

# **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:**

- Технологами 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;
- Технологами 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](http://www.kstu.kg)



КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМ. И. РАЗЗАКОВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ

Кафедра  
«Технология продуктов  
общественного питания»

КЫРГЫЗСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА "ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОДУКТОВ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"



Лучшее будущее начинается  
здесь!