

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.), встретила 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 пищевых концентратов	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	

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 современных 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