Первый выпуск специалистов состоялся по специализации 1-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна в 1976 г., а по специализации 1-49 01 01 02 Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и пищеконцентратов – в 1983 г.

В 2003 году на кафедре была открыта специализация 1-49 01 01 05 «Технология сахаристых веществ», выпуск специалистов по которой осуществлялся до 2012 г.

За годы существования кафедры подготовлено более 2500 специалистов, многие из которых занимают ведущие должности в Республике Беларусь на предприятиях системы хлебопродуктов: на мукомольных, крупяных, комбикормовых заводах, а также хлебопекарных, макаронных, кондитерских предприятиях разной подчиненности.

На кафедре работает 19 сотрудников и преподавателей. Штат преподавателей составляет: 3 профессора, 10 кандидатов технических наук, доцентов;  1 старший преподаватель. Учебно-вспомогательный персонал насчитывает 5человек: 2 ведущих специалиста и 3 лаборанта.

На кафедре читается более 60 дисциплин.

С 1991 г. на кафедре открыта аспирантура дневной и заочной форм обучения по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства».

С 2007 г. на кафедре открыта магистратура по специальности 1-49 80 01«Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства».

С 2022г кафедра участвует в подготовке специалистов по совместной образовательной программе с Республикой Узбекистан. Первый выпуск специалистов по данной программе состоялся в июне 2023г.

С 2023г на кафедре функционирует научно-образовательный центр по хлебопечению с современным многофункциональным оборудованием, позволяющим проводить научно-исследовательскую работу по разным направлениям.

Направления научно-исследовательской работы на кафедре связаны с разработкой новых видов продукции на основе биологически активного, ферментированного растительного сырья; использованием нетрадиционных видов муки и продуктов переработки злаковых, бобовых и масличных культур, а также овощных и фруктовых порошков при получении кондитерских, хлебобулочных изделий и снековой продукции; разработкой технологий производства макаронных, хлебобулочных и кондитерских изделий для различных целевых групп потребителей; разработкой новых методик контроля качества хрупкости и твердости различных групп мучных продуктов питания; разработкой инновационных подходов в технологии приготовления ферментированных полуфабрикатов хлебопекарного производства.