

Кафедра отурумунун №14 токтомунан көчүрмө

28.03.23ж

Катышкан кафедранын мүчөлөрү: Т.Р.Кошоева -т.и.к.,доцента кафедра башчысы
А.М.Сатыбалдиева- т.и.к.,доцента м.а., А.Н.Саалиева-ага-окутуучу,М.А.Азисовнв -ага-
окутуучу, А.С.Байгазиева-ага-окутуучу, М.Муратбек к.-окутуучу
А.Н.Кыдыргычева –методист,Р.У.Дейдиева- лаборант

Коомдук тамак-аш ишканаларынын өкүлдөрү:

- 1.ОсОО “Дасмия” компаниялар тобунун директору-Мамашов Т.Ч.
- 2.“Каунар group” ресторандар тармагынын HR- менеджери-Хайткулов А.Т.
- 3.ОсОО “Империя пиццы” HR жетекчиси-Мегер И.А.
- 4.“Point B” тез тамактануу жайдын директору- Доталиев Т.
- 5.ОсОО “Умай групп”,“Глобус” гипермаркетинин технолог- Исакова С.
- 6.И.Касандеев атындагы №91 кесиптик лицей -Бокотаева Н.А.
- 7.№10 кесиптик лицей – зам.директор УПМР Аматова Н.И.
- 8.Этно комплекс “Супара”-Кубатбекова С.
- 9.Гипермаркет “Фрунзе”-Таджиматова А.
- 10.“Фрунзе” гипермаркет тармактарынын HR- менеджери- Таджиматова А.

Күн тартиби:

1. 740300 “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы” багыты боюнча
“Бүтүрүүчүлөрдүн моделин өркүндөтүү” темасындагы тегерек стол жөнүндө

Угулду: Модератор кафедранын башчысы т.и.к., доцент Т.Р.Кошоева саламдашуу сөзү менен тегерек столду ачып КТАТ кафедрасы жана даярдаган адистер жөнүндө маалымат берилди: бакалавр профилдери, бакалавр жана магистрлерди кабыл алуу жана бүтүрүү, студенттердин практика өткөн жайлары, кафедранын иш-каналар менен байланышы, материалдык, техникалык базасы, бүтүрүүчүлөрдүн жумуш менен камсыз болуусу, кафедранын чет өлкөлүк университеттер менен келишимдери, студенттердин илим-билим менен алектениши, чыгарган макалалары жана кафедранын жетишкендиктери, стандарташтыруу жана ХАССП сабактарына адистердин тартуулусу.

Чыгып сүйлөгөндөр өндүрүштүн жана кафедранын бүтүрүүчүлөрү:

1.ОсОО “Дасмия” компаниялар тобунун директору-Мамашов Т.Ч. кафедранын тегерек столуна чакырганына ырызычылык билдирди жана жана өзүнүн ишканалары менен тааныштырыш кетти жана студенттерге кайрылып эң керектүү кесипти тандагандыгын айтып өттү. Азыр Кыргызстанда ресторан бизнеси өнүгүп жатат жана бардык ишканаларга адистер керектигин белгиледи жана студенттерди бош жумуш орундарына ар дайым өз ишин так билген адистер керек экендигин айтты жана андан тышкары азыркы базар экономикасынын шарттарына ылайык адистерди даярдап чыгыш үчүн кафедра коомдук

тамактануу азыктарын даярдаган ишканалар менен тыгыз байланышта болуп, алардын талаптарына ылайык адис даярдаш үчүн окуу пландарына кандай өзгөртүүлөрдү киргизип, билим берүүнүн өркүндөшүнө өбөлгө түзсөк болот деп ишкана өкүлдөрүнө кайрылды.

2. “Каунар group” ресторандар тармагынын HR- менеджери-Хайткулов А.Т. биздин ресторандар тармактары менен тааныштырып кетейин булар: р-н “Фрунзе”, р-н “Зерно”, р-н “Барашек”, «Каунар food» фабрикасы болуп саналат жана биз мамлекеттик жайларда өз кызматтарыбызды тартуулайбыз. Ар бир өндүрүшкө мансап тепкичтерин өстүрүүгө үйрөнүүгө даяр адамдар керектигин айтты. Андан тышкары коопсуз тамак-аштарды даярдоо үчүн ишканаларга эл аралык стандарттарды кабыл алышыбыз керек. Ошол үчүн эл аралык стандарттар, ХАССП боюнча сабактар көбүрөөк өтүлсө жакшы болмок. Андан тышкары бүтүрүү квалификациялык иштерде жаңы азыктардын иштелип чыгышын жана алардын ишканалар менен бирдикте иштелип чыккан болсо абдан жакшы болмок деп белгиледи

3. МЧК “Империя пиццы” HR жетекчиси-Мегер И.А. кафедранын тегерек столуна чакырганына ыраазычылык билдирди жана азыркы убакытта “КТАТ” кафедрасынын бүтүрүүчүлөрү ишканада жетекчи кызматтарында иштешерин белгилеп, МЧК “Империя пиццы” гүйүндөрүнүн саны 11 жетти жана дагы башка жаңы тармактар ачыларын айтып, ошол ишканалардын баарына технолог, повар, сапат бөлүмүнө адистер керектигине токтолду. Көбүнчө коомдук тамактануу жайларында санитардык эрежелер, гигиена, этика деген сабактарга да көбүрөөк сааттар бөлүнсө, ресторандарда тейлөөнү уюштуруу боюнча сабактар ресторандын өзүндө өтүлсө жакшы болмок.

4.МЧК “Умай групп”, “Глобус” гипермаркетинин технологи - Искакова С. кафедранын тегерек столуна чакырганына ырызычылык билдирди жана өздөрүнүн ишканалары менен тааныштырып кетти. МЧК “Умай групп” бир гана гипермаркеттерди ачпастан кондитер, нан азыктарын, тез татым азыктарын өндүрүүчү цехтер ачылып жатканын айтып, коомдук тамактануу азыктарын технологиясын бүткөн адистерге муктаж экендигин билдирди. Андан тышкары биздин бүтүрүүчүлөр ишканада практика өтүп өздөрүн мыкты көрсөткөндүгүн үндөдү. Ошону менен бирге азыр жарымфабрикаттар көп чыгарылып жаткандыктан муздатуу, тондуруу, эритүү процесстери боюнча ишканаларда практикалык сабактар өтүлсө студенттердин билим алуусуна өбөлгө түзүлмөк

5. И.Касандеев атындагы №91 кесиптик лицей -Бокотаева Н.А.кафедранын тегерек столуна чакырганына ырызычылык билдирди жана азыркы талаптар боюнча лицейге окутуучулар, мастерлер, жогорку билими бар адистер керектигин айтып өттү. Биз мамлекеттик окуу жайларга киребиз ошондуктан мамлекеттик иш керек болсо бизге кайрылыңыз биздин эшиктер сиздер үчүн ар дайым ачык.

6. №10 кесиптик лицей – Аматова Н.И. кафедранын тегерек столуна чакырганына ырызычылык билдирди жана Бокотаева Н.А. сөздөрүнө кошулуп бизге кайрылыңыз биздин эшиктер сиздер үчүн ар дайым ачык болот деп айты. Андан соң бүтүрүүчүлөргө ийгилик каалады.

7. Гипермаркет “Фрунзе”-Таджиматова А. кафедранын тегерек столуна чакырганына ырызычылык билдирди жана өздөрүнүн ишканалары менен тааныштырып кетти. Азыркы учурда 20-дан ашык маркеттер жана онго чукул өндүрүш цехтери бар экендигин айтты жана студенттердин билимин өркүндөтүү үчүн практикалардын түрлөрүн жана практикалык сабактарды ишканада өткөнгө мүмкүн экендигин жана практикалык сабактарга көбүрөөк саат бөлүнсө жакшы болоорун белгиледи

Технологдор жана сапатты көзөмөлдөөчү адистер дайым керектигин айтты.

КТАТ кафедрасынын башчысы т.и.к., доцент Т.Р.Кошоева сөздү бүтүрүүчүлөргө берди.

1.Биринчилерден болуп ТПООП(дот)-1-18 тобунун студенти Тохтаев Мухамедали сүйлөдү эң башкысы саламдашып анан өзүнүн иши жөнүндө айтты Москва шаарында ООО"Камелот" деген ресторан бизнесинин эң алдынкы ресторанында иштеп жана практика өткөнүн айты, келечекте Лондон шаарында ачыла турган жаңы ишканага которулаарын айтып өттү, курсташтарына ийгилик каалады.

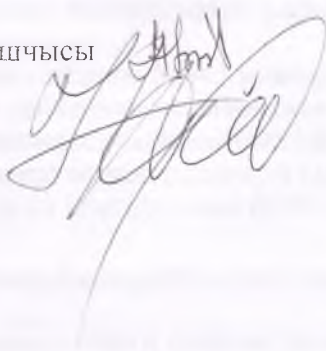
2.Андан соң сөздү Уркинбаева Айжанга берилди, ал кондитерлик ишти баштап азыр кичирээк болсо дагы өзүнүн цехин ачканын айтты, ал глютенсиз десерт жазарын кошумчалады

КТАТ кафедрасынын 740300 "Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы" багыты боюнча "Бүтүрүүчүлөрдүн моделин өркүндөтүү" темасындагы тегерек столунун отурумунда төмөнкүдөй токтом кабыл алынды:

1. Адистиктерди даярдоодогу жумушчу окуу пландарында коюлган практикалык сааттардын саны каралсын *
2. Бүтүрүү квалификациялык иштердин темаларын ишкана менен байланыштырылсын
3. Стандартташтыруу, ХАССП сабактары боюнча практикалык иштер Бишкек шаарынын стандартташтыруу борборунда өтүлсүн
4. Ишканаларда практикалык сабактарды өтүү көбүрөөк каралсын

Кафедра башчысы

Катчы



Кошоева Т.Р.

Кыдыргычева А.Н.