

**Перечень, дисциплин, закрепленных за кафедрой «Технология продуктов общественного питания»**

**Направление: 740300 Технология продукции и организация общественного питания**

1. Физиология питания
2. Физико-химические основы производства продукции общественного питания и общие принципы
3. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании
4. Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья
5. Пищевые и биологические активные добавки
6. Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания
7. Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания
8. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах
9. Холодильная технология и производства охлажденной и замороженной продукции в предприятиях общественного питания
10. Технология производства продукции общественного питания
11. Сертификация ресторанов и предприятий общественного питания
12. Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания
13. Санитария и гигиена питания
14. Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания
15. Проектирование предприятий общественного питания
16. Сенсорный анализ качества пищевых продуктов
17. Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни
18. Бухучет на предприятиях общественного питания
19. Технология продукции общественного питания в ресторанах
20. Организация производства и обслуживания в ресторанах
21 Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах
22. Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах

23. Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах
24. Ресторанное дело
25. Профессиональный этикет в общественном питании
26. ХАССП в индустрии питания
27. Функциональные продукты питания
28. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания
29. Технология приготовления блюд зарубежной кухни
30. Пищевая химия
31. Учебно-исследовательская работа
32. Бухучет в блоках питания при гостиничных комплексах
33. Инновационные технологии производства продукции общественного питания
34. Инновационные технологии производства ресторанной продукции
35. Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли

**Направление: 580300 Коммерция, профиль «Коммерция в ресторанном бизнесе»**

1. Физиология питания
2. Пищевая химия
3. Профессиональный этикет в ресторанном бизнесе
4. Методы исследования качества продукции предприятий общественного питания
5. ХАССП в индустрии питания
6. Организация производства и проектирование ресторанов
7. Технология продукции общественного питания
8. Организация обслуживания в ресторанах
9. Санитария и гигиена питания
10. Контроль и управление качеством продукции предприятий общественного питания

11 Организация и экономика предприятий общественного питания
12. Физико-химические основы производства продукции общественного питания
13. Пищевые и БАДы
14. Технология приготовления блюд Кыргызской кухни
15. Барное дело
16 Технология приготовления блюд зарубежной кухни
17 Сенсорный анализ продовольственных товаров
18. Ресторанное дело
19. Технология производства мучных кондитерских изделий
20. Инновационные технологии производства ресторанной продукции
21. Организация продаж в ресторанном бизнесе
22. Введение в коммерцию

**Коомдук тамактануу азыктардын технология кафедрасынан бекитилген  
сабактардын тизмеси**

**Багыт: 740300-Коомдук тамак-аш азыктарынын жана аны уюштуруунун  
технологиясы**

1 Тамактануу физиологиясы
2 Технологиясын киргизүү
3 Коомдук тамак аш өндүрүүнүн физико-химиялык негиздери жана чийки затты кайра иштетүүнүн жалпы принциптери
4 Метрология, стандартизация жана сертификация
5 Азык-түлүк чийки заттарды товардык-технологиялык баалоо
6 Азыктык жана биологиялык активдүү кошулмалар
7 Чийки заттардын жана тамак-азыктардын касиеттерин изилдөө жолдору
8 Коомдук тамактануу мекемелеринде тейлөөнү уюштуруу

9 Муздаткыч технологиясы жана технология
10 Технология чөйрөсү
11 Коомдук тамактануудагы азыктардын технологиясы
12 Коомдук тамактануудагы азыктардын жана ресторандардагы кызматтардын сертификациясы
13 Коомдук тамак аш мекемелеринде тамак ашты жана иштердин сапатын көзөмөлдөө
14 Тамактануунун санитариясы жана гигиенасы
15 Коомдук тамак аш азыктарынын жана азык-түлүк чийки заттарынын коопсуздугу
16 Коомдук тамак аш мекемелерин долбоорлоо
17 Тамак аш азыртарынын сапатын сенсордук изилдөө
18 Кыргыз улуттук жана чет элдин тамактарын жасоо технологиясы
19 Коомдук тамак-аш ишканаларындагы бухгалтердик эсептер
20 Ресторандагы коомдук тамактануу азыктардын технологиясы
21 Ресторанды тейлоо жана уюштуруу
22 Мейманкана комплекстеринде тамактанууну жана тейлөөнү уюштуруу
23 Мейманкана алдындагы тамактануу жайларындагы жана ресторандардагы кызматтардын сертификациясы
24 Мейманкана алдындагы тамактануу жайларын жана ресторандарды долбоорлоо
25 Ресторандык иш
26 Коомдук тамактануудагы кесиптик этикет
27 Тамактануу тармагындгы HACCP
28 Коомдук тамак аш мекемелеринде ун азыктарын иштетүү технологиясы
29 Кыргыз улуттук тамактарын жасоо технологиясы
30 Чет элдин тамактарын жасоо технологиясы
31 Тамак аш химиясы
32 Окуу-изилдөө иштери

33	Мейманкана комплекстеринин алдындагы тамактануу жайларынын эсеп-кысабы
34	Коомдук тамак аш жасоонун жаңы технологиялары
35	Атайын тамактануу түрлөрүнүн технологиясы жана аны уюштуруу(жеткинчектерге, мектепке чейинки, мектептик, диеталык жана дарылоо-профилактикалык)
<b>Багыт: 580300 Соода , профиль Ресторандык ишмердеги соода</b>	
1	Тамактануу физиологиясы
2	Тамак аш химиясы
3	Коомдук тамактануудагы кесиптик этикет
4	Чийки заттардын жана тамак-азыктардын касиеттерин изилдөө жолдору
5	Технология чөйрөсү
6	Тамактануу тармагындгы ХАССП
7	өндүрүштүү уюштуруу жана ресторанды долборлоо
8	Коомдук тамактануудагы азыктардын технологиясы
9	Ресторанды тейлөө жана уюштуруу
10	Тамактануунун санитариясы жана гигиенасы
11	Коомдук тамак аш мекемелеринде тамак ашты жана иштердин сапатын көзөмөлдөө
12	Мекемелер жана коомдук тамактануудагы азыктардын экономикасы
13	Коомдук тамак аш өндүрүүнүн физико-химиялык негиздери
14	Азыктык жана биологиялык активдүү кошулмалар
15	Кыргыз улуттук тамактарын жасоо технологиясы
16	Бар иштери
17	Чет элдин тамактарын жасоо технологиясы
18	Тамак аш азыртарынын сапатын сенсордук изилдөө
19	Ресторандык иш
20	Коомдук тамак аш мекемелеринде ун азыктарын иштетүү технологиясы

21 Коомдук тамак аш жасоонун жаңы технологиялары
--

22 Ресторандык ишкердиктеги сатуу боюнча уюм
--