

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

Ведет подготовку специалистов по следующему направлению:

Направления: 740300 «Технология продуктов и организация общественного питания»

Профиль: «Технология общественного питания и ресторанный бизнес»

Форма обучения: очное, 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.



Практические занятия студентов в «Республиканском центре компетенции по школьному питанию»

Профессорско-преподавательский состав кафедры уделяет большое внимание внедрению в учебный процесс новых форм и методов обучения, которые

обеспечены новыми учебными пособиями и методическими разработками.

Поддерживает тесные связи с Алматинским технологическим университетом, Харьковским государственным университетом питания и торговли, Кемеровским технологическим институтом пищевой промышленности, Новосибирским государственным техническим университетом.



Победитель международного конкурса «TurkiSkills»

Выпускники кафедры могут работать:

- Технологими и менеджерами на предприятиях общественного питания, в отелях, курортах, санаториях;

- Директорами-менеджерами предприятий общепита различных форм собственности;
- Заведующими производством на предприятиях общепита (столовая, ресторан, кафе и др.) различной формы собственности;
- Диетологами в детских дошкольных учреждениях и комбинатах школьного питания;
- Технологиами на крупных и малых пищевых предприятиях, специализирующихся на выпуске кулинарной продукции;
- Коммерческими работниками (менеджер) на предприятиях торговли и общественного питания различных форм собственности;
- Руководителями и специалистами отделов организации общепита;
- Товароведами продовольственных товаров предприятий торговли и общественного питания;
- Работниками пищевых лабораторий;
- Преподавателями техникумов, профлицеев;
- Работниками пищевого отдела санэпидстанции, служб стандартизации и контроля качества.



Защита ВКР 2025 год



Производственная практика студентов в
Республике Казахстан «Алматинский
Технологический Университет»



Наши студенты удостоены звания
«Лучший студент СНГ».

Добро пожаловать абитуриент!

Наш адрес:

г. Бишкек, пр. Ч. Айтматова 66,
КГТУ им. И. Раззакова

1 корпус, кабинет 1/213

Контактные данные:

(0312) 544365 (кафедра)

(0312) 561438 (директорат ТИ)

(996) 508884677 (зав.кафедра)

Website: www.kstu.kg



КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. И. РАЗЗАКОВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ

Кафедра

«Технология продуктов
общественного питания»



Лучшее будущее начинается
здесь!