исламских стран и может различаться по степени соответствия нормам шариата. Мероприятие может проводиться как за обычными банкетными столами, так и за низкими столами с расположением гостей сидя на корпе. Еще одной характерной чертой этого стиля является подача чая гостям хозяйкой стола или ее помощницами и только в крайнем случае - официантом. Этот стиль также соответствует второму классу обслуживания.

Китайский стол предполагает подачу закусок, салатов, горячих блюд, десерта и различных напитков в непорционной посуде последовательными порциями на каждый стол. Для этого в центре банкетных столов, обычно имеющих круглую форму, устанавливаются дополнительные невысокие круглые столики для общих блюд, из которых каждый гость имеет возможность наложить себе то, что пожелает. Для облегчения доступа к блюдам эти столики часто делают вращающимися, а в некоторых случаях вращение осуществляется посредством миниатюрного электродвигателя. Этот стиль предполагает второй класс обслуживания.

Шведский стол вообще исключает предварительную сервировку мест для гостей, а все угощения выставляются на одном столе в мармитах, салат-барах, различных контейнерах и на подносах. Напитки выставляются в диспенсерах, кофе-машинах и термосах. Тут же располагаются столы с посудой и столовыми приборами. Каждый гость самостоятельно берет посуду, накладывает в нее приглянувшуюся еду и садится на любое свободное место. Эта форма часто используется для обслуживания туристов или участников групповых мероприятий, когда предполагается, что гости будут присоединяться к празднику в течение продолжительного времени. Данный стиль предполагает третий класс обслуживания.

Второй формой является *фуршет*. Это название произошло от французского слова *fourchette* – вилка (Похлёбкин, 2015). Дело в том, что из-за отсутствия посадочных мест при данной форме обслуживания, все блюда обычно имеют вид и размер, удобный для поедания в один-два укуса и для которого достаточно одного столового прибора, коим и оказалась вилка. Фуршет не является общепринятым названием этой формы обслуживания. В Западной Европе ее называют буфетом, обычно включая в это понятие все формы обслуживания кроме банкета, а во Франции буфетом называют холодный стол. На постсоветском пространстве, в том числе и в Казахстане, фуршетом принято называть форму обслуживания с отсутствием посадочных мест. Эта особенность делает ее привлекательной для проведения мероприятий с большим количеством гостей на относительно небольшой площадке. Как и банкет, фуршет имеет несколько стилей, перечисленных ниже.

Классический фуршет предполагает выставление всей еды и напитков на составленных в ряд фуршетных столах, которые выше банкетных на двадцать пять-тридцать сантиметров. Кроме этого, на площадке вставляются фуршетные столы без сервировки, за которыми гости имеют возможность стоя принимать пищу и, при необходимости, перемещаться от стола к столу для общения. Эта форма предполагает третий класс обслуживания. Фуршет-коктейль или просто коктейль предполагает выставление еды и напитков на подносы, которые выносятся официантами и проносятся по площадке так, чтобы все гости имели возможность выбрать себе угощение. Использованные бокалы так же выносятся проходящими мимо официантами. В отдельных случаях на площадке устанавливаются бар и фуршетные столики. Из блюд, как правило, подаются закуски, гармонирующие с подаваемыми напитками и десерт. Данная форма предполагает второй класс обслуживания. Кофе-брейк отличается от классического фуршета минимализмом в меню и обслуживании. Для кофе-брейка на фуршетных столах размещаются не готовые напитки, а чайные чашки, пакетированные кофе, чай и сахар, водонагреватели или термосы-диспенсеры с горячей водой. В зависимости от заказа, дополнительно могут быть поданы порционные сливки, бутерброды, канапе, конфеты, печенье и другие кондитерские изделия. Возможен вариант с установкой кофеварки или кофе-машины. Эта форма кейтеринга предполагает третий класс обслуживания.

Третьей основной формой является *буфет*. Эта форма обслуживания предполагает подачу блюд и напитков на стойку, за которой гости располагаются сидя на высоких стульях. Однако такой способ не является обязательным и допускает при отсутствии мест за стойкой прием пищи стоя за фуршетным столом или сидя за обеденным столом в случае их наличия. Буфет, как форма обслуживания, имеет несколько разновидностей, которые схожи в одном - блюда порционируются в присутствии гостя с учетом его пожеланий и подаются на стойку, после чего гость употребляет их тут же за стойкой либо самостоятельно относит еду и напитки к месту их употребления. Экспресс-буфет предполагает подачу готовых порционных блюд на линии или островке

раздачи, откуда гости берут их самостоятельно. Часто можно встретить предложение комплексов блюд, например, «закуска-главное блюдо-десерт» за паушальную цену, то есть на одного гостя. Бар, как форма обслуживания, является разновидностью буфета, хотя в некоторых публикациях упоминается как самостоятельная форма обслуживания без веских на то оснований. Буфеты впервые появились во Франции, а их название произошло от латинского слова *bifetum*, что означает «блестящий, щегольский стол». Это слово было заимствовано французами из средневековой латыни и до настоящего времени приобрело несколько значений, каждое из которых так или иначе связано по смыслу с его первоначальным значением (Похлёбкин, 2015). Изначально буфетом во Франции называли особый шкаф для дорогой посуды, разделённый на несколько отделений с запирающимися дверцами. В 17 веке буфеты–шкафы приобрели знакомый нам вид, в котором нижнюю и верхнюю часть буфета разделял стол с нишей, оказавшийся удобным для приготовления закусок и вскоре под него стали обустривать специальное одноименное помещение.

Позже, в буфетных комнатах ресторанов стали делать загородку-стойку, отделявшую ценный шкаф-буфет от публики, а для надзора за буфетом и его содержимым стал выделяться особый человек - буффетье, на которого в последующем стали возлагать обязанности разлива холодных напитков и приготовления бутербродов. Так и появились те самые буфеты, в которых можно быстро перекусить за неимением времени на посещение ресторана или кафе, и для функционирования которых не требуется большая кухня и зал. В последующем стойку расширили, и она превратилась из загородки в узкий стол. В конце 19 века с другой стороны стойки стали выставлять высокие табуреты, чтобы более рационально использовать пространство стойки за пределами рабочей зоны буффетье (Похлёбкин, 2015). В настоящее время эта популярная конструкция известна во всем мире под названием «барная стойка», а буфеты, специализирующиеся на предложении спиртных напитков, стали именоваться барами. Таким образом, единственным отличием бара от классического буфета является преимущественное предложение алкоголя, при этом не исключая предложение безалкогольных напитков и холодных закусок. Очевидно, что этого отличия недостаточно для признания бара в качестве самостоятельной формы обслуживания. Барбекю, как и бар, часто выделяют как отдельную форму услуг питания, игнорируя тот факт, что применяемый способ обслуживания ничем не отличается от буфета. Основная версия происхождения названия данного стиля утверждает, что оно происходит от французского слова *barbecue* и соответствует общему названию подаваемых блюд, приготовленных на углях в жаровне, мангале или в очаге. Так же есть мнение, что название произошло от слов «bar», роль которого выполняет гриль и «basin» — наиболее популярного блюда, приготавливаемого на гриле. Применяется данная форма обслуживания, как правило, на открытой местности, в живописных местах или в помещениях, допускающих разведение открытого огня. Классическое барбекю предполагает жарку на гриле предварительно подготовленных

мясных и овощных продуктов в присутствии гостей и подачу готовых блюд на стойку или непосредственно в руки гостей. Также к барбекю относятся как гриллированные, так и верченые блюда, то есть все, что жарится над углями, будь то на рашпоре, гратаре, вертеле, шампурах или прутьях (Комлев, 2006). Название барбекю более привычно для жителей североамериканского континента, тогда как на постсоветском пространстве чаще применяется более привычное название «шашлыки». Формат барбекю позволяет использовать любые способы приема пищи в зависимости от пожеланий заказчика. Данная форма предполагает третий класс обслуживания. Из стилей буфета еще различают «холодный буфет», когда подают только холодные закуски и салаты, и «теплый буфет», когда основное блюдо подается горячим. Все разновидности буфета предполагают третий класс обслуживания.

### Результаты

Как видно, группировка услуг питания по форматам, классам, режимам, категориям, формам и стилям обслуживания в настоящем исследовании производилась по характерным признакам с учетом уже используемой терминологии, за исключением случаев, когда термины не отражали функциональное содержание услуг. Из этого следует, что идентификация каждой конкретной услуги должна производиться по шести группам характерных признаков. При этом, если количество форматов, классов, режимов, категорий и форм обслуживания фиксировано, то стили обслуживания ограничивать количественными рамками нецелесообразно в силу их динамической изменчивости.

Принимая во внимание такое количество направлений классификации услуг питания, соответствующее числу групп отличительных признаков, создание классификатора диктует необходимость кодировки названий конкретных услуг. Наиболее популярным и интуитивно-понятным способом кодирования является использование начальных букв терминов на языке международного общения, то есть на английском языке, за исключением класса обслуживания, обозначаемого арабскими цифрами. Если для обозначения формата, режима и вида обслуживания достаточно одной начальной буквы, то для обозначения формы и стиля обслуживания целесообразно использовать две начальные буквы вследствие неопределенного количества названий стилей. Во избежание неверной трактовки условных обозначений, начинающихся на аналогичную букву и удобства машинной обработки информации, необходимо придерживаться единого порядка кодировки услуг питания и производить её в последовательности, изображенной на Рисунке 1.

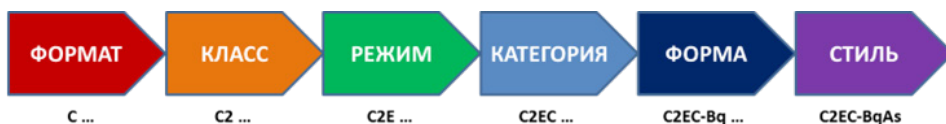


Рис. 1. Порядок кодировки услуг питания  
(Fig. 1. The order of encoding of food services)

Использование данного порядка кодировки позволяет генерировать символьные обозначения услуг питания, удобные для машинной обработки, что упростит цифровизацию информации о предлагаемых и получаемых услугах питания, как в интересах бизнеса, так и в целях статистического анализа. Для удобства кодирования разработан Классификатор услуг питания в форме таблицы, изображенный на Рисунке 2.1, 2.2, состоящий из двух частей.

режим и категория обслуживания		форматы и класс обслуживания											
		Local (местный)				Mobile (мобильный)				Catering (выездной)			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Daily (ежедневный)	Corporate (корпоративный)	L1DC	L2DC	L3DC	L4DC	M1DC	M2DC	M3DC	M4DC	C1DC	C2DC	C3DC	C4DC
	Social (социальный)	L1DS	L2DS	L3DS	L4DS	M1DS	M2DS	M3DS	M4DS	C1DS	C2DS	C3DS	C4DS
	Transport (транспортный)	L1DT	L2DT	L3DT	L4DT	M1DT	M2DT	M3DT	M4DT	C1DT	C2DT	C3DT	C4DT
	VIP (для особо важных персон)	L1DV	L2DV	L3DV	L4DV	M1DV	M2DV	M3DV	M4DV	C1DV	C2DV	C3DV	C4DV
Event (событийный)	Corporate (корпоративный)	L1EC	L2EC	L3EC	L4EC	M1EC	M2EC	M3EC	M4EC	C1EC	C2EC	C3EC	C4EC
	Social (социальный)	L1ES	L2ES	L3ES	L4ES	M1ES	M2ES	M3ES	M4ES	C1ES	C2ES	C3ES	C4ES
	Transport (транспортный)	L1ET	L2ET	L3ET	L4ET	M1ET	M2ET	M3ET	M4ET	C1ET	C2ET	C3ET	C4ET
	VIP (для особо важных персон)	L1EV	L2EV	L3EV	L4EV	M1EV	M2EV	M3EV	M4EV	C1EV	C2EV	C3EV	C4EV
Retailing (по рознице)	Corporate (корпоративный)	L1RC	L2RC	L3RC	L4RC	M1RC	M2RC	M3RC	M4RC	C1RC	C2RC	C3RC	C4RC
	Social (социальный)	L1RS	L2RS	L3RS	L4RS	M1RS	M2RS	M3RS	M4RS	C1RS	C2RS	C3RS	C4RS
	Transport (транспортный)	L1RT	L2RT	L3RT	L4RT	M1RT	M2RT	M3RT	M4RT	C1RT	C2RT	C3RT	C4RT
	VIP (для особо важных персон)	L1RV	L2RV	L3RV	L4RV	M1RV	M2RV	M3RV	M4RV	C1RV	C2RV	C3RV	C4RV
Retailing (частный)	Corporate (корпоративный)	L1RP	L2RP	L3RP	L4RP	M1RP	M2RP	M3RP	M4RP	C1RP	C2RP	C3RP	C4RP
	Social (социальный)	L1RS	L2RS	L3RS	L4RS	M1RS	M2RS	M3RS	M4RS	C1RS	C2RS	C3RS	C4RS
	Transport (транспортный)	L1RT	L2RT	L3RT	L4RT	M1RT	M2RT	M3RT	M4RT	C1RT	C2RT	C3RT	C4RT
	VIP (для особо важных персон)	L1RV	L2RV	L3RV	L4RV	M1RV	M2RV	M3RV	M4RV	C1RV	C2RV	C3RV	C4RV

Рис. 2.1 Классификатор услуг питания, часть 1  
(Fig. 2.1. Classifier of catering services, part 1)

форма обслуживания		стиль обслуживания									
Bq	Banquet (банкет)	C1 (классический)	Ru (русский стол)	As (азиатский стол)	Ch (китайский стол)	In (индийский стол)					
Ft	Furshet (фуршет)	C1 (классический)	Ct (коктейль)	F1 (летающий)							
Bf	Buffet (буфет)	C1 (классический)	Ex (экспресс)	Bv (бар)	Bb (барбекю)						

Рис. 2.2 Классификатор услуг питания, часть 2  
(Fig. 2.2. Classifier of catering services, part 2)

Первая часть предназначена для генерации кода услуги питания по формату, классу, режиму и категории обслуживания. Она имеет фиксированное количество вариантов. Вторая часть классификатора позволяет кодировать форму и стиль обслуживания.

**Заключение**

Таким образом, представленная классификация услуг питания, разработанная на основе научных принципов и методов исследования с опорой на исторически сложившуюся структуру общественного питания и учитывающая тенденции

дальнейшего ее развития, призвана исключить двусмысленное толкование применяемых терминов и определений посредством их конкретизации, упорядочить понятийный аппарат с учетом отличительных признаков и создать основу для гармоничного развития данной области знаний. Сквозная кодировка классификатора услуг питания отражает связи между ними, наглядно демонстрирует их взаимозависимость в рамках индустрии питания и её внутренний потенциал развития. Использование данной классификации услуг питания позволит обрести единую платформу для обмена информацией, облегчит цифровизацию индустрии питания в интересах всех участников рынка питания. Единая терминология призвана значительно упростить диалог между производителями и потребителями услуг питания, что несомненно окажет положительное влияние на рост популярности индустрии питания и ее значения в экономике страны.

#### ЛИТЕРАТУРА

Токарев М.А., 2015. *Токарев М.А.* Оценка требований к услуге кейтеринга, содержащихся в ГОСТ Р 55051–2012 и выявление направлений совершенствования // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. – (7-1), 191–195.

ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Москва: Стандартинформ, 2020. – 16 с.

ООН, Европейская комиссия и др. - СНС–2008. Система национальных счетов. Редакция: Иванов, Ю. Н., 2012. ISBN 978-92-1-461028-1.

ГОСТ 30389–2013. Услуги общественного питания Предприятия общественного питания, классификация и определения. – Москва: Стандартинформ, 2022. – 16 с.

Кириллова Е.Н., 2016. – *Кириллова Е.Н.* Банкет в контексте эпохи: традиции французских ремесленных и торговых корпораций // Электронный научно-образовательный журнал «История». – (6), 15–15.

Похлёбкин В.В., 2015. – *Похлёбкин В.В.* Фуршет // Кулинарный словарь – Издательство «Э», 378–456. ISBN 978-5-699-75127-3.

Похлёбкин В.В., 2015. – *Похлёбкин В.В.* Буфет // Кулинарный словарь – Издательство «Э», 51–53. ISBN 978-5-699-75127-3.

Комлев Н.Г., 2006. – *Комлев Н.Г.* // Словарь иностранных слов – Эксмо, 44–672.

#### REFERENCES

Tokarev M.A., 2015. – *Tokarev M. A.* Evaluation of the requirements for catering service contained in GOST R 55051–2012 and identifying areas for improvement // Actual problems of humanities and natural sciences. – (7-1). Pp. 191–195.

GOST 31985–2013 Public Catering Services. Terms and definitions. – Moscow: Standardinform, 2020. – 16 p.

UN, European Commission, etc. - SNA–2008. System of National Accounts. Edited by: Ivanov Y.N., 2012. ISBN 978-92-1-461028-1.

GOST 30389–2013 Public catering services. Public catering enterprises, classification and definitions. – Moscow: Standardinform, 2022. – 16 p.

Kirillova E.N., 2016. – *Kirillova E.N.* Banquet in the context of the era: the traditions of French craft and trade corporations // Electronic Scientific and Educational Journal of History. – (6). Pp. 15–15.

Pokhlyobkin V.V., 2015. – *Pokhlyobkin V.V.* Fouchette // Culinary dictionary – «E» Publishers. Pp. 378–456. ISBN 978-5-699-75127-3.

Pokhlyobkin V.B., 2015. – *Pokhlyobkin V.V.* Buffet // Culinary dictionary – «E» Publishers. Pp. 51–53. ISBN 978-5-699-75127-3.

Komlev N.G., 2006. – *Komlev N.G.* // Dictionary of foreign words – Eksmo. Pp. 44–672.

**МАЗМҰНЫ  
ПЕДАГОГИКА**

<b>Р.С. Ахитова, Л.Б. Бегалиева, Г. Мурсалимова, Ж. Абельтаева, Г.А. Джамашова</b> КЕЙС ТЕХНОЛОГИЯСЫ НЕГІЗІНДЕ БОЛАШАҚ МҰҒАЛІМДЕРІНІҢ БІЛІМ САПАСЫН АРТТЫРУ.....	5
<b>Р. Булатбаева, С. Жүсіпбаев, В. Әділова, Ж. Жақиянова, З. Айчанова</b> DIGITAL-РЕСУРСТАР БІЛІМ АЛУШЫЛАРДЫҢ АКАДЕМИЯЛЫҚ ҮЛГЕРІМІН АРТТЫРУДЫҢ МОТИВАЦИЯЛЫҚ ФАКТОРЛАРЫ РЕТІНДЕ ("ҚАЗАҚСТАН ТАРИХЫ" ПӘНІН ОҚИТУ ТӘЖІРИБЕСІНЕН).....	13
<b>Н.Г. Галымова, Ж.С. Мукаатаева, Н.С. Жусупбекова, М. Оразбаева</b> БОЛАШАҚ ХИМИЯ МҰҒАЛІМДЕРІН ДАЯЛАРДАУДА ӘЛЕУМЕТТІК – ГУМАНИТАРЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІКТІ ЖҮЗЕГЕ АСЫРУ ЖОЛДАРЫ.....	32
<b>А.Қ. Ділдабек, М.А. Ермаганбетова, А.А. Тумышева</b> ЗАМАНАУИ ПЕДАГОГИКАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ ЗЕРТТЕУЛЕРДЕГІ "SMART-ТЕХНОЛОГИЯЛАР" ҰҒЫМЫНЫҢ МӘНІН ТАЛДАУ.....	45
<b>А.С. Елубай, Г. Сарсеке, Н. Бирай</b> ҚАЗАҚ ЖӘНЕ ТҮРІК МАҚАЛ-МӘТЕЛДЕРІН СТУДЕНТТЕРДІҢ ӨЗІНДІК ЖҰМЫСТАРЫН ҰЙЫМДАСТЫРУДА ҚОЛДАНУДЫҢ АЛҒЫ ШАРТТАРЫ.....	56
<b>Н.Н. Ерболатов, А.Т. Байкенжеева, Н.А. Ахатаев, И.О. Аймбетова, Д.У. Сексенова</b> ҚАЗАҚСТАН ЖОО МАГИСТРАТУРА БОЙЫНША БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫН САЛЫСТЫРУ ЖӘНЕ БИОЛОГ МАГИСТРЛЕРДІ ДАЙЫНДАУДА ИННОВАЦИЯЛЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДЫ ҚОЛДАНУ.....	68
<b>Е. Ергөбек, Ш. Раманкулов, Е. Досымов</b> STEM ОҚИТУ НЕГІЗІНДЕ БІЛІМГЕРЛЕРДІҢ СЫН-ТҮРҒЫСЫНАН ОЙЛАУЫН ДАМУ МӘСЕЛЕСІНІҢ ТЕОРИЯЛЫҚ АСПЕКТІЛЕРІ.....	83
<b>А.С. Ерултанова., Н. Карелхан, Г.Т. Азиева, М.С. Уайсова, Л.М. Абдибекова</b> ИНКЛЮЗИВТІ СЫНЫПТА ЦИФРЛЫҚ САУАТТЫЛЫҚ ПӘНІН ОҚИТУДАҒЫ БІЛІМ БЕРУ РЕСУРСТАРЫ.....	92
<b>Р.З. Жилмагамбетова, Ж.Б. Копеев, К.Р. Кусманов, Д.И. Кабенов, А.А. Джаккина</b> ДЕРБЕС БЕЙІМДЕП ОҚИТУ: ТАЛДАУ, САЛЫСТЫРУ, ҚОРЫТЫНДЫЛАР.....	102

<b>Ж.А. Жұмабаева, А.К.Рысбаева, М.Н. Оспанбекова, А.Д.Рыскулбекова, С.Ж.Турикпенова</b> БАСТАУЫШ БІЛІМ БЕРУ ПӘНДЕРІН МЕТАПӘНДІК ТҮРҒЫДА ОҚЫТУДЫҢ ПЕДАГОГИКАЛЫҚ ШАРТТАРЫ.....	114
<b>Р.Ш. Избасарова Г.Н. Бектемирова</b> КӨПТІЛДІ ОРТАДА БОЛАШАҚ БИОЛОГИЯ МҰҒАЛІМДЕРІНІҢ АҚПАРАТТЫҚ ҚҰЗЫРЕТТІЛІГІН ҚАЛЫПТАСТЫРУДЫҢ ПЕДАГОГИКАЛЫҚ ШАРТТАРЫ.....	131
<b>Г.Б. Кожаметова</b> ОҚЫТУДЫҢ ОРТА КЕЗЕҢІНДЕГІ ҚАЗАҚ ТІЛІ САБАҚТАРЫНДА ӘРТҮРЛІ СӨЙЛЕУ ТИПТЕРІМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ.....	146
<b>Г.А. Наби, Б.К. Сактағанов, Ш.С. Султанбеков, Ш.К. Тухмарова, Л.Ш. Арипбаева</b> БОЛАШАҚ ӘЛЕУМЕТТІК ПЕДАГОГТАРДЫҢ ЭМОЦИОНАЛДЫҚ ИНТЕЛЛЕКТІН ДАМУЫ.....	160
<b>Ш. Раманқұлов, М. Нуризинова, Е. Досымов, А. Аханова</b> БОЛАШАҚ ФИЗИКА МҰҒАЛІМДЕРІНЕ ФИЗИКАНЫ АҒЫЛШЫН ТІЛІНДЕ ОҚЫТУДЫҢ ҚАҒИДАЛАРЫ МЕН МАЗМҰНЫ.....	172
<b>М.С. Сабыржанова, С.В. Ананьева</b> ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРЫНДАРЫНДА ЕРМЕК ТҮРСЫНОВТЫҢ «МӘМЛҰК» РОМАНЫН ЗЕРДЕЛЕУДІҢ ӘДІСТЕРІ МЕН ТӘСІЛДЕРІ.....	187
<b>М. Серік, Д.Ш. Тлеумагамбетова</b> РУТНОН ПРОГРАММАЛАУ ОРТАСЫНДА КРИПТОГРАФИЯ АЛГОРИТМДЕРДІ ЖҮЗЕГЕ АСЫРУ ӘДІСТЕРІ.....	203
<b>М.М. Слямхан, Д.Б. Сыдықов</b> ҚАЗАҚСТАН ОҚУШЫЛАРЫНЫҢ МАТЕМАТИКАДАН ФУНКЦИОНАЛДЫҚ САУАТТЫЛЫҚТАРЫН ҚАЛЫПТАСТЫРУДЫҢ ӘДІСТЕМЕЛІК ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ.....	218
<b>А.С. Смыков, З.К. Кульшарипова, Л.С. Сырымбетова, З.Ш. Шавалиева, И.О. Сайфурова, З.Е. Бурашова</b> ҚАЗІРГІ БІЛІМ БЕРУ ЖАҒДАЙЫНДАҒЫ ПЕДАГОГИКАЛЫҚ МӘДЕНИЕТ МӘСЕЛЕЛЕРІ.....	231
<b>Э.Ә. Сұлтанова, Б.Н. Нүсіпжанова, Ж. Бисенбаева, Б.З. Медеубаева, Р.Қ. Досжан</b> ПЕДАГОГТЕРДІҢ КӘСІБИ ҚЫЗМЕТІНДЕГІ МӘДЕНИ ҚҰЗЫРЕТТІЛІКТІ ДАМУЫ.....	246



**К.Ж. Утеева, А.С. Жармағамбетова, Г.К. Касымова**  
**ЖАҒАНДЫҚ ӘЛЕМДЕГІ МӘДЕНИЕТАРАЛЫҚ ҚАРЫМ-ҚАТЫНАСТА**  
**ҰЛТТЫҚ БІРЕГЕЙЛІКТІ САҚТАП ОҚЫТУДЫҢ МАҢЫЗЫ.....257**

### ЭКОНОМИКА

**А. Абдимомынова, А. Жайшылық, И. Ким, Э. Темирбекова, А. Алибекова**  
**ӨНІРДІҢ ЭКОНОМИКАЛЫҚ ӘЛЕУЕТІ: ҚҰРЫЛЫМДЫҚ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ**  
**ЖӘНЕ БАСЫМДЫҚТАРДЫ ҚАЛЫПТАСТЫРУ.....267**

**Ш.К. Абикенова, А.П. Коваль, Л.М. Шаяхметова, А.Б. Бекмағамбетов,**  
**Ш.Т. Айтимова**  
**ҚАЗІРГІ ЕҢБЕК ЖАҒДАЙЛАРЫ, ҰЛТТЫҚ СТАТИСТИКА ДЕРЕКТЕРІ**  
**ЖӘНЕ БАСҚА ДА АҚПАРАТ КӨЗДЕРІ НЕГІЗІНДЕ ӨНДІРІСТІК**  
**ЖАРАҚАТТАНУ ДЕНГЕЙІ.....281**

**Д.Т. Алиасқаров, Р.Т. Исақова, Қ.Қ. Мұздыбаева, И.Қ. Райымбекова,**  
**С. Н. Мищук**  
**ЭКОНОМИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ПЕН ӘЛЕУМЕТТІК ТҰРАҚТЫЛЫҚ**  
**ЖАҒДАЙЫНДАҒЫ КӨШІ-ҚОН МӘСЕЛЕЛЕРІН КЕҢІСТІКТІК**  
**ТАЛДАУ.....298**

**Ж.К. Алтайбаева, В.П. Шеломенцева, Д.З. Айгужинова,**  
**Ш.Е. Муталляпова, Р.К. Алимханова**  
**МАЛІ ШАРУАШЫЛЫҒЫНДАҒЫ БИЗНЕС-ПРОЦЕСТЕРДІ**  
**ҚАРЖЫЛЫҚ МОДЕЛЬДЕУ.....315**

**Ж.А. Бабажанова, Ж.З. Баймукашева, Г.Ж. Рысмаханова,**  
**Ж.Қ. Басшиева, А.К. Оразғалиева**  
**ЭТНИКАЛЫҚ РЕПАТРИАЦИЯ САЯСАТЫН ТИІМДІ ЖҮЗЕГЕ**  
**АСЫРУДЫҢ ЖОЛДАРЫ.....327**

**М. Баймағанбетова, М. Рахымбердинова, С. Баймағанбетов**  
**МҰНАЙДЫҢ ҚАЗАҚСТАННЫҢ МАКРОЭКОНОМИКАЛЫҚ**  
**ЦИКЛДАРЫНА ӘСЕРІ.....341**

**А.Ж. Бұхарбаева, Г.Н. Бисембаева, Ш.Ж. Сейітжағыпарова,**  
**Б.К. Нурмағанбетова, А.Ж. Машаева**  
**АГРОӨНЕРКӘСІПТІК КЕШЕНДЕ ИННОВАЦИЯЛЫҚ ҮРДІСТЕРДІ**  
**ЖҮЗЕГЕ АСЫРУДЫҢ ӘЛЕМДІК ТРЕНДТЕРІ.....354**

**Н.Б. Давлетбаева, Ж.А. Бабажанова, З.Б. Ахметова, Г.М. Мухамедиева,**  
**С. Серикбаев**  
**ЗЕРТТЕУ ЕЛДЕРІНДЕГІ ЭТНИКАЛЫҚ РЕПАТРИАЦИЯНЫҢ**  
**ЭКОНОМИКАЛЫҚ ТИІМДІЛІГІ.....366**

- С.Т. Дошманова, Б.Ж. Болатова, Г.А. Мауина, А.Ж. Жолмұханова, М. Замирбекқызы**  
ҒЫЛЫМНЫҢ ЭКОНОМИКАНЫҢ БӘСЕКЕГЕ ҚАБІЛЕТТІЛІГІНЕ  
ӘСЕРІ.....382
- Р.Ә. Есберген, Г.Н. Асрепов, А.К. Оразғалиева, Г.М. Сагиндыкова, Ш.У. Ниязбекова**  
АҚТӨБЕ ОБЛЫСЫ АУЫЛДЫҚ ОКРУГ ӘКІМДЕРІНІҢ ҚЫЗМЕТІ:  
ТИІМДІЛІГІН АРТТЫРУ МӘСЕЛЕЛЕРІ МЕН  
ПЕРСПЕКТИВАЛАРЫ.....391
- Б.А. Жүнісов, Г.К. Демеуова, М.Г. Қайырғалиева, Г.М. Сағындықова, Т.Ф. Алхассан**  
ЖАСТАРДЫҢ АРАСЫНДАҒЫ ЖҰМЫСПЕН ҚАМТУДЫ ШЕШУДІҢ  
ЖЕТІЛДІРУ ЖОЛДАРЫ.....407
- З.О. Иманбаева, А.К. Оралбаева, А.Ж. Наурызбаев, М.А. Умирзакова, Б.Х. Айдосова**  
КАЛЬКУЛЯЦИЯЛАУДЫҢ ЗАМАНАУИ ЖҮЙЕЛЕРІ ЖӘНЕ ОЛАРДЫ  
ОТАНДЫҚ КӘСІПОРЫНДАРДА ҚОЛДАНУ ТӘЖІРИБЕСІ.....423
- Г.Е. Кайрлиева, Г.К. Жанибекова, К.Б. Утегенова, А.Т. Султанов, Е.А. Богданова**  
АУЫЛДА ӨЗІН-ӨЗІ ЖҰМЫСПЕН ҚАМТУ ЖӘНЕ АУЫЛ  
ШАРУАШЫЛЫҒЫ ЕМЕС КӘСІПКЕРЛІКТІ ДАМУ.....439
- А.М. Кулагина, Д.Е. Нурмуханбетова, С.З. Сайдуллаев**  
ТҰЖЫРЫМДАМАЛЫҚ АППАРАТТЫ ЖҮЙЕЛЕУ ЭЛЕМЕНТІ РЕТІНДЕ  
ТАМАҚТАНУ ҚЫЗМЕТТЕРІН ЖІКТЕУДІ ӨЗІРЛЕУ.....452
- А.А. Куланов, М.А. Айтказина, Э.А. Рузиева, А.Д. Каршалова, А.К. Саулембекова**  
ЖАСЫЛ ҚҰРАЛДАРДЫҢ ҚАРЖЫ ЖҮЙЕСІНІҢ ЖАҒДАЙЫНА  
ӘСЕРІ.....470
- Г.Т. Кунуркульжаева, А.К. Бакпаева, И.Т. Иманғалиева, Г.К. Демеуова, Ж. Байшукурова, А.А. Нурғалиева**  
АУЫЛ ТҰРҒЫНДАРЫНЫҢ ӨМІР САПАСЫН БАҒАЛАУ ҮШІН  
АҚПАРАТТЫҚ БАЗАСЫН ҚАЛЫПТАСТЫРУ.....483
- Л.А. Курманғалиева, Е.Б. Аймағамбетов, Б.Қ. Джазықбаева, Б.К.Спанова**  
ХАЛЫҚТЫҢ ТАБЫСТАРЫН ЖӘНЕ ОНЫҢ ҚАЛЫПТАСУЫН  
ЗЕРТТЕУДІҢ ТЕОРИЯЛЫҚ-ӘДІСТЕМЕЛІК НЕГІЗДЕРІ.....497

---

<b>Г.Е. Нурбаева, А.Н. Ксембаева, Б.Б. Мубаракова, Г.К. Бейсембаева, Б.К. Смаилов, А.Ж. Қуниязова</b> ҚАЗАҚСТАНДА ТЕХНОЛОГИЯЛАРДЫ КОММЕРЦИЯЛАНДЫРУДЫҢ ДАМУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ.....	507
<b>Л.А. Омарбакиев, Ж.Т. Рахымова, М.Т. Баетова, И.М. Баубекова</b> ҚАЗАҚСТАНДА КӘСІПКЕРЛІКТІ ДАМУДЫ ЖАНДАНДЫРУ ФАКТОРЛАРЫНЫҢ, ОНЫҢ ІШІНДЕ ИННОВАЦИЯЛЫҚ ФАКТОРЛАРДЫҢ ӘСЕРІ.....	519
<b>А.С. Тапалчинова, Н.С. Кафгункина, М.М. Мухамедова, Н.А. Мажитова, У.Д. Берикболова</b> ҚАЗАҚСТАНДА ТЕХНОЛОГИЯЛАРДЫ КОММЕРЦИЯЛАНДЫРУДЫҢ ДАМУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ.....	534
<b>Р.Ш. Тахтаева, Е.Б. Абеуханова, М.Б. Молдажанов, К.Е. Хасенова, Л.З. Паримбекова</b> ШЫҒЫС ҚАЗАҚСТАННЫҢ ТУРИСТІК ӘЛЕУЕТІН БАҒАЛАУ.....	547
<b>Ш. А. Трушева, А.Т. Тлеубаева, Р.Б. Сартова, А.А. Жакупов, А.Т. Кайдарова</b> ҚАЗАҚСТАНДА МІСЕ ТУРИЗМ САЛАСЫНДАҒЫ САЯСАТТЫ КЛАСТЕРЛІК ТӘСІЛ МЕН РЕГРЕССИЯЛЫҚ МОДЕЛЬ НЕГІЗІНДЕ ІСКЕ АСЫРУДЫ БАҒАЛАУ.....	558
<b>А.С. Уалтаева, Laszlo Vasa, М.Д. Уалтаев</b> ҚАЗАҚСТАННЫҢ ЕҢБЕК НАРЫҒЫН ТАЛДАУ: БЕЙРЕСМИ ЖҰМЫСПЕН ҚАМТУ.....	577

## СОДЕРЖАНИЕ

### ПЕДАГОГИКА

<b>Р.С. Ахитова, Л.Б. Бегалиева, Г. Мурсалимова, Ж. Абельтаева, Г.А. Джамашова</b> ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ БУДУЩИХ УЧИТЕЛЕЙ НА ОСНОВЕ КЕЙС-ТЕХНОЛОГИИ.....	5
<b>К. Булатбаева, С. Жусупбаев, В. Адилова, Ж. Жакиянова, З. Айтчанова</b> DIGITAL-РЕСУРСЫ КАК МОТИВАЦИОННЫЕ ФАКТОРЫ ПОВЫШЕНИЯ АКАДЕМИЧЕСКОЙ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ИЗ ОПЫТА ПРЕПОДАВАНИЯ ПРЕДМЕТА «ИСТОРИЯ КАЗАХСТАНА»).....	13
<b>Н.Г. Галымова, Ж.С. Мукатаева, Н.С. Жусупбекова, М. Оразбаева</b> ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПОДГОТОВКЕ БУДУЩИХ УЧИТЕЛЕЙ ХИМИИ.....	32
<b>А.Қ. Ділдабек, М.А. Ермаганбетова, А.А. Тумышева</b> АНАЛИЗ СУЩНОСТИ ПОНЯТИЯ “SMART ТЕХНОЛОГИИ” В СОВРЕМЕННЫХ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЯХ.....	45
<b>А.С. Елубай, Г.Сарсеке, Н. Бирай</b> ПРЕДПОСЫЛКИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАЗАХСКИХ И ТУРЕЦКИХ ПОСЛОВИЦ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	56
<b>Н.Н. Ерболатов, А.Т. Байкенжеева, Н.А. Ахатаев, И.О. Аймбетова, Д.У. Сексенова</b> СРАВНЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ МАГИСТРАТУРЫ ВУЗОВ КАЗАХСТАНА И ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ МАГИСТРОВ-БИОЛОГОВ.....	68
<b>Е. Ергобек, Ш. Раманкулов, Е. Досымов</b> ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ОСНОВЕ ОБУЧЕНИЯ STEM.....	83
<b>А.С. Ерсұлтанова., Н. Карелхан, Г.Т. Азиева, М.С. Уайсова, Л.М. Абдибекова</b> ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ ЦИФРОВОЙ ГРАМОТНОСТИ В ИНКЛЮЗИВНОМ КЛАССЕ.....	92

---

<b>Р.З. Жилмагамбетова, Ж.Б. Копеев, К.Р. Кусманов, Д.И. Кабенов, А.А. Джакина</b> ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОЕ АДАПТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ: АНАЛИЗ, СРАВНЕНИЕ, ВЫВОДЫ.....	102
<b>Ж.А. Жумабаева, А.К. Рысбаева, М.Н. Оспанбекова, А.Д. Рыскулбекова, С.Ж. Турикпенова</b> ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ МЕТАПРЕДМЕТНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТОВ НАЧАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	114
<b>Р.Ш. Избасарова Г.Н. Бектемирова</b> ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ БУДУЩИХ УЧИТЕЛЕЙ БИОЛОГИИ В ПОЛИЯЗЫЧНОЙ СРЕДЕ.....	131
<b>Г.Б. Кожаметова</b> РАБОТА С РАЗЛИЧНЫМИ ТИПАМИ РЕЧИ НА УРОКАХ КАЗАХСКОГО ЯЗЫКА НА СРЕДНЕМ ЭТАПЕ ОБУЧЕНИЯ.....	146
<b>Г.А. Наби, Б.К. Сактағанов, Ш.С. Султанбеков, Ш.К. Тухмарова, Л.Ш. Арипбаева</b> РАЗВИТИЕ ЭМОЦИОНАЛЬНОГО ИНТЕЛЛЕКТА БУДУЩИХ СОЦИАЛЬНЫХ ПЕДАГОГОВ.....	160
<b>Ш. Раманкулов, М. Нуризинова, Е. Досымов, А. Аханова</b> ПРИНЦИПЫ И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕПОДАВАНИЯ ФИЗИКИ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ ДЛЯ БУДУЩИХ УЧИТЕЛЕЙ ФИЗИКИ.....	172
<b>М.С. Сабыржанова, С.В. Ананьева</b> МЕТОДЫ И ПРИЕМЫ ИЗУЧЕНИЯ РОМАНА ЕРМЕКА ТУРСУНОВА «МАМЛЮК» В ВУЗЕ.....	187
<b>М. Серік, Д.Ш. Тлеумагамбетова</b> МЕТОДЫ РЕАЛИЗАЦИИ КРИПТОГРАФИЧЕСКИХ АЛГОРИТМОВ В СРЕДЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ PYTHON.....	203
<b>М.М. Слямхан, Д.Б. Сыдыхов</b> МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ГРАМОТНОСТИ ПО МАТЕМАТИКЕ КАЗАХСТАНСКИХ ШКОЛЬНИКОВ.....	218

**А.С. Смыков, З.К. Кульшарипова, Л.С. Сырымбетова, З.Ш. Шавалиева, И.О. Сайфурова, З.Е. Бурашова**  
ПРОБЛЕМЫ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ В УСЛОВИЯХ  
СОВРЕМЕННОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....231

**Э.А. Султанова, Б.Н. Нусипжанова, Ж. Бисенбаева, Б.З. Медеубаева, Р.К. Досжан**  
РАЗВИТИЕ КУЛЬТУРНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПЕДАГОГОВ.....246

**К.Ж. Утеева, А.С. Жармағамбетова, Г.К. Касымова**  
ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ СОХРАНЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ  
ИДЕНТИЧНОСТИ В МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОММУНИКАЦИИ  
В ГЛОБАЛЬНОМ МИРЕ.....257

### ЭКОНОМИКА

**А. Абдимомынова, А. Жайшылык, И. Ким, Э. Темирбекова, А. Алибекова**  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ РЕГИОНА: СТРУКТУРНЫЕ  
ОСОБЕННОСТИ И ФОРМИРОВАНИЕ ПРИОРИТЕТОВ.....267

**Ш.К. Абикенова, А.П. Коваль, Л.М. Шаяхметова, А.Б. Бекмагамбетов, Ш.Т. Айтимова**  
СОВРЕМЕННЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА, УРОВЕНЬ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ТРАВМАТИЗМА НА ОСНОВЕ ДАННЫХ  
НАЦИОНАЛЬНОЙ СТАТИСТИКИ И ДРУГИХ ИСТОЧНИКОВ  
ИНФОРМАЦИИ.....281

**Д.Т. Алиаскаров, Р.Т. Искакова, К.К. Муздыбаева, И.К. Райымбекова, С.Н. Мищук**  
ПРОСТРАНСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ ПРОБЛЕМ МИГРАЦИИ В УСЛОВИЯХ  
ЭКОНОМИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И СОЦИАЛЬНОЙ  
СТАБИЛЬНОСТИ.....298

**Ж.К. Алтайбаева, В.П. Шеломенцева, Д.З. Айгужинова, Ш.Е.Муталляпова, Р.К. Алимханова**  
ФИНАНСОВОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ  
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ.....315

**Ж.А. Бабажанова, Ж.З. Баймукашева, Г.Ж. Рысмаханова, Ж.К. Басшиева, А.К. Оразгалиева**  
ПУТИ ЭКОНОМИЧЕСКИ ЭФФЕКТИВНОЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛИТИКИ  
ЭТНИЧЕСКОЙ РЕПАТРИАЦИИ.....327

---

<b>М. Баймаганбетова, М. Рахымбердинова, С. Баймаганбетов</b> ВЛИЯНИЕ НЕФТИ НА МАКРОЭКОНОМИЧЕСКИЕ ЦИКЛЫ КАЗАХСТАНА.....	341
<b>А.Ж. Бухарбаева, Г.Н. Бисембаева, Ш.Ж. Сейітжағыпарова,</b> <b>Б.К. Нурмаганбетова, А.Ж. Машаева</b> МИРОВЫЕ ТRENДЫ РЕАЛИЗАЦИИ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ В АГРОПРОМЫШЛЕННОМ КОМПЛЕКСЕ.....	354
<b>Н.Б. Давлетбаева, Ж.А. Бабажанова, З.Б. Ахметова, Г.М. Мухамедиева,</b> <b>С. Серикбаев</b> ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЭТНИЧЕСКОЙ РЕПАТРИАЦИИ В СТРАНАХ ИССЛЕДОВАНИЯ.....	366
<b>С.Т. Дошманова, Б.Ж. Болатова, Г.А. Мауина, А.Ж. Жолмұханова,</b> <b>М.Замирбекқызы</b> ВЛИЯНИЕ НАУКИ НА КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ЭКОНОМИКИ.....	382
<b>Р.А. Есберген, Г.Н. Асрепов, А.К. Оразгалиева, Г.М. Сагиндыкова,</b> <b>Ш.У. Ниязбекова</b> ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ АКИМОВ СЕЛЬСКИХ ОКРУГОВ АКТЮБИНСКОЙ ОБЛАСТИ: ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ.....	391
<b>Б.А. Жүнісов, Г.К. Демеуова, М.Г. Қайырғалиева, Г.М. Сағындықова,</b> <b>Т.Ф. Алхассан</b> ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ ЗАНЯТОСТИ СРЕДИ МОЛОДЕЖИ.....	407
<b>З.О. Иманбаева, А.К. Оралбаева, А.Ж. Наурызбаев, М.А. Умирзакова,</b> <b>Б.Х. Айдосова</b> СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И ОПЫТ ИХ ПРИМЕНЕНИЯ НА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ.....	423
<b>Г.Е. Кайрлиева, Г.К. Жанибекова, К.Б. Утегенова, А.Т. Султанов,</b> <b>Е.А. Богданова</b> САМОЗАНЯТОСТЬ И РАЗВИТИЕ НЕСЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА НА СЕЛЕ.....	439
<b>А.М. Кулагина, Д.Е. Нурмуханбетова, С.З. Сайдуллаев</b> РАЗРАБОТКА КЛАССИФИКАЦИИ УСЛУГ ПИТАНИЯ КАК ЭЛЕМЕНТА СИСТЕМАТИЗАЦИИ ПОНЯТИЙНОГО АППАРАТА.....	452

---

- А.А. Куланов, М.А. Айтказина, Э.А. Рузиева, А.Д. Каршалова, А.К. Саулембекова**  
ВЛИЯНИЕ ЗЕЛЕННЫХ ИНСТРУМЕНТОВ НА СОСТОЯНИЕ  
ФИНАНСОВОЙ СИСТЕМЫ.....470
- Г.Т. Кунуркульжаева, А.К. Бакпаева, И.Т. Имангалиева, Г.К. Демеуова, Ж. Байшукурова, А.А. Нургалиева**  
ФОРМИРОВАНИЕ ИНФОРМАЦИОННОЙ БАЗЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА  
ЖИЗНИ СЕЛЬСКОГО НАСЕЛЕНИЯ.....483
- Л.А. Курмангалиева, Е.Б. Аймағамбетов, Б.К. Джазықбаева, Б.К. Спанова**  
ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ  
ДОХОДОВ НАСЕЛЕНИЯ И ИХ ФОРМИРОВАНИЯ.....497
- Г.Е. Нурбаева, А.Н. Ксембаева, Б.Б. Мубаракова, Г.К. Бейсембаева, Б.К. Смаилов, А.Ж. Куниязова**  
ФИНАНСОВЫЕ АСПЕКТЫ ПОДДЕРЖКИ ДЕТЕЙ С ОСОБЕННОСТЯМИ  
РАЗВИТИЯ.....507
- Л.А. Омарбакиев, Ж.Т. Рахымова, М.Т. Баетова, И.М. Баубекова**  
ВЛИЯНИЕ ФАКТОРОВ АКТИВИЗАЦИИ РАЗВИТИЯ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В КАЗАХСТАНЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ  
ИННОВАЦИОННОГО.....519
- А.С. Тапалчинов, Н.С. Кафтункина, М.М. Мухамедова, Н.А. Мажитова, У.Д. Берикболова**  
ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ КОММЕРЦИАЛИЗАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЙ.....534
- Р.Ш. Тахтаева, Е.Б. Абеуханова, М.Б. Молдажанов, К.Е. Хасенова, Л.З. Паримбекова**  
ОЦЕНКА ТУРИСТСКОГО ПОТЕНЦИАЛА ВОСТОЧНОГО  
КАЗАХСТАНА.....547
- Ш.А. Трушева, А.Т. Тлеубаева, Р.Б. Сартова, А.А. Жакупов, А.Т. Кайдарова**  
ОЦЕНКА РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛИТИКИ В ОБЛАСТИ МІСЕ-ТУРИЗМА В  
КАЗАХСТАНЕ НА ОСНОВЕ КЛАСТЕРНОГО ПОДХОДА  
И РЕГРЕССИОННОЙ МОДЕЛИ.....558
- А.С. Уалтаева, Ласло Васа, М.Д. Уалтаев**  
АНАЛИЗ РЫНКА ТРУДА КАЗАХСТАНА: НЕФОРМАЛЬНАЯ  
ЗАНЯТОСТЬ.....577



---

**CONTENTS**
**PEDAGOGY**

<b>R.S. Akhitova, L.B. Begaliyeva, G. Mursalimova, J. Abiltayeva, G.A. Dzhamashova</b> IMPROVING THE QUALITY OF EDUCATION OF FUTURE TEACHERS BASED ON CASE TECHNOLOGY.....	5
<b>K. Bulatbaeva, S. Zhusupbayev, V. Adilova, J. Zhakiyanova, Z. Aitchanova</b> DIGITAL RESOURCES AS MOTIVATIONAL FACTORS FOR IMPROVING THE ACADEMIC PERFORMANCE OF STUDENTS (FROM THE EXPERIENCE OF TEACHING THE SUBJECT «HISTORY OF KAZAKHSTAN»).....	13
<b>N.G. Galymova, Zh.S. Mukataeva, N. Zhussupbekova, M. Orazbayeva</b> WAYS TO IMPLEMENT SOCIAL AND HUMANITARIAN SECURITY IN THE PREPARATION OF FUTURE TEACHERS OF CHEMISTRY.....	32
<b>A.K. Dildabek, M.A. Yermaganbetova, A.A. Tumysheva</b> ANALYSIS OF THE ESSENCE OF THE CONCEPT OF “SMART TECHNOLOGY” IN MODERN PEDAGOGICAL SCIENTIFIC RESEARCH....	45
<b>A.M. Elubay, G. Sarseke, N. Biray</b> PREREQUISITES FOR THE USE OF KAZAKH AND TURKISH PROVERBS IN THE ORGANIZATION OF STUDENTS INDEPENDENT WORK.....	56
<b>N.N. Yerbolatov, A.T. Baikenzheeva, N.A. Akhatayev, I.O. Aimbetova, D.U. Seksenova</b> COMPARISON OF EDUCATIONAL PROGRAMS OF MASTER'S STUDIES OF HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS OF KAZAKHSTAN AND APPLICATION OF INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN TRAINING MASTERS OF BIOLOGY.....	68
<b>E. Ergobek, Sh. Ramankulov, E. Dosymov</b> THEORETICAL ASPECTS OF THE PROBLEM OF DEVELOPING STUDENTS' CRITICAL THINKING BASED ON STEM LEARNING.....	83
<b>A. Yersultanova, N. Karelkhan, G.T. Azieva, M.S. Uaisova, L.M. Abdibekova</b> EDUCATIONAL RESOURCES FOR TEACHING DIGITAL LITERACY IN AN INCLUSIVE CLASSROOM.....	92

<b>R.Z. Zhilmagambetova, Z.B. Kopeyev, K.R. Kusmanov, D.I. Kabenov, A.A. Jakina</b> PERSONALIZED ADAPTIVE LEARNING: ANALYSIS, COMPARISON, CONCLUSIONS.....	102
<b>Zh.A. Zhumabayeva, A.K. Rysbayeva, M.N. Ospanbekova, A.D. Ryskulbekova, S.Zh. Turikpenova</b> PEDAGOGICAL CONDITIONS OF TEACHING PRIMARY EDUCATION SUBJECTS THROUGH A META-SUBJECT APPROACH.....	114
<b>R.Sh. Izbassarova, G.N. Bektemirova</b> PEDAGOGICAL CONDITIONS FOR FORMING INFORMATION COMPETENCY OF FUTURE BIOLOGY TEACHERS IN A MULTILINGUAL ENVIRONMENT.....	131
<b>G.B. Kozhakhmetova</b> WORKING WITH DIFFERENT TYPES OF SPEECH IN THE KAZAKH LANGUAGE CLASSROOM AT THE MIDDLE STAGE OF LEARNING.....	146
<b>G.A. Nabi, B.K. Saktaganov, Sh.S. Sultanbekov, Sh. Tukhmarova, L.Sh. Aripbayeva</b> DEVELOPMENT OF EMOTIONAL INTELLIGENCE OF FUTURE SOCIAL EDUCATORS.....	160
<b>SH. Ramankulov, M. Nurizinova, Y. Dosymov, A. Akhanova</b> PRINCIPLES AND CONTENT OF TEACHING PHYSICS IN ENGLISH FOR FUTURE PHYSICS TEACHERS.....	172
<b>M.S. Sabyrzhanova, S.V. Ananyeva</b> APPROACHES AND METHODS OF STUDYING ERMEK TURSYNOV'S NOVEL "MAMLUK" IN HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS.....	187
<b>M. Serik, D.Sh. Tleumagambetova,</b> METHOD IMPLEMENTATION OF CRYPTOGRAPHIC ALGORITHMS IN PYTHON.....	203
<b>M.M. Slyamkhan, D.B. Sydykhov</b> METHODOLOGICAL FEATURES OF FORMING FUNCTIONAL LITERACY IN MATHEMATICS OF KAZAKHSTAN STUDENTS.....	218
<b>A.S. Smykov, Z.K. Kulsharipova, L.Sh. Syrymbetova, Z.Sh. Shavaliyeva, I.O. Saifurova, Z.Y. Burashova</b> PROBLEMS OF PEDAGOGICAL CULTURE IN THE CONDITIONS OF MODERN EDUCATION.....	231

**E.A. Sultanova, B.N. Nussipzhanova, Zh. Bissenbayeva, B.Z. Medeubayeva, R.K. Doszhan**  
DEVELOPMENT OF CULTURAL COMPETENCE IN THE PROFESSIONAL ACTIVITY OF TEACHERS.....246

**K.Zh. Uteeva, A.S. Zharmagambetova, G.K. Kassymova**  
TEACHING SIGNIFICANCE OF PRESERVING NATIONAL IDENTITY IN INTERCULTURAL COMMUNICATION IN THE GLOBAL WORLD.....257

### EKONOMICS

**A. Abdimomynova, A. Zhaishylyk, V. Kim, E. Temirbekov, A. Alibekova**  
ECONOMIC POTENTIAL OF THE REGION: STRUCTURAL FEATURES AND FORMATION OF PRIORITIES.....267

**Sh. Abikenova, A. Koval, L. Shayakhmetova, A. Bekmagambetov, Sh. Aitimova**  
MODERN WORKING CONDITIONS, THE LEVEL OF OCCUPATIONAL INJURIES BASED ON NATIONAL STATISTICS AND OTHER SOURCES OF INFORMATION.....281

**D.T. Aliaskarov, R.T. Iskakova, K.K. Muzdybaeva, I.K. Raiymbekova, S. N. Mishchuk**  
SPATIAL ANALYSIS OF MIGRATION PROBLEMS IN CONDITIONS OF ECONOMIC SECURITY AND SOCIAL STABILITY.....298

**Z.K. Altaibayeva, V.P. Shelomentseva, D.Z. Aiguzhinova, Sh.E. Mutallyapova, R.K. Alimkhanova**  
FINANCIAL MODELLING OF BUSINESS PROCESSES IN LIVESTOCK.....315

**Zh. Babazhanova, Zh. Baimukasheva, G. Rysmakhanova, Z. Basshieva, A. Orazgaliyeva**  
WAYS TO COST EFFECTIVELY IMPLEMENT THE POLICY OF ETHNIC REPATRIATION.....327

**M. Baimaganbetova, M. Rakhymberdinova, S. Baymaganbetov**  
THE IMPACT OF OIL ON KAZAKHSTAN'S MACROECONOMIC CYCLES.....341

**A.Z. Bukharbayeva, G.N. Bisembayeva, S.Z. Seiitzhagyparova, B.K. Nurmaganbetova, A.Z. Mashayeva**  
WORLD TRENDS IN THE IMPLEMENTATION OF INNOVATIVE PROCESSES IN THE AGRO-INDUSTRIAL COMPLEX.....354

<b>N. Davletbayeva, Zh. Babazhanova, Z. Akhmetova, G. Mukhamediyeva, S. Serikbayev</b> ECONOMIC EFFICIENCY OF ETHNIC REPATRIATION IN STUDY COUNTRIES.....	366
<b>S.T. Doshmanova, B. Bolatova, G.A. Mauina, A.Zh. Zholmukhanova, M. Zamirbekkyzy</b> IMPACT OF SCIENCE ON COMPETITIVENESS OF THE ECONOMY.....	382
<b>R.A. Yesbergen, G.N. Asrepov, A. Orazgaliyeva, G.M. Sagindykova, N. Shakizada</b> ACTIVITY OF AKIMS OF RURAL DISTRICTS OF AKTOBE REGION: PROBLEMS AND PROSPECTS OF EFFICIENCY IMPROVEMENT.....	391
<b>B.A. Zhunusov, G.K. Demeuova, M.G. Kaiyrgalieva, G.M. Sagindykova, T.F. Alhassan</b> WAYS OF IMPROVING EMPLOYMENT AMONG YOUNG PEOPLE.....	407
<b>Z.O. Imanbayeva, A.K. Oralbayeva, A.Zh. Nauryzbayev, M.A. Umirzakova, B.H. Aydosova</b> MODERN SYSTEMS OF CALCULATION AND EXPERIENCE OF THEIR APPLICATION IN DOMESTIC ENTERPRISES.....	423
<b>G. Kairliyeva, G. Zhanibekova, K. Utegenova, A. Sultanov, Y. Bogdanova</b> SELF-EMPLOYMENT AND DEVELOPMENT OF NON-AGRICULTURAL ENTREPRENEURSHIP IN THE RURAL COUNTRY.....	439
<b>A.M. Kulagina, D.E. Nurmukhanbetova, S.Z. Saidullaev</b> DEVELOPMENT OF CLASSIFICATION OF FOOD SERVICES AS AN ELEMENT OF SYSTEMATIZATION OF THE CONCEPTUAL APPARATUS.....	452
<b>A.A. Kulanov, M.A. Aitkazina, E.A. Ruziyeva, A.D. Karshalova, A.K. Saulembekova</b> THE IMPACT OF GREEN INSTRUMENTS ON THE STATE OF THE FINANCIAL SYSTEM.....	470
<b>G.T. Kunurkulzhayeva, A. Bakpayeva, I. Imangaliyeva, G. Demeuova, Zh. Baishukurova, A. Nurgaliyeva</b> FORMATION OF THE INFORMATION BASE FOR ASSESSING THE QUALITY OF LIFE OF THE RURAL POPULATION.....	483

---

<b>L. Kurmangaliyeva, E. Aimagambetov, B. Jazykbayeva, B. Spanova</b> THEORETICAL AND METHODOLOGICAL FOUNDATIONS OF THE STUDY OF INCOMES OF THE POPULATION AND THEIR FORMATION.....	497
<b>G. Nurbayeva, A. Xembayeva, B. Mubarakova, G. Beisembayeva, B. Smailov, A. Kuniyazova</b> FINANCIAL ASPECTS OF SUPPORTING CHILDREN WITH SPECIAL NEEDS.....	507
<b>L.A. Omarbakiyev, Zh.T. Rakhymova, M.T. Bayetova, I.M. Baubekova</b> INFLUENCE OF FACTORS OF ACTIVATION OF ENTERPRENEURSHIP DEVELOPMENT IN KAZAKHSTAN, INCLUDING INNOVATIVE.....	519
<b>A. Tapalchinova, N. Kaftunkina, M. Mukhamedova, N.A. Mazhitova, U.D. Berikbolova</b> FEATURES OF THE DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY COMMERCIALIZATION IN KAZAKHSTAN.....	534
<b>R.Sh. Takhtaeva, Y. Abeukhanova, M. Moldazhanov, K. Khasanova, L. Parimbekova</b> EVALUATION OF TOURISM POTENTIAL IN EASTERN KAZAKHSTAN.....	547
<b>Sh.A. Trusheva, A.T. Tleubayeva, R.B. Sartova. A.A. Zhakupov, A.T. Kaidarova</b> ASSESSMENT OF THE IMPLEMENTATION OF POLICY IN THE FIELD OF MICE TOURISM IN KAZAKHSTAN BASED ON THE CLUSTER APPROACH AND REGRESSION MODEL.....	558
<b>A.S. Ualtayeva, Laszlo Vasa, M.D. Ualtayev</b> ANALYSIS OF THE LABOR MARKET OF KAZAKHSTAN: INFORMAL EMPLOYMENT.....	577

## **Publication Ethics and Publication Malpractice in the journals of the National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan**

For information on Ethics in publishing and Ethical guidelines for journal publication see <http://www.elsevier.com/publishingethics> and <http://www.elsevier.com/journal-authors/ethics>.

Submission of an article to the National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan implies that the work described has not been published previously (except in the form of an abstract or as part of a published lecture or academic thesis or as an electronic preprint, see <http://www.elsevier.com/postingpolicy>), that it is not under consideration for publication elsewhere, that its publication is approved by all authors and tacitly or explicitly by the responsible authorities where the work was carried out, and that, if accepted, it will not be published elsewhere in the same form, in English or in any other language, including electronically without the written consent of the copyright-holder. In particular, translations into English of papers already published in another language are not accepted.

No other forms of scientific misconduct are allowed, such as plagiarism, falsification, fraudulent data, incorrect interpretation of other works, incorrect citations, etc. The National Academy of Sciences of the Republic of Kazakhstan follows the Code of Conduct of the Committee on Publication Ethics (COPE), and follows the COPE Flowcharts for Resolving Cases of Suspected Misconduct ([http://publicationethics.org/files/u2/New\\_Code.pdf](http://publicationethics.org/files/u2/New_Code.pdf)). To verify originality, your article may be checked by the originality detection service Cross Check <http://www.elsevier.com/editors/plagdetect>.

The authors are obliged to participate in peer review process and be ready to provide corrections, clarifications, retractions and apologies when needed. All authors of a paper should have significantly contributed to the research.

The reviewers should provide objective judgments and should point out relevant published works which are not yet cited. Reviewed articles should be treated confidentially. The reviewers will be chosen in such a way that there is no conflict of interests with respect to the research, the authors and/or the research funders.

The editors have complete responsibility and authority to reject or accept a paper, and they will only accept a paper when reasonably certain. They will preserve anonymity of reviewers and promote publication of corrections, clarifications, retractions and apologies when needed. The acceptance of a paper automatically implies the copyright transfer to the National Academy of sciences of the Republic of Kazakhstan.

The Editorial Board of the National Academy of sciences of the Republic of Kazakhstan will monitor and safeguard publishing ethics.

Правила оформления статьи для публикации в журнале смотреть на сайте:

**www: nauka-nanrk.kz**

**ISSN 2518–1467 (Online),**

**ISSN 1991–3494 (Print)**

***<http://www.bulletin-science.kz/index.php/en>***

Заместитель директор отдела издания научных журналов НАН РК *Р. Жалиқызы*

Редакторы: *М.С. Ахметова, Д.С. Аленов*

Верстка на компьютере *Г.Д. Жадырановой*

Подписано в печать 30.06.2023.

Формат 60x881/8. Бумага офсетная. Печать - ризограф.

40,0 п.л. Тираж 300. Заказ 3.

---

*Национальная академия наук РК*  
*050010, Алматы, ул. Шевченко, 28, т. 272-13-19*