Кафедра **«Пищевая инженерия»** - одна из старейших кафедр Кыргызского государственного технического университета. Она основана в 1956 году. За это время кафедра подготовила более 2000 инженеров-механиков и порядка 200 инженеров-технологов хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств не только для Кыргызстана, но и для всего региона Средней Азии.

За период своего существования кафедра постоянно развивалась и совершенствовалась: была создана современная научно-техническая и учебно-лабораторная база для предложения студентам современного технического образования. В состав учебно-лабораторной базы входят 8 специализированных учебных лабораторий, учебные мастерские и компьютерный класс.

Все лаборатории оснащены макетами и образцами действующего оборудования по всем отраслям пищевой промышленности и холодильной техники.

В настоящее время на кафедре работают: 2 профессора, 4 доцента, 2 старших преподавателя, 1 преподаватель кафедры имеет ученую степень доктора технических наук и 4 преподавателя кандидата технических наук.

Кафедра готовит бакалавров и магистров со сроком обучения 4 и 2 года соответственно по следующим направлениям:

***Направление* «Технологические машины и оборудование»**

Профиль **«Пищевая инженерия»**

Инженер - механик данной специальности подготовлен как к работе на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, так и к открытию и эффективному руководству малым предприятием, работе в сфере услуг и в органах по стандартизации и сертификации пищевых продуктов и оборудования.

Профиль **«Машины и аппараты пищевых производств»**

со специализациями:

- оборудование молочной и мясной промышленности;
- оборудование консервных заводов;
- оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств;
- оборудование предприятий по хранению и переработки зерна.

Сфера деятельности специалистов этого профиля охватывает как пищевые производства, так и заводы пищевого машиностроения, а также предприятия других отраслей экономики.

Кроме того, они занимаются проектированием и изготовлением машин и аппаратов пищевых производств, их сервисным обслуживанием и технической эксплуатацией, механизацией трудоемких процессов при переработке сырья.

Профиль **«Холодильная техника и кондиционирование»**

Инженер – механик этого профиля может работать на предприятиях торговли, общественного питания, гостиничного сервиса и жилищно-коммунального хозяйства, использующих холодильную технику и системы комфортного жизнеобеспечения, в сфере услуг.

со специализациями:

- Холодильно-технологическое оборудование пищевых производств;
- Торговая и бытовая холодильная техника;
- Кондиционирование воздуха и климатехника.

Инженер – холодильщик может работать в пищевой и перерабатывающей промышленности, на предприятиях холодильного машиностроения, торговли, общественного питания и гостиничного сервиса, в сфере услуг, в других отраслях экономики, где используется искусственное охлаждение.

Имея глубокие общетехнические и специальные знания, выпускники нашей кафедры, кроме указанных сфер деятельности, востребованы также в научно – исследовательских и проектных учреждениях, органах по стандартизации и сертификации пищевых продуктов и сырья, пищевого и холодильного оборудования.

По согласованным со средними профессиональными образовательными учреждениями по соответствующим специальностям Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова может осуществить обучение по ускоренной программе на контрактной основе по очной и дистантной формам обучения.

КАФЕДРА РАДА ВСТРЕЧЕ С ВАМИ ! ! !

Заведующий кафедрой – доктор технических наук, профессор

Садиева Анаркуль Эсенкуловна

Наш адрес: Пр. Мира,66, Кыргызский государственный технический университет им. И.Раззакова, ауд.2\203

Справки по телефону

56-14-32 ежедневно,

кроме

субботы и воскресенья

Уважаемый абитуриент

КАФЕДРА

«Пищевая инженерия»

Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова

Приглашает

обучаться по направлениям

«Технологические машины и оборудование»

профили:

- «Пищевая инженерия малых предприятий»;

-«Машины аппараты пищевых производств»;

- «Холодильная, криогенная техника и кондиционирование»