

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

Тел. 54-43-65, корпус 1, кабинет 1/221



Преподаватели и студенты кафедры готовятся к обслуживанию участников регионального семинара

Ведет подготовку специалистов по следующим направлениям:

740300 «Технология продукции и организация общественного питания»

580300 « Коммерция»



Ресторан «Европа» г. Бишкек

Профили:

- «Технология производства продукции и организация общественного питания»
- «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»
- «Ресторанный бизнес и сервис»

Форма обучения: бюджет, контракт, бакалавриат, магистратура, заочное ДОТ.

Объекты профессиональной деятельности бакалавра:

Предприятия общественного питания различных форм собственности: кафе, рестораны, столовые; пищевые предприятия, специализирующиеся на выпуске кулинарной продукции; пищевые лаборатории; проектные институты; образовательные учреждения.

Кафедра укомплектована квалифицированными специалистами: 1 профессор, 6 кандидатов наук, в их числе 4 Отличника образования КР.

Профессорско-преподавательский состав кафедры уделяет большое внимание внедрению в учебный процесс новых форм и методов обучения, которые обеспечены новыми учебными пособиями и методическими разработками.

Кафедра поддерживает тесные связи с Алма-Атинским технологическим университетом, Харьковским государственным университетом питания и торговли, Кемеровским технологическим институтом пищевой промышленности, Новосибирским государственным техническим университетом.



Студенты кафедры на производственной практике в Турции



Шведский стол в ресторане при отеле JacarandaClub&Resort 5* Турция

«Коомдук тамак-аш азыктарын ондуруу технологиясы» кафедрасы

Тел. 54-43-65, корпус 1, кабинет 1/221



Кафедранын мугалимдери жана студенттери региондук семинардын катышуучуларынын тейлоосуно даярданууда

«Коомдук тамак-аш технологиясы» багыты боюнча томонку бакалаврды даярдайт:
740300 «Коомдук тамак-аш технологиясы»
580300 «Коммерция»



Ресторан «Европа» Бишкек ш.

Профилдер:

- **«Коомдук тамак-аш азыктарын даярдоо жана аны уюштуруу технологиясы»**
- **«Ресторанды тейлөө жана анын бизнеси»**
- **«Ресторандагы жана мейманкана комплекстериндеги тамак-аш жана тейлоону уюштуруу технологиясы»**

Окуу формасы: бюджет, контракт, бакалавриат, магистратура, сырттан окуу ДОТ.

Адистердин кесиби боюнча иштоо объектилери:

Коомдук тамактануу ишканалары, кафе, ресторандар, ашканалар, лабораториялар, билим беруу мекемелери.

Кафедра квалификациялашкан адистерден турат: 1 профессор, илимдин 6 кандидаты, алардын ичинен КР билим беруусунун 4 отличниги.

Кафедранын профессордук-окутуучулар курамы усулдук иштелмелер менен камсыз болгон окутуунун жаны ыкмаларын жана формаларын окуу процессине киргизуугө чон коңул бурушат.

Кафедра Алматы технологиялык университети, Новосибирь Мамлекеттик техникалык университети Воронеж технологиялык университети, Харьков Мамлекеттик коомдук тамак-аш Академиясы менен дайыма тыгыз байланышта болуп турат.



Кафедранын студенттери Турцияда практикада



Турция