



Перечень направлений, профилей Технологического факультета с указанием обязательных предметных тестов

п/п	Наименование направления и профилей	Перечень обязательных предметных тестов ОРТ
Направление «Технология продукции и организация общественного питания»-		
1	Технология производства продукции и 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 пище концентратов	Основной тест, химия, биология
5	Технология бродильных производств и виноделие	Основной тест, химия, биология
Направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»		
6	Технология мяса и мясных продуктов	Основной тест, химия или биология
7	Технология молока и молочных продуктов	Основной тест, химия или биология
Направление «Биотехнология»		
8	Пищевая технология	Основной тест, химия или биология
Направление «Технология и конструирование изделий легкой промышленности»		
9	Технология швейных изделий	Основной тест, химия или физика
10	Конструирование швейных изделий	Основной тест, химия или физика
11	Технология изделий из кожи	Основной тест, химия или физика
Направление «Технологические машины и оборудование»		
12	Пищевая инженерия малых предприятий	Основной тест, физика или математика
13	Машины и аппараты пищевых производств	Основной тест, физика или математика
14	Холодильная, криогенная техника и кондиционирование	Основной тест, физика или математика
15	Машины и аппараты швейного производства	Основной тест, физика или математика
Направление «Стандартизация, управление качеством и метрология»		
16	Стандартизация и сертификация (пищевых продуктов)	Основной тест, физика или математика
Направление «Коммерция»		
17	Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)	Основной тест, математика
18	Коммерция в ресторанном бизнесе	Основной тест, математика
Направление «Техносферная безопасность»		
19	Защита в чрезвычайных ситуациях	Основной тест, физика или математика
Специальность «Техносферная безопасность»		
20	Пожарная безопасность	Основной тест, физика или математика
Направление «Искусство костюма и текстиля»		
21	Художественное проектирование костюма	ОРТ, экзамен по рисунку
Направление «Дизайн»		
22	Дизайн	Внутренние вступительные испытания, экзамен по рисунку



Кафедра «Технология изделий легкой промышленности»



Свыше 20 лет является ведущей в Кыргызской Республике по подготовке инженеров для текстильной и легкой промышленности. Кафедра осуществляет подготовку бакалавров по направлению **«Технология изделий легкой промышленности»** по следующим профилям:

- *Технология швейных изделий;*
- *Конструирование швейных изделий;*
- *Технология изделий из кожи.*

Студенты данных профилей получают знания по: технологии изготовления швейных изделий, конструированию и моделированию швейных изделий, проектированию швейных предприятий.

Объекты профессиональной деятельности бакалавров: Дома моды, ателье и рекламные компании, издательские центры. Выпускники открывают собственные производства, ателье, мастерские не только в Кыргызстане, но и в странах ближнего и дальнего зарубежья (Россия, Казахстан, Германия).

Коллектив сформирован высококвалифицированными кадрами и обладает значительным потенциалом. Основной преподавательский состав представлен выпускниками вузов Москвы, Санкт-Петербурга и др. вузов России. В составе кафедры 1 доктор и 3 кандидата технических наук.

Кафедра «Художественное проектирование изделий»



Осуществляет подготовку – художников-стилистов, дизайнеров, модельеров изделий легкой промышленности, которые проектируют одежду, аксессуары из тканей для костюмов, изделия декоративно-прикладного искусства. Выпускники по направлению **«Дизайн»** работают по созданию проектов фирменного стиля, рекламных плакатов, клипов, буклетов, билбордов и книжно-журнальной продукции. Кафедра осуществляет подготовку бакалавров по направлению **«Искусство костюма и текстиля»** по профилю:

- *Художественное проектирование костюма*
- По направлению **«Дизайн»**, профиль:
- *Дизайн графический.*

Объекты профессиональной деятельности специалиста: модельные агентства, дома моды, ателье и частные предприятия.

Кафедра «Художественное проектирование изделий», имеет в штате профессора, 6 доцентов. Обучение осуществляется в 5 учебных современных лабораториях. Студенты активно привлекаются к научно-исследовательской работе по возрождению и развитию кыргызского народного костюма в учебно-художественных мастерских «Сайма». Разработанные и изготовленные студентами коллекции моделей, получают высокую оценку на городских, Республиканских, международных конкурсах и выставках. Произведения декоративно-прикладного искусства, живописи, выполненные студентам удостоиваются городских Республиканских, Международных конкурсных выставках.



Кафедра «Технология производства продуктов питания»



Организована в 1957 году. Осуществляет подготовку бакалавров: по направлению **«Технология и производство продуктов питания животного происхождения»**

включающий профили:

- *Технология мяса и мясных продуктов;*
- *Технология молока и молочных продуктов.*

По направлению **«Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»** по профилю:

- *Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий.*

По направлению **«Биотехнология, профиль:**

- *Пищевая биотехнология*

Объекты профессиональной деятельности выпускников: предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе по переработке мяса, молока, производству колбасных изделий, сыра, масла

также сахарных, кондитерских, макаронных, хлеба и хлебобулочных изделий, образовательные и научные учреждения.

Учебные программы бакалавра наук и магистра по направлению «Технология производства продуктов питания животного происхождения» прошли международную аккредитацию агентства АКВИН (Федеративная Республика Германия) и стали первыми в Кыргызстане, аккредитованными по международным стандартам. Выпускники этой программы могут трудоустроиться в 41 странах мира без нострификации и продолжить обучение более чем в 120 вузах мира.

Заключены договора о взаимовыгодном сотрудничестве с «ОсООРиха», АОЗТ «СутБулак», ОАО «Таттуу», АО «Вим-Биль-Дан», АО «Эльвест» и др., где трудоустраиваются наши выпускники.

Кафедра «Технология производства продуктов общественного питания»



Осуществляет подготовку бакалавров по направлению **«Технология продукции и организация общественного питания»** по следующим профилям:

- *Технология производства продукции и организация общественного питания*
- *Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах*
- *Организация обслуживания и питания туристов*

По направлению **«Коммерция»** по профилю:

- *«Коммерция в ресторанном бизнесе».*

Объекты профессиональной деятельности бакалавра: предприятия общественного питания, кафе, рестораны, столовые. Кафедра укомплектована квалифицированными специалистами: 1 профессор КГТУ, 4 кандидата наук, в их числе 3 отличника образования КР.

Профессорско-преподавательский состав кафедры уделяет большое внимание внедрению в учебный процесс новых форм и методов обучения, которые обеспечены новыми учебными пособиями и методическими разработками. Кафедра поддерживает тесные связи с Алма-Атинским технологическим университетом, Российским университетом кооперации, Харьковским государственным университетом питания и торговли, Кемеровским технологическим институтом пищевой промышленности.



Кафедра «Технология консервирования»



Образована в 1958г. Осуществляет подготовку бакалавров по направлению: **«Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»** включающему профили:

- «Технология консервов и пищево-центратов»;
- «Технология бродительных производств и виноделие».

По направлению «Стандартизация, управление качеством и метрология», профиль:

- «Стандартизация и сертификация пищевых продуктов»,

По направлению: «Коммерция», профиль:

- «Товароведение экспертиза товаров по областям применения».



В штате кафедры 6 кандидатов наук, в числе которых 5 «Отличников образования Кыргызской Республики».

С момента организации кафедра выпустила более 2500 инженеров-технологов консервной, винодельческой и сахарной промышленности и специалистов по стандартизации и сертификации для Кыргызстана и других республик Средней Азии и Казахстана. Кафедра оснащена современной лабораторной базой и имеет методическую базу, отвечающую современным требованиям. Поддерживается тесное сотрудничество с ведущими профилирующими вузами СНГ и дальнего зарубежья. **Объекты профессиональной деятельности:** предприятия пищевой, перерабатывающей промышленности, структура Кыргызстандарта (НИСМ), таможи, предприятия торговли, образовательные и научные учреждения.

Кафедра «Машины и аппараты пищевых производств»

Организована в 1965г. За период своего существования кафедра подготовила более 1000 инженеров - механиков хлебопекарного, макаронного и кондитерского не только для Кыргызстана, но и всего региона Центральной Азии. Осуществляет подготовку бакалавров по направлению: **«Технологические машины и оборудование»** по следующим профилям:

- **Машины и аппараты пищевых производств;**
- **Пищевая инженерия малых предприятий;**
- **Холодильная, криогенная техника и кондиционирование.**
- **Машины и аппараты швейного производства.**

Объекты профессиональной деятельности специалиста: предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания, сервисного обслуживания холодильно-технологического оборудования пищевых производств. Выпускники кафедры могут работать инженерами - программистами разработки компьютерных программ проектирования пищевых процессов и аппаратов, автоматизации, управления и моделирования технологических процессов.



Кафедра «Защита в чрезвычайных ситуациях и экология»



Образована в 2005г., осуществляет подготовку бакалавров по направлению **«Техносферная безопасность»**, профиль: **«Защита в чрезвычайных ситуациях»** по дневной и заочной формам обучения. В составе кафедры 3 кандидата наук, доцента.

Объекты профессиональной деятельности специалиста: образовательные учреждения, региональные центры Гражданской обороны (ГО) и ЧС, поисково-спасательные службы системы Министерства чрезвычайных ситуаций (МЧС), крупные промышленные предприятия, предприятия теплоэнергетики и машиностроения и другие отрасли промышленности. Кроме того, выпускники кафедры могут возглавлять отделы промышленной безопасности, ГО и Чрезвычайных ситуаций (ЧС) на предприятиях, организациях и учреждениях, районные отделы ГО и ЧС. На основании договора о сотрудничестве между КГТУ им. И. Разакова и МЧС студенты проходят учебно-ознакомительную и производственную практику на базе Северного управления МЧС. Проводятся совместные командно-штабные учения по ликвидации последствий землетрясений с участием сотрудников кафедры, студентов и специалистов МЧС КР.



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. Разакова (www.kstu.kg)**
- НАШ АДРЕС: 720044, г. Бишкек, пр. Мира 66, КГТУ,**
Декан ТФ - тел. 56-14-38
Приемная комиссия - тел. 54-19-21

Технолог – это:

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

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И. РАЗАКОВА

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.

Технологический факультете осуществляет подготовку бакалавров, магистров для пищевой и легкой промышленности, сервиса, туризма, системы Министерства чрезвычайных ситуаций осуществляют выпускающие кафедры Технологического факультета.



Технологический факультет сегодня: - это: **1200** 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.Разакова по гранту Всемирного банка (1,5 млн \$) создан единственный в Средней Азии Учебно-практический центр пищевой и перерабатывающей промышленности «Технолог» - одно из современных образовательных учреждений в системе профессионального образования, предназначенный для обучения студентов и повышения квалификации специалистов отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

Международная аккредитация. Учебная программа бакалавра 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 ностарификации и продолжить обучение более чем в 120 вузах мира.



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

Качество подготовки специалистов на факультете всегда отвечало требованиям времени. Выпускники ТФ работают на предприятиях пищевой и легкой промышленности в государственных структурах, становятся предпринимателями, организуют частные предприятия.

В числе выпускников факультета депутаты ЖК, директора крупных международных компаний, владельцы швейных предприятий, перерабатывающих производств, ресторанов, строительных компаний, проректора ВУЗов. Трудоустройство выпускников свыше – 90%.