



География және табиғатты пайдалану факультеті
Факультет географии и природопользования
Faculty of Geography and Environmental Sciences

Студенттер мен жас ғалымдардың
«ФАРАБИ ӘЛЕМІ» атты
халықаралық ғылыми конференциясының
МАТЕРИАЛДАРЫ

МАТЕРИАЛЫ
международной научной конференции
студентов и молодых ученых
«ФАРАБИ ӘЛЕМІ»

MATERIALS
Of International Scientific Conference
of Students and Young Scientists
«FARABI ALEMI»



Алматы, 2025 жыл

ӘЛ-ФАРАБИ АТЫНДАҒЫ ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ
КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АЛЬ-ФАРАБИ
AL-FARABI KAZAKH NATIONAL UNIVERSITY

География және табиғатты пайдалану факультеті
Факультет географии и природопользования
Faculty of Geography and Environmental Sciences

«ФАРАБИ ӘЛЕМІ»

атты студенттер мен жас ғалымдардың халықаралық ғылыми конференция
МАТЕРИАЛДАРЫ
Алматы, Қазақстан, 2025 жылдың 3-5 сәуірі

МАТЕРИАЛЫ
международной конференции студентов и молодых учёных
«ФАРАБИ ӘЛЕМІ»
Алматы, Казахстан, 3-5 апреля 2025 года

MATERIALS
International Scientific Conference of Students and Young Scientists
«FARABI ALEMI»
Almaty, Kazakhstan, April 3-5, 2025

Алматы
«Қазақ университеті»
2025

УДК 001
ББК 72
Ф 24

Ответственные секретари:

*Оспанова М.С.
Құрбанқожа Н.Ә.
Есболған Б.Н.
Баянбек Р.Б.
Темирбаева К.А.
Мурсалимова Э.А.
Оракова Г.О.
Казакбаева Т.М.
Нұрсадықова А.
Сапиева А.Ж.
Төкенова Ж.Ж.
Ерекеева С.Ж.
Байботаева А.Д.*

Ф 24 **Материалы** международной научной конференции студентов и молодых учёных «Фараби әлемі». Алматы, Казахстан, 3-5 апреля 2025 года. – Алматы: Қазақ университеті, 2025. – 260 стр.

ISBN 978-601-04-7079-8

Автордың редакциясымен шығарылды.

**ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ ИНДУСТРИЯСЫНДАҒЫ ЗАМАНАУИ
ТРЕНДТЕР СЕКЦИЯСЫ**

**СЕКЦИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА**

MODERN TRENDS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY SECTION

THE RESILIENCE OF R-KEEPER IN THE TRANSITION TOWARD HYBRID SERVICE MODELS: CHALLENGES AND SOLUTIONS

Karim A.B.

under the supervision of Nuruly Y.

Al-Farabi Kazakh National University

e-mail: aruzhankarimova1224@gmail.com

The rapid expansion of hybrid service models—including delivery, pick-up, online orders, and traditional in-house dining—has amplified the need for advanced restaurant automation systems. R-Keeper, a prominent platform for restaurant management and business process optimization, has long demonstrated effectiveness in conventional settings. However, its adaptation to hybrid formats reveals several methodological and operational complexities that merit deeper scholarly attention.

Foremost among these challenges is the seamless integration with third-party delivery platforms, such as Wolt, Glovo, Yandex.Food, etc. Although R-Keeper's core modules exhibit reliability, the lack of robust data exchange capabilities often results in synchronization gaps, delayed status updates, and occasional order mismanagement. These inconsistencies complicate kitchen load balancing, inventory control, and demand forecasting, ultimately diminishing the consistency of customer experiences across different channels.

To enhance R-Keeper's resilience in this evolving landscape, a series of strategic and technical interventions is warranted. First, establishing open, bidirectional APIs with major delivery providers can facilitate real-time data flow, reducing errors and accelerating order processing. By automating status updates, restaurants gain improved visibility into delivery queues, while manual data entry is minimized. Second, implementing a single, unified interface for managing orders across dine-in, takeout, and online platforms would empower administrators to monitor demand fluctuations, allocate staff more effectively, and optimize workflows.

Predictive analytics and decision-support tools represent another critical dimension in reinforcing R-Keeper's adaptability. Advanced modules that track multi-channel demand enable restaurateurs to anticipate peak periods, tailor menu offerings, and refine staffing schedules. In addition, real-time monitoring of order volumes and processing times allows for proactive inventory replenishment, minimizing bottlenecks and wastage. Simultaneously, automated order-routing mechanisms can prioritize tasks by urgency, preparation time, or specific delivery windows, ensuring that resources are deployed efficiently.

Furthermore, enhancing staff-facing technologies remains pivotal. Mobile applications and handheld devices capable of receiving and updating orders on the spot can eliminate reliance on stationary terminals, reducing bottlenecks and expediting customer service. Automated notifications—alerting employees to status changes, potential delays, or critical updates—help diminish human error and maintain higher service standards.

Ultimately, fortifying R-Keeper's resilience in hybrid service environments entails a holistic approach that integrates technological innovations, organizational restructuring, and continuous data-driven improvements. By prioritizing deeper platform integration, sophisticated analytics, and accessible staff-facing tools, restaurant operators can harmonize the demands of on-site dining, delivery, and online channels. This multifaceted framework not

only preserves R-Keeper's relevance but positions it to excel in an increasingly competitive and dynamic marketplace, thus meeting the evolving expectations of consumers and stakeholders alike.

This research has been conducted under the "Centre for Sustainable Development in Central Asia" within the framework of the Collaborative Agreement between The Hong Kong Polytechnic University and Al-Farabi Kazakh National University.

This research was funded by the Science Committee of the Ministry of Science and Higher Education of the Republic of Kazakhstan (Grant No. AP23490620).

ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ САЛАСЫНДАҒЫ ҚАНТ ДИАБЕТІ БАР ҚОНАҚТАРҒА ҚОЛАЙЛЫ ТАМАҚТАНУ ЖАҒДАЙЫН ҰЙЫМДАСТЫРУДЫҢ РӨЛІ

Ералы А.Е.

Алиева Ж.Н. жетекшілігімен

ал-Фараби атындағы қазақ ұлттық университеті

e-mail:anel.yeraly@gmail.com

Қазіргі қонақүй бизнесі қонақтардың жеке қажеттіліктеріне, соның ішінде арнайы диеталық талаптарға көбірек бейімделуде. Солардың бірі – қант диабеті бар клиенттер, олар үшін көмірсулардың мөлшерін, гликемиялық индексін және тағамдардың калориясын қатаң бақылау қажет. Жоғары сапалы қызмет көрсететін қонақүйлер эндокринолог-дәрігерлер мен нутрициологтардың ұсыныстарын ескере отырып, арнайы диеталық мәзірлерді енгізуде. Мұндай тамақтану жүйесін ұйымдастырудағы негізгі аспектілер – қант пен тез сіңетін көмірсулар мөлшері төмен табиғи өнімдерді пайдалану, гликемиялық индексі төмен тағамдарды мәзірге қосу, стевия немесе эритрит сияқты табиғи қант алмастырғыштар негізінде жасалған баламалы десерттерді ұсыну және қонақтардың жеке дәрігерлік ұсыныстарына сәйкес тағамдарға тапсырыс беру мүмкіндігі.

Әлемдік тәжірибе көрсеткендей, ірі қонақүй желілері диабетпен ауыратын адамдарға арналған мамандандырылған қызметтерді белсенді түрде енгізуде. Мысалы, Marriott International өз мейрамханалары мен тамақтану орындарында диабетке арналған тағамдарды ұсынып, оларды қонақүй нөміріне алдын ала тапсырыс беру кезінде таңдауға мүмкіндік береді. Сондай-ақ, қонақтар аспаздардан өнімдердің құрамы мен дайындау әдістері туралы кеңес ала алады. Hilton Hotels & Resorts желісінде "Healthy Stay" жүйесі енгізілген, онда көмірсулардың, ақуыздардың және майлардың мөлшері көрсетілген теңгерімді тағамдар ұсынылады. Түркия мен Еуропа елдеріндегі Rixos Hotels желісі сертификатталған диетологтармен ынтымақтасып, қонақтардың жеке диеталық қажеттіліктеріне сәйкес мәзір ұсынады. Жапонияда сауықтыру туризміне бағытталған қонақүйлер медициналық кеңестер мен диабетке арналған арнайы тамақтану қызметтерін қарастырады.

Диабетке арналған тағамдарды тиімді ұйымдастыру үшін қонақүйлер қызметкерлерді диетология негіздеріне үйретуде. Мысалы, Four Seasons қонақүй желісінде даяшылар мен аспазшылар диабеттік мәзірді құрастыру бойынша арнайы курстардан өтеді. Сонымен қатар, сандық технологиялар да белсенді түрде енгізілуде: жеке тағамдарға тапсырыс беру үшін мобильді қосымшалар, тағамның құрамы мен қоректік құндылығы туралы егжей-тегжейлі ақпаратты қамтитын QR-кодтар, сондай-ақ қонақтарға алдын ала ыңғайлы мәзірді таңдауға мүмкіндік беретін автоматтандырылған тамақтану брондау жүйелері.

Осылайша, диабетпен ауыратын қонақтарға бейімделген тамақтану жүйелерін

<i>Алмасбек Е.</i> ЭКОЛОГИЯЛЫҚ ЖӘНЕ ТҰРАҚТЫ ДАМУ: ТУРИСТІК ИНДУСТРИЯНЫҢ ЭКОЛОГИЯЛЫҚ ІЗІН АЗАЙТУ ЖОЛДАРЫ	150
<i>Серікқызы А.</i> ГЛОБАЛДЫ ЖЫЛЫНУ ЖӘНЕ ОНЫҢ ТУРИСТІК АЙМАҚТАРҒА ТИГІЗЕТІН САЛДАРЫ	151
<i>Kambarova A.</i> THE ROLE OF METAVERSE TECHNOLOGIES IN THE DIGITAL EVOLUTION OF TOURISM	151
<i>Тиллабекова А.А.</i> ЭКСТРЕМАЛДЫ ТУРИЗМНІҢ ПСИХОЛОГИЯЛЫҚ АСПЕКТІЛЕРІ	152
<i>Акимжанова Э. М.</i> РОЛЬ ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРИЗМА В ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ	153
<i>Бауыржанқызы Ж.</i> ЭКОТУРИЗМ ЖӘНЕ SMM: ҚАЗАҚСТАННЫҢ ТАБИҒАТЫН ВИЗУАЛДЫ КОНТЕНТ АРҚЫЛЫ НАСИХАТТАУ	154
<i>Жолдасбай А.А.</i> БИОМЕТРИЯЛЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДЫҢ ТУРИЗМДЕГІ РӨЛІ МЕН ДАМУЫ	155
<i>Талгатқызы Н.</i> ГОРОДА-ПОБРАТИМЫ КАЗАХСТАНА КАК ПЕРСПЕКТИВНЫЙ РЕСУРС ДЛЯ РАЗВИТИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО ТУРИЗМА	156
<i>Абилгазиева С.М.</i> ДАРК ТУРИЗМ: ТҮСІНІГІ ЖӘНЕ ОНЫҢ ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ БОЛАШАҒЫ	157
<i>Serikbol A.M.</i> THE ROLE OF NEURAL NETWORK TECHNOLOGIES IN OPTIMIZING PROCESSES IN THE TOURISM INDUSTRY	158
<i>Бақыт А.Е.</i> ГИД-ЭКСКУРСОВОД ҚЫЗМЕТТЕРІН ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕ КЛИЕНТТЕРДІҢ МОТИВАЦИЯСЫ МЕН ҚАНАҒАТТАНУ ДЕҢГЕЙІН ЗЕРТТЕУ	159
<i>Халмухамед Ы.Н.</i> ҚАЗАҚСТАННЫҢ ТУРИСТІК БРЕНДІН ЖЫЛЖЫТУДАҒЫ DIGITAL MARKETING-ТІҢ РӨЛІ	160
<i>Shyryntay A.Z.</i> ASSESSING SMART TOURISM READINESS THROUGH KEY TECHNOLOGIES AND INDICATORS IN URBAN DESTINATION MANAGEMENT: A CASE STUDY OF ALMATY	161

**ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ ИНДУСТРИЯСЫНДАҒЫ ЗАМАНАУИ ТРЕНДТЕР СЕКЦИЯСЫ
СЕКЦИЯ СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА
MODERN TRENDS IN THE HOSPITALITY INDUSTRY SECTION**

<i>Karim A.B.</i> THE RESILIENCE OF R-KEEPER IN THE TRANSITION TOWARD HYBRID SERVICE MODELS: CHALLENGES AND SOLUTIONS	164
<i>Ералы А.Е.</i> ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ САЛАСЫНДАҒЫ ҚАНТ ДИАБЕТІ БАР ҚОНАҚТАРҒА ҚОЛАЙЛЫ ТАМАҚТАНУ ЖАҒДАЙЫН ҰЙЫМДАСТЫРУДЫҢ РӨЛІ	165

Ғылыми басылым

Студенттер мен жас ғалымдардың
«ФАРАБИ ӘЛЕМІ» атты
халықаралық ғылыми конференциясының
МАТЕРИАЛДАРЫ
Алматы, Қазақстан, 3-5 сәуір 2025 жыл

Мақала мәтініне автор жауапты

Электронды басылым

Көлемі 21,7 б.т. Тапсырыс 758.

Алматы қаласы, әл-Фараби даңғылы, 71
«Қазақ университеті» баспа үйі