

«Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы» кафедрасы төмөнкү багыттагы адистерди даярдайт:

Багыты: 740300 «Тамак-аш азыктарынын технологиясы жана коомдук тамактанууну уюштуруу»

Профиль: «Коомдук тамактануу технологиясы жана ресторан бизнеси»

Окуу формасы: күндүзгү, сырттан окуу бөлүмү ДОТ

Бакалаврдын кесиптик ишмердүүлүгүнүн объектилери:

Ар кандай менчик формасындагы коомдук тамактануу ишканалары: кафе, ресторандар, ашканалар; кулинардык продукция чыгарууга адистешкен азык-түлүк ишканалары; азык-түлүк долбоорлоо институттары; билим берүү мекемелери.



Студенттердин практикалык сабактары «Мектептик тамак-аш боюнча республикалык компетенция борборунда» өтөт.

Кафедра окуу процессине жаңы окуу куралдары жана методикалык иштеп чыгуулар менен камсыздалган жаңы формалар менен окутуу ыкмаларын киргизүүгө өзгөчө көңүл бурат.

Алматы технологиялык университети, Харьков мамлекеттик тамак-аш жана соода университети, Кемерово технологиялык азык-түлүк өнөр жай институту, Новосибирск мамлекеттик техникалык университети менен тыгыз байланышта.



«TurkiSkills» эл аралык конкурсунун жеңүүчүсү

Кафедрада бүтүрүүчүлөр төмөнкү кызматтарда иштей алышат:

- Коомдук тамактануу ишканаларында, мейманканаларда, курорттордо, санаторийлерде технолог жана менеджер болуп;

- Ар кандай менчик формасындагы коомдук тамактануу ишканаларында директор-менеджер болуп;
 - Коомдук тамактануу ишканаларында (ашкана, ресторан, кафе ж.б.) өндүрүш башчысы болуп;
 - Балдар бакчаларында жана мектептик тамактануу комбинаттарында диетолог болуп;
 - Кулинардык продукция чыгарууга адистешкен ири жана чакан азык-түлүк ишканаларында технолог болуп;
 - Соода жана коомдук тамактануу ишканаларында коммерциялык кызматкер (менеджер) болуп;
 - Коомдук тамактануу тармагын уюштуруу бөлүмдөрүндө жетекчи жана адис болуп;
 - Соода жана коомдук тамактануу ишканаларында азык-түлүк товароведи болуп;
 - Коомдук тамактануу ишканаларында соода залынын менеджери болуп;
 - Коомдук тамактануу ишканаларында калькулятор болуп;
 - Азык-түлүк лабораторияларында кызматкер болуп;
 - Техникумдарда, кесиптик лицейлерде окутуучу болуп;
- Санэпидемстанциянын азык-түлүк бөлүмүндө, стандартизация жана сапатты контролдоо



**2025-жылдагы бүтүрүүчү
квалификациялык иштин коргоосу**



**Казахстан Республикасындагы
“Алматы Технологиялык
Университетинде” студенттердин
өндүрүштүк практикасы**



КМШ боюнча мыкты студенттер!

Кош келиниз абитуриент!

Биздин дарек:

Бишкек ш., Ч. Айтматов пр. 66

И. Раззаков атындагы КМТУ

1-корпус, кабинет 1/213

Байланыш маалыматтары:

(0312) 544365 (кафедра)

(0312) 561438 (ТИ директорат)

**(996) 508884677 (кафедра башчысы
Сатыбалдиева А.М.)**

(996) 706611805 (Кыдыргычева А.Н.)



**И.РАЗЗАКОВ АТЫНДАГЫ КЫРГЫЗ
МАМЛЕКЕТТИК ТЕХНИКАЛЫК
УНИВЕРСИТЕТИ**

ТЕХНОЛОГИЯ ИНСТИТУТУ

**«Коомдук тамактануу
азыктарынын технологиясы»
кафедрасы**



**Жакшы келечек ушул жерден
башталат!**