

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

<b>Название института</b>	Технологический институт
<b>Направление</b>	740300 Технология продукции и организация общественного питания
<b>Профили</b>	<p><b>Технология производства продукции и организация общественного питания/</b>            Образовательная программа: Бакалавриат и Магистратура            Продолжительность обучения: бакалавр 4 лет(дот5л), магистратура 2(дот2,5 г)            Форма обучения: очная (дневная), заочная форма            Начало обучения: 1 сентября каждого года  <a href="#">Необходимые документы для поступления в КГТУ им. И. Раззакова</a></p> <p><a href="#">Срок подачи документов можно узнать на сайте МОН</a></p> <p><a href="#">Буклет ТПООП</a></p> <p>Вопросы относительно обучения: <a href="#">зав.каф.0500212179(Кошоева Толгонай Рысбековна)</a>            Вопросы относительно поступления: <a href="#">контакты телефон председателя тех. комиссии Барылбекова А. Т. +996555737555</a></p> <p>Подготовка бакалавров к разносторонней профессиональной деятельности в сфере пищевой промышленности, услуг общественного питания и торговли, включающая основы по переработке, обработке и реализации различных видов сырья, разработке рецептур блюд ОП, производство кондитерских и кулинарных изделий, оценке условий поставки продуктов, организации системы товародвижения и созданию необходимых условий для хранения, складирования и перемещения продуктов, путем развития у студентов универсальных и профессиональных компетенций, ориентированных на достижение результата в практической деятельности.</p> <p>Программа обучения бакалавров ОП также включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Установление критерий и показателей эффективности работы производства, по организации и контролю производства, реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- Осуществление контроля финансовых и материальных ресурсов при производстве продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- Осуществление технологического контроля и управление качеством производства продукции питания, определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</li> <li>- Организацию деятельности коллектива, проведение оценки состояния социально-психологического климата в коллективе, способы мотивации и стимулирования работников производства;</li> <li>- Формирование цели, задач и тактики продвижения готовой продукции производства, участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков;</li> </ul> <p>Проектирование и оснащение предприятий питания технологическим оборудованием.</p>
<b>Профили</b>	<p><b>Технология производства продукции и организация общественного питания в ресторанах и гостиничных комплексах/</b></p> <p>Программа подготовки бакалавров для предприятий ресторанного бизнеса, способных организовать технологический процесс производства качественной и безопасной кулинарной продукции, ее реализацию и обслуживание потребителей.</p> <p>Подготовка по данному профилю включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценку условий поставки продуктов от поставщиков, организацию системы товародвижения и создание необходимых условий для хранения, складирования и перемещения продуктов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Разработку рецептур, технологий и нормативной документации на кулинарную продукцию;</li><li>- Установление критерий и показателей эффективности работы производства, по организации и контролю реализации готовой продукции внутри и вне предприятия питания;</li><li>- Осуществление контроля финансовых и материальных ресурсов при производстве продукции и услуг общественного питания;</li><li>- Осуществление технологического контроля и управление качеством производства продукции питания, определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</li><li>- Организация деятельности коллектива, проведение оценки состояния социально-психологического климата в коллективе, мотивация и стимулирование работников производства;</li><li>- Формирование цели, задач и тактику продвижения продукции производства, участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков;</li><li>- Анализ потребительского спроса, формирование ассортимента продукции и прогнозирование объема продаж, рекламирование продукции и услуг;</li><li>- Проектирование и оснащение предприятий питания технологическим оборудованием.</li></ul>
--	--