**Выпускники пищевых направлений работают** технологами на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе по переработке мясного, молочного сырья, кондитерских, макаронных, хлеба и хлебобулочных изделий, а также по производству консервированных продуктов, соков, напитков, вино-водочных изделий, замороженных продуктов, сухофруктов.

**Выпускники направления «Стандартизация, сертификация и метрология»** работают в качестве менеджеров по качеству в органах сертификации, аккредитации, стандартизации.

**Выпускники направлений общественного питания работают** технологами в ресторанах, кафе, предприятиях быстрого питания (пиццерии, бургерные и др.).

**Выпускники направления «Пищевая инженерия»** работают инженерами – механиками на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания, сервисного обслуживания холодильно-технологического оборудования пищевых производств.

**Выпускники направления легкой промышленности работают технологами и конструкторами** на швейных предприятиях**,** домах моды и ателье, открывают собственные производства, мастерские не только в Кыргызстане, но и в странах ближнего и дальнего зарубежья (Россия, Казахстан, Германия).

**Модельеров и дизайнеров** готовят крупные специалисты соответствующих направлений, победители различных международных и национальных конкурсов.

***Информация для абитуриентов***

1. ***Осуществляется набор на бюджетное и контрактное обучение по баллам ОРТ;***
2. ***По возникающим вопросам обращаться в деканат Технологического факультета (тел. 56-14-38);***
3. ***Дополнительная информация о факультете на сайте КГТУ им. И. Раззакова (www.kstu.kg)***

**НАШ АДРЕС: 720044, г. Бишкек, пр. Ч.Айтматова 66, КГТУ,**
**Приемная комиссия - тел. 54-19- 21**

# КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И. РАЗЗАКОВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

***Уважаемые абитуриенты!***
***Поступайте на Технологический факультет!***

Технологический факультет, как и другие старейшие факультеты КГТУ, основан в 1954. В течение многих лет технологический факультет является базовым учебным и научным центром в Центральноазиатском регионе и осуществляет подготовку бакалавров, магистров для пищевой и легкой промышленности, сервиса и туризма.

*Технологический факультет сегодня*: **1300** студентов из Кыргызстана, Казахстана, России, Узбекистана и Туркменистана; высокопрофессиональные преподаватели, в числе которых: доктора наук, профессора, кандидаты наук, доценты, «Заслуженные работники образования КР», «Отличники народного образования КР».

На базе КГТУ им.И.Раззакова по гранту Всемирного банка (1,5 млн $) создан единственный в Средней Азии Учебно-практический центр пищевой и перерабатывающей промышленности «Технолог» - один из современнейших образовательных учреждений в системе профессионального образования, предназначенный для обучения студентов и повышения квалификации специалистов отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

Высокотехнологичный Учебный центр легкой промышленности, созданный в КГТУ им. И.Раззакова по гранту правительства Швейцарии позволяет обеспечить высокий уровень подготовки выпускников и переподготовки кадров для данной отрасли.

**Международная аккредитация.** Образовательная программа подготовки бакалавров и магистра наук по направлению «Технология производства продуктов питания животного происхождения», прошла международную аккредитацию. агентства АКВИН (Федеративная Республика Германия) и стала первой в Кыргызстане, аккредитованной по международным стандартам

Выпускники этой программы могут трудоустроиться в 41 странах мира без нострификации и продолжить обучение более чем в 120 вузах мира.

Канцлер Германии госпожа Ангела Меркель, в формате своего официального визита в Кыргызскую Республику (2016г.), встретилась со студентами кафедры «Технология производства продуктов питания» и отметила хорошую профессиональную подготовленность студентов.

**В числе выпускников факультета депутаты Жогорку Кеңеша Кыргызской Республики, директора крупных международных компаний, владельцы швейных предприятий, перерабатывающих производств, ресторанов, строительных компаний, проректора ВУЗов.**

**Трудоустройство выпускников - свыше 90%**

*Технолог – это:*

- ✓ *хорошая работа;*
- ✓ *хорошая зарплата;*
- ✓ *хорошая карьера;*
- ✓ *хороший бизнес!*

## Перечень образовательных программ Технологического факультета

| п/п | Наименование направления и профилей | Перечень обязательных предметных тестов ОРТ |
|---|---|---|
| | **Направление «Технология продукции и организация общественного питания»** | |
| 1 | Технология и производства продукции, организация общественного питания | Основной тест, химия или биология |
| 2 | Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах | Основной тест, химия или биология |
| | **Направление «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»** | |
| 3 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Основной тест, химия, биология |
| 4 | Технология консервов и пищеконцентратов | Основной тест, химия, биология |
| 5 | Безопасность и качество пищевых производств | Основной тест, химия, биология |
| 6 | Технология и хранение зерна | Основной тест, химия, биология |
| | **Направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»** | |
| 7 | Технология мяса и мясных продуктов | Основной тест, химия или биология |
| 8 | Технология молока и молочных продуктов | Основной тест, химия или биология |
| | **Направление «Биотехнология»** | |
| 9 | Пищевая биотехнология | Основной тест, химия или биология |
| | **Направление «Технология и конструирование изделий легкой промышленности»** | |
| 10 | Технология швейных изделий | Основной тест, химия или физика |
| 11 | Конструирование швейных изделий | Основной тест, химия или физика |
| 12 | Технология изделий из кожи | Основной тест, химия или физика |
| | **Направление «Технологические машины и оборудование»** | |
| 13 | Пищевая инженерия малых предприятий | Основной тест, физика или математика |
| 14 | Машины и аппараты пищевых производств | Основной тест, физика или математика |
| 15 | Холодильная, криогенная техника и кондиционирование | Основной тест, физика или математика |
| | **Направление «Стандартизация, сертификация и метрология»** | |
| 16 | Стандартизация и сертификация (пищевых продуктов) | Основной тест, физика или математика |
| | **Направление «Искусство костюма и текстиля»** | |
| 17 | Художественное проектирование костюма | ОРТ, экзамен по рисунку |
| | **Направление «Дизайн»** | |
| 18 | Дизайн графический | Внутренние вступительные испытания, экзамен по рисунку |
| 19 | Дизайн среды | |
| 20 | Дизайн одежды | |