

## Кафедра отурумунун №14 токтомунан кечурме

28.03.23ж

**Катышкан кафедранын мучвлеру:** 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 окулдеру:**

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 технологу- Искакова 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.

### Кун тартиби:

1. 740300 "Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы" багыты боюнча  
"Бутуруучулордун моделин еркундетуу" темасындагы тегерек стол женунде

Угулду: Модератор кафедранын башчысы т.и.к., доцент Т.Р.Кошоева саламдашуу еезу менен тегерек столду ачып КТАТ кафедрасы жана даярдаган адистер женунде маалымат берилди: бакалавр профилдери, бакалавр жана магистрлерди кабыл алуу жана бутуруу. студенттердин практика еткен жайлары, кафедранын иш-каналар менен байланышы, материалдык, техникалык базасы, бутуруучулордун жумуш менен камсыз болуусу, кафедранын чет елколук университеттер менен келишимдери. студенттердин илим-билим менен алектениши. чыгарган макал алары жана кафе д ран £»гн жетишкендиктери, стандарташтыруу жана ХАССИ7 сабактарына адистердин тартуулуеу.

### Чыгып суйлегендер ендуруштун жана кафедранын бутуруучулеру:

ГОсОО "Дасмия" компаниялар тобунун директору-Мамашов Т.Ч. кафедранын тегерек столуна чакырганына ырызычылык билдирди жана жана езунун ишканалары менен тааныштырып кетти жана етуденттерге кайрылып он керектуу кесиптп зандагандыгын айтыш етту. Азыр Кыргызстан да ресторан бизнесси енугуп жатат жана барды к ишканаларга адистер керектигин белгиледи жана студенттерди бош жумуш орундарына ар дайым оз ишин так билген адистер керек экендигин айтты жана андан тышкары азыркы базар экономикасынын шарттарына ылайык адистерди даярдап чыгыш учун кафедра коомдук

тамактануу азыктарын даярлага ишканалар менен тыгыз байланышта болуп, алардын талаптарына ылайык адис даярдаш учун окуу пландарына кандай өзгөртүүлөрдү Киргизии, билим берүүнүн өркүндөшүнө өбөлгө түзсөк болот деп ишкана окулдарына 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 кебурөөк өтүлсө жакшы болмок. Андан тышкары өтуруу квалификациялык иштерде жады 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 өтуруучулары ишканада жетекчи кызматтарында иштешерин белгилеп. МЧК “Империя пиццы” туйундерунун саны 11 жетти жана дагы башка жаңы тармактар ачыларын айттып, ошол ишканалардын баарына технолог, повар, сапат белумуно адистер керектигине токтолду. Кебунче коомдук тамактануу жайларында санитардык эрежелер, гигиена, этика деген сабактарга да кобуроок сааттар белунсо. ресторандарда тейлеону уюштуруу боюнча сабактар ресторандын өзунде өтүлсө жакшы болмок.

4. МЧК “Умай групп”, “Глобус” гипермаркетинин технологун - Исакова С. кафедранын тегерек столуна чакырганына ыраазычылык билдирди жана өздөрүнүн ишканалары менен тааныштырып кетти. МЧК “Умай групп” бир гана гипермаркеттерди ачпастан кондитер, нан азыктарын, тез татым азыктарын өндүрүүчү цехтер ачылып жатканын айттып. коомдук тамактануу азыктарын технологиясын өткөн адистерге муктаж экендигин билдирди. Андан тышкары биздин өтуруу чүлөр ишканада практика өтүп өздөрүн мыкты керсеткендугун өндеду. Ошону менен бирге азыр жарымфабрикалар көп чыгарылып жаткандыктан муздатуу, тоцдуруу, эритуу 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 ыраазычылык билдирди жана азыркы талаптар боюнча лицейге окупчулар. мастерлер. жогорку билими бар адистер керектигин айттып өттү. Биз мамлекеттик окуу жайларга киребиз ошондуктан мамлекеттик иш керек болсо бизге кайрылыңыз биздин эшиктер сиздер үчүн ар дайым ачык.

6. №10 кесиптик лицей - Аманова Н.И. кафедранын тегерек столуна чакырганына ыраазычылык билдирди жана Бокотаева Н.А. өздөрүнө кошулуп бизге кайрылыңыз биздин эшиктер сиздер үчүн ар дайым ачык болот деп айтты. Андан сон өтуруучуларга ийшилик каалады.

7. Гипермаркет “Фрунзе”-Таджиматова А. кафедранын тегерек столуна чакырганына ыраазычылык 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 кебурөөк саат белунсо жакшы болооруп белгиледи

Технологдор жана саиатты коземелдеочу адистер дайым керектигин айтты.

КТАТ кафедрасынын башчысы т.и.к., доцент Т.Р.Кошоева сездү бутуруучулврге берди.

1 .Биринчилерден болуп ТПООП(дот)-1-18 тобунун студента Тохтаев Мухамедали суйледу эн башкысы саламдашып анан езунун иши женунде айтты Москва шаарында ООСГКамелот” деген ресторан бизнесинин эц алдыгакы ресторанында итптеп жана практика еткенун айты, келечекте Лондон шаарында ачыла турган жата ишканага которулаарын айтып етту, курсташтарына ийгилик каалады.

2.Андан сон сездү Уркинбаева Айжанга берилди. ал кондитерлик ишти баштан азыгр кичирээк болсо дагы езунун цехин ачканын айтты, ал глютене из десерт жазарын кошумчалады

КТ АТ кафедрасынын 740300 "Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы" багыты боюнча "Бутуруучулордун моделин еркундетуу" темасындагы тегерек столунун отурумунда теменкудей 1 окто.м кабыл алынды:

1. Адистиктерди даярдоодогу ж>'м\шч\ - окуу пландарында коюлган практикалык сааттардын саны каралсын
2. Бутуруу квалификациялык иштердин темаларын ишкана меиен байланынггырылсын
3. Стандартташтыруу, ХАССИ сабактары боюнча практикалык инггер Бишкек шаарынын стандартташтыруу борбор) нда ет\ леун
4. Ишканаларда практикалык сабактарды ет^л, кебуреек каралсын

Кыдыргычева А.Н.

/