



65-летию ФПИ-КГТУ им.И.Раззакова

**I Международный форум выпускников
Технологического факультета**

ТФ. Общая информация

2

Технологический факультет КГТУ им. И.Раззакова является одним из ведущих учебно-научных подразделений университета, осуществляющим подготовку специалистов для пищевой и легкой промышленности, организаций стандартизации и сертификации, системы общественного питания и дизайна.

Среди основных проблем, стоящих перед человечеством в XXI веке, к самым важным и сложным относятся проблемы обеспечения населения Земного шара продуктами питания и одеждой. Состояние питания является одним из основных факторов, определяющих генофонд и здоровье нации. Безопасность продуктов питания - актуальнейшая из современных проблем.

Качественная экологически безопасная, стильная одежда, в свою очередь, - не только защищает человека от непогоды, формирует имидж, но и обеспечивает уверенность, создает настроение и, во - многом, обуславливает успешность и карьерный рост человека. Все эти факторы способствуют развитию индустрии моды, индустрии одежды.

Именно поэтому вопросы подготовки инженерных кадров для пищевой индустрии, легкой промышленности, организаций стандартизации , системы общественного питания и дизайна занимают важное место в системе инженерного образования страны с учетом того, что в условиях кризиса именно эти отрасли народного хозяйства только выстояли, но и продолжают развиваться.



ТФ. История

3



- Подготовку дипломированных специалистов - инженеров – технологов, а также бакалавров и магистров осуществляет Технологический факультет, который, как и другие старейшие факультеты «Политеха» основан в 1954г. В составе механико-технологического факультета он был представлен кафедрой «Пищевые продукты», осуществлявшей подготовку инженеров по специальностям: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология консервирования». В 1955 г. кафедра преобразована в Технологический факультет, который осуществлял подготовку инженеров-технологов для пищевой промышленности. В течение многих лет Технологический факультет ФПИ является базовым учебным и научным центром в Центральноазиатском регионе. С 1961 по 1991 гг. осуществлялась подготовка специалистов-пищевиков по кооперированному набору не только для Кыргызстана, но и для Узбекистана, Туркменистана и Казахстана.
- За период своего существования факультет неоднократно подвергался внутренней перестройке, целью которой являлось стремление сохранить позиции лидирующего научного и учебного центра, определяющего политику подготовки высококвалифицированных специалистов народного хозяйства, необходимых не только для различных отраслей промышленности, перерабатывающих сельскохозяйственное сырье, но и для торговли, легкой промышленности и туризма.
- В развитии факультета значительную роль сыграли деканы: доценты Потоцкий П.С, Савицкий А.Е., Омурзаков Ж.О., Садыров О.А., Усенбаев К.У., Байгазиева М.Д., Супонина Т.А., Кулмырзаев А.А., профессор Баткибекова М.Б. (свыше 15 лет), с 2000 г. - профессор Джунушалиева Т.Ш.

КАФЕДРЫ ТФ

4

В составе ТФ 10 кафедр, учебные центры и мастерская:

Технология производства
продуктов питания

Технология консервирования

Технология продуктов
общественного питания

Пищевая инженерия

Химия и химические
технологии

Технология изделий легкой
промышленности

Художественное
проектирование изделий

Высшая школа дизайна

Кыргыз тили

Русского языка

Учебно-практический центр «Технолог»

Учебно-практический центр легкой промышленности

Студенческая художественная мастерская «Сайма»

Учебный ресторан кафедры «Технология производства
общественного питания»

ТФ. Направления подготовки



Кафедры факультета реализуют образовательный процесс в соответствии с лицензиями, учебными планами, разработанными на основании Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования и примерных учебных планов, утвержденных УМО по техническому и технологическому образованию МОиН КР.



Факультет осуществляет реализацию 9 образовательных программ по системе бакалавриата (очная форма обучения); 5-по заочной форме с применением дистанционного обучения

Все необходимые лицензии и сертификаты имеются.

ТФ. Перечень образовательных программ

6

№ п/п	Наименование направления и профилей
1. Направление «Технология продукции и организация общественного питания»	
	Технология и производства продукции, организация общественного питания
	Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах
2. Направление «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	
	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
	Технология консервов и пищекокцентратов
	Безопасность и качество пищевых производств
	Технология и хранение зерна
3. Направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	
	Технология мяса и мясных продуктов
	Технология молока и молочных продуктов
4. Направление «Биотехнология»	
	Пищевая биотехнология
5. Направление «Технология и конструирование изделий легкой промышленности»	
	Технология швейных изделий
	Конструирование швейных изделий
	Технология изделий из кожи
6. Направление «Технологические машины и оборудование»	
	Пищевая инженерия малых предприятий
	Машины и аппараты пищевых производств
	Холодильная, криогенная техника и кондиционирование
7. Направление «Стандартизация, сертификация и метрология»	
	Стандартизация и сертификация (пищевых продуктов)
8. Направление «Искусство костюма и текстиля»	
	Художественное проектирование костюма
9. Направление «Дизайн»	
	Дизайн графический
	Дизайн среды
	Дизайн одежды

Профессорско-преподавательский состав ТФ

Качественный состав кафедр ТФ: 5% докторов наук, профессоров, 37% кандидатов наук базовое образование. Процент острепенённости выпускающих кафедр составляет, %: ПИ – 42,85%, ТК- 40%, ТПОП – 25%, ТППП – 36%, ТИЛП – 20.58%, ХПИ – 10%.

В числе преподавателей факультета:

- академик Международной Инженерной Академии наук, д.х.н, профессор Баткибекова М.Б.;
- член корреспонденты Инженерной Академии наук: д.х.н., профессор Джунушалиева Т.Ш., д.т.н., профессор Мусульманова М.М., д.т.н., профессор Иманкулова А.С., к.т.н., профессор Тамабаева Б.С.
- профессор Мусульманова М.М. является членом Президиума Инженерной Академии наук КР.

За большой вклад за подготовку инженеров, бакалавров, магистров для народного хозяйства страны ряд представителей ТФ удостоен правительственных, ведомственных и университетских наград, в.т.ч. почетное звание «Заслуженный работник образования КР» присвоено профессорам М.Б.Баткибековой, Т.Ш.Джунушалиевой, Почетной Грамотой КР награждены Т.Ш.Джунушалиева, А.А.Момуналиев. Звание «Отличник Образование» присвоено 32 преподавателям, Почетной грамотой МОиН КР награждены 28 чел. Почетными грамотами РК профсоюзов – 6 чел. Ряд преподавателей факультета удостоены благодарности, Почетных грамот ректора КГТУ им.И.Раззакова и других наград. Золотой медалью Всемирной организации интеллектуальной собственности, 2012 г. награждена профессор М.Б.Баткибекова, звание лауреат Государственной премии в области науки и техники КР, 2011 г., присвоено профессору Иманкуловой А.С., диплома Правительства КР «Лучший горный новатор» удостоена профессор Тамабаева Б.С.(2013 г.);

Ежегодно осуществляется повышение квалификации научно-педагогических кадров по международным (Германия, Япония, Америка, Казахстан, Россия и др.) и республиканским программам, программам КГТУ.

Студенчество

8



Контингент студентов в пределах 2014-2019гг. свидетельствует о стабильном спросе на направления и специальности ТФ

В числе 1294 студентов ТФ 36 представителей ближнего зарубежья в т.ч. из Казахстана -23 чел., из России – 11, из Узбекистана -1, в т.ч.,

✓ **на дневном обучении – 999** студ., из них 248 студентов по образовательным грантам, 751 чел. – по контракту;

✓ **на заочной (ДО) форме обучения – 295** студентов.

За успехи в учебе и достижения в научной работе, общественной деятельности представители студенчества ТФ награждены Кичигин Артем (2014 г.), Гадизова Зульфия (2017г.), Зыков Илья (2018 г.) удостоены Президентских стипендий, ряд студентов награжден именными стипендиями ректора КГТУ им.И.Раззакова.



Магистратура

В магистратуре факультета по 6 образовательным программам обучается 50чел., в т.ч. на 1 курсе -28чел., на 2 курсе – 22 чел.

Аспирантура

На факультете 15 аспирантов очного (2 чел.) и заочного (13 чел.) обучения. По бюджету обучаются 14 чел., по контракту – 1 чел.

ТФ. Аккредитация

10



По программе проекта GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». совместно с партнерами из Таджикистана, Узбекистана и Германии разработаны и прошли аккредитацию Германского аккредитационного агентства ACQUIN модельные образовательные программы бакалавр и магистр по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения». Данные программы полностью соответствуют критериям Болонского процесса, требованиям национальной системы высшего образования, а также нуждам сектора пищевой промышленности. Эти программы служат примером сотрудничества ученых и педагогов ЕАС в создании унифицированных и продвинутых учебных программ. Выпускники данных программ могут трудоустроиваться в 40 странах мира, примкнувших к Болонскому процессу и продолжить обучение более чем в 100 университетах ближнего и дальнего зарубежья.

Успешно пройдена в Агентстве по аккредитации образовательных программ и организаций (ААОПО) Кыргызской Республики процедура аккредитации образовательных программ: «Технологические машины и оборудование», «Стандартизация, управление качеством и метрология», «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья».



Хорошую профессиональную подготовленность студентов – технологов отметила при встрече в КГТУ им.И.Раззакова в рамках официального визита в Кыргызскую Республику (2017г.) и канцлер Германии г-жа Ангела Меркель. Во время теплой дружественной беседы студенты вручили Почетному гостю картину из войлока, выполненную их однокурсниками.

ТФ. Методическая работа

- ▶ Реализуемые учебные планы обеспечивают гибкость и вариативность образовательных программ, позволяют реализовать академическую мобильность. Основными отличиями данных учебных планов и программ является использование компетентностного подхода и кредитной системы обучения.
- ▶ Использование новых технологий обучения и современное оснащение образовательного процесса приборами, оборудованием компьютерной техникой, Интернетом обеспечивает высокий уровень системы обучения на факультете.
- ▶ Активно работает Портал АВН КГТУ им.И.Раззакова, на который на который выставлены электронные версии Учебно – методических комплексов дисциплин, включающие и электронные версии лекций, лабораторных работ, других методических материалов. При чтении лекций на факультете применяются презентации и видеолекции, курсовые проекты и работы выполняются с помощью компьютерных программ, имеются тесты для компьютерного тестирования. Практически по всем предметам имеются электронные варианты лекций, лабораторных работ.
- ▶ В отчетном 2018-19 году с грифом МОиН КР и рекомендациям Ученого Совета КГТУ им. И. Раззакова выпущены крупные учебно-методические работы: Тамабаева Б.С., Кыдыралиев Н.А. «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции» 10 п.л., Акынбекова К.Б. «Краткая история искусств 2» 8.0 п.л.
- ▶ Большое внимание уделяется изданию учебников и учебных пособий на кыргызском языке, в 2018 г. издан ряд учебников и учебных пособий с грифом МОиН КР: Тамабаева Б.С., Султанкулова А.С. «Чийки заттардын жана даяр тамак азыктардын касиеттерин изилдөө жолдору», 10,5 п.л., Усупкожоева А.А. «Кургатуу технологиясы», 10 п.л.; Отунчиева А.К. «Тигүү буюмдарынын негиздери», 4 п.л.; Рысбаева И.А. «Тигүү ишканаларын долборлоо», 6.0 п.л.; Джунушалиева Т.Ш., Борбиева Д.Б. «Физикалык жана коллоиддик химия», 10 п.л.
- ▶ ППС факультета принимает активное участие в различных конкурсах на лучшие Учебно-методические комплексы. В конкурсе «Лучший УМК» удостоен Дипломом 1 – й степени учебно-методический комплекс по дисциплине «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» для магистров направления «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» к.т.н., и.о. профессора Усупкожоевой А.А.

Качество преподавания

- Кафедры факультета оснащены современным оборудованием, компьютерной техникой, подключены к Интернет, серверу университета, что обеспечивает высокий уровень качества образовательного процесса. Эффективно функционирует автоматизированная система управления учебным процессом по традиционной и кредитной технологиям обучения.
- Внедрены: система компьютерного тестирования, система менеджмента качества, поддерживается тесная связь с отраслевыми министерствами и предприятиями – что в совокупности с опытом и профессионализмом ППС, технической оснащенностью кафедр обеспечивает качественное профессиональное образование выпускников факультета.
- 1 место в институциональном рейтинге ВУЗов КР по направлениям и уровням подготовки специалистов по образовательной программе «Технология и производство продовольственных продуктов и потребительских товаров» заняла кафедра «Технология производства продуктов питания» (зав.кафедрой профессор Мусульманова М.М.).
- В целях повышения качества преподавания на факультет приглашаются «Гостевые профессора», так в 2018 г., курс лекций по микробиологии студентам Технологического факультета прочитала профессор Берлинского технического университети им.Бойта Диана Граубаум.
- Курс лекций немецких профессоров Апжи Рашедаг и Карин Хенрик (Beuth Hochschule fur Technic Berlin) по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» прослушали студенты образовательной программы «Пищевая инженерия» (зав.кафедрой ПИ, профессор Кочнева С.В.).



Связь с производством

14

В целях интенсификации работ, направленных на повышение качества подготовки выпускников факультета, проводятся Круглые столы с участием руководителей ведущих предприятий по производству мясной, молочной, хлебопекарной, кондитерской, консервной, пивоваренной, алкогольной продукции, а также легкой промышленности Кыргызской Республики, представителей программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии», Центра трансфера технологий, руководства ВУЗа и студенчества.

С потенциальными работодателями обсуждаются вопросы формирования профессиональных компетенций выпускников, тем выпускных квалификационных работ, определения перспективных направлений взаимодействия вуза и предприятий отрасли по проблемам трудоустройства и адаптации к рынку труда выпускников факультета. Они участвуют в работе Государственных аттестационных комиссий, являются рецензентами Выпускных квалификационных работ, предоставляют возможность прохождения на своих предприятиях.

По итогам работы Круглых столов созданы «Отраслевые советы», в состав которых вошли представители ведущих предприятий соответствующих отраслей промышленности: Серкебаев К.И. – генеральный директор ОсОО «Баркад», Бабаев А.Ж. – генеральный директор ОсОО «Биовит», Алимжанова Д.И. – директор Ассоциации предприятий пищевой промышленности КР, Джон Д.А. – Директор ОсОО «Кант Сут», Шефнер А.Н. – эксперт по качеству зерна и продуктов его переработки, хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ОАО «Независимая хлебная инспекция», Ибраимова З.А. – директор ОсОО «Дизайн Мода» и др.



Круглый стол «Повышение качества образования и обеспечение занятости выпускников», 2018 г.



Круглый стол на тему: «ВУЗ – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», 2018 г.

Связь с производством. «Битва мясников»



- ▶ I Национальное соревнование технологов Кыргызстана по изготовлению мясных изделий и полуфабрикатов **«Битва мясников»**, организованное Центром трансфера технологии GIZ - новая фишка в индустрии мяса. Студенты факультета, принявшие участие в данном соревновании, с неподдельным восхищением наблюдали за работой профессиональных технологов, ранее студентов факультета. Тренером выступил выпускник факультета, заведующий колбасным производством ОсОО «Баркад» Воронов А.

Связь с производством. «Битва мясников»



Связь с производством. «Битва кондитеров»



- Национальное соревнование технологов по производству кондитерских изделий «Битва кондитеров», приуроченное к 65-летию юбилею Кыргызского государственного технического университета им. И.Раззакова (КГТУ).

Связь с производством. «Битва кондитеров»



Связь с производством. «Битва кондитеров»



«Международная специализированная выставка пищевой индустрии «FOODEXPO Kyrgyzstan»



- Коллективы пищевых кафедр ТФ КГТУ им.И.Раззакова приняли активное участие в организации «Международной специализированной выставки пищевой индустрии «FOODEXPO Kyrgyzstan», где студенты кафедры «Технология продуктов общественного питания» успешно провели показательный мастер – класс, вызвавший большой интерес у профессионалов ресторанного бизнеса.

Связь с производством. «Ярмарка идей»

- При содействии GIZ организована «Ярмарка идей студентов, преподавателей и научных деятелей КГТУ», цель которой - коммерциализация научных открытий представителей КГТУ на местном рынке представителей малого и среднего бизнеса.
- Диплома 1 степени и премии на «Ярмарке идей» GIZ удостоена работа «За лучший инновационный продукт», посвященная разработке программного обеспечения к расчету химического состава и базовых показателей биологической ценности мясных продуктов (Джамакеева А.Дж., Ашымова А.Ж.). Работа удостоена Диплома Международного молодежного форума, Иссык-куль, 2017г.
- Дипломов II степени и III степени удостоены разработки сотрудников кафедры ТППП Халмурзиной М.Д., Мамбетовой А.Ш.
- И вслед уходящему году еще одна прекрасная новость для студентов кафедры «Технология консервирования». Для лучших студентов этой кафедры ОсОО «Кыргыз коньягы» выделило 10 именных стипендий по 5 тыс. ежемесячно! Это результат плодотворной работы кафедры «Технология консервирования» (зав.кафедрой доцент Элеманова Р.Ш.), 25 выпускников которой успешно трудятся на данном предприятии.



ТФ. Учебно – материальная база

Учебно – лабораторная база факультета позволяет в полной мере обеспечивать высокое качество реализации образовательных программ факультета.

Учебно-материальная база факультета усилилась за счет введения в строй Учебно – практического Центра (УПЦ) «Технолог» (2012-13гг.), студенческой художественной мастерской «Сайма» кафедры «Художественное проектирование изделий», компьютерных классов факультета, модернизации лабораторной базы кафедр.

Учебно – практический Центр пищевой и перерабатывающей промышленности «Технолог» оснащен 4-мя современными производственными линиями по переработке мяса, молока, выпуску хлебопродуктов, а также химической, микробиологической и сенсорной лабораториями, учебным классом и видеотекой. Площадь Центра 1200 кв.м. Директор УПЦ – доцент Коджегулова Д.А.



ТФ. Учебно – материальная база

24



- ▶ Лаборатории факультета, в их числе: лаборатория «Спецмикробиологии», «Лаборатории мяса и мясных продуктов», «Лаборатория молока и молочных продуктов» кафедры «Технология производства продуктов питания», «Микробиологическая лаборатория» кафедры «Технология консервирования», оснащены современным оборудованием и позволяют выполнять комплексный анализ качества пищевых продуктов и разрабатывать новые технологии производства.
- ▶ По проекту GIZ «Профессиональное образование и обучение в Центральной Азии – I» (2012-2019гг.) поставлено новое лабораторное и офисное оборудование в лаборатории кафедры «Технология производства продуктов питания». Созданы: органолептическая лаборатория и лаборатория «Спецмикробиологии». Установлены сушильные установки для фруктов и овощей. Общая сумма финансовых вложений GIZ свыше 50 тыс €.
- ▶ По проекту «Высшее образование для систем и стандартов производства продуктов питания» (HECAFS) получены оборудование и приборы (Монокулярный микроскоп В-151, Термостат суховоздушный IF30, Стерилизатор паровой UTKBS-50V и др.) на кафедру «Технология консервирования» на сумму свыше 2 млн.сом. В формате проекта Erasmus+ открыта современная микробиологическая лаборатория на данной кафедре.
- ▶ Лаборатории «Материаловедение», «Технология швейных изделий» кафедры «Технология изделий легкой промышленности», компьютерные классы факультета оснащены современным оборудованием и программным обеспечением, позволяют осуществлять качественную подготовку технологов и конструкторов для легкой промышленности.
- ▶ Совместным финансированием Правительства Швейцарии и КГТУ им.И.Раззакова по проекту МТА осуществляются работы по созданию Учебно практического Центра легкой промышленности.
- ▶ На кафедре «Технология продуктов общественного питания» создается первый в Республике Учебный ресторан.



- ▶ Учебно-практический центр пищевой и перерабатывающей промышленности «Технолог» при КГТУ им. И.Раззакова (УПЦ «Технолог») был создан в рамках проекта «Агробизнес и маркетинг» при финансовой поддержке Всемирного Банка и Японского Правительства. Проект был реализован в 2013 году Центром конкурентоспособности агробизнеса и маркетинга в КГТУ им. И. Раззакова.

Учебно-практический Центр «Технолог»



- **Основная цель деятельности УПЦ «Технолог»** - реализация образовательных услуг: обучение студентов по пищевым направлениям; обучение безработных по пищевым направлениям; обучение частных лиц по пищевым направлениям; оказание краткосрочных курсов по повышению квалификаций работников пищевых предприятий; проведение краткосрочных курсов по международным стандартам в области менеджмента, безопасности пищевой продукции; создание «делового» пространства для проведения различных мероприятий, связанных с сектором агропереработки; создание места апробации различных современных бизнес - идей и инноваций; оказание услуг связанных с переработкой растительного, животного сырья и оценки их соответствия.

Учебно-практический Центр «Технолог»



- Материально-техническая база УПЦ «Технолог» включает: 4 учебно-производственных цеха (цеха по переработке мяса, молока, овощей и фруктов и цех по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий), 3 лаборатории (химическая, микробиологическая и сенсорная), 2 учебные аудитории, библиотеку и магазин.



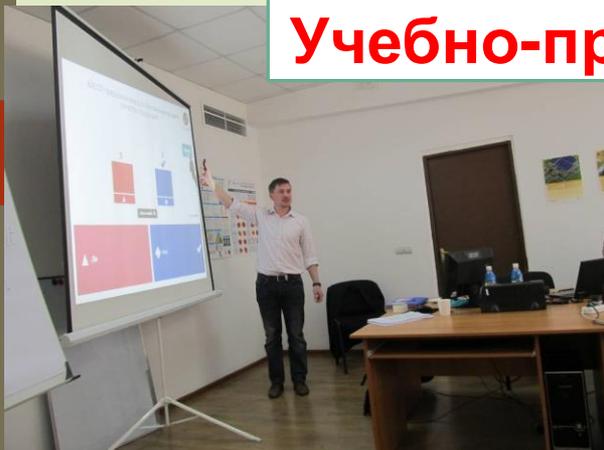
В соответствии с учебными планами в УПЦ «Технолог» проводятся лабораторно-практические занятия по специальным дисциплинам и все виды производственных практик кафедр пищевого направления ТФ. Студенты проходят практические и лабораторные занятия в реальных учебно-производственных цехах, принимая сырье и доводя его до готовой продукции. Таким образом, они осваивают технологические процессы и закрепляют производственные навыки.

Лицензия №LE150001252 МОиН КР позволяет ведение образовательной деятельности в сфере дополнительного образования по направлениям: Администратор, бармен, Бармен-барист, официанты и др;

На базе центра, согласно утвержденного расписания проводятся лекционные, практические и лабораторные занятия для студентов технологического факультета общим объемом 2 тыс. часов, по 48 учебным дисциплинам.

УПЦ «Технолог» на постоянной основе проводит экскурсии для школьников, студентов других учебных заведений, для начинающих бизнесменов и для гостей Кыргызстана.

Учебно-практический Центр «Технолог»



Практический тренинг для преподавателей факультета, тема: "Стандарты, документация и системы обеспечивающие пищевую безопасность на уровне переработчиков (НАССР). Оценка рисков и критические контрольные точки" (тренер Д.Шпекмайер)

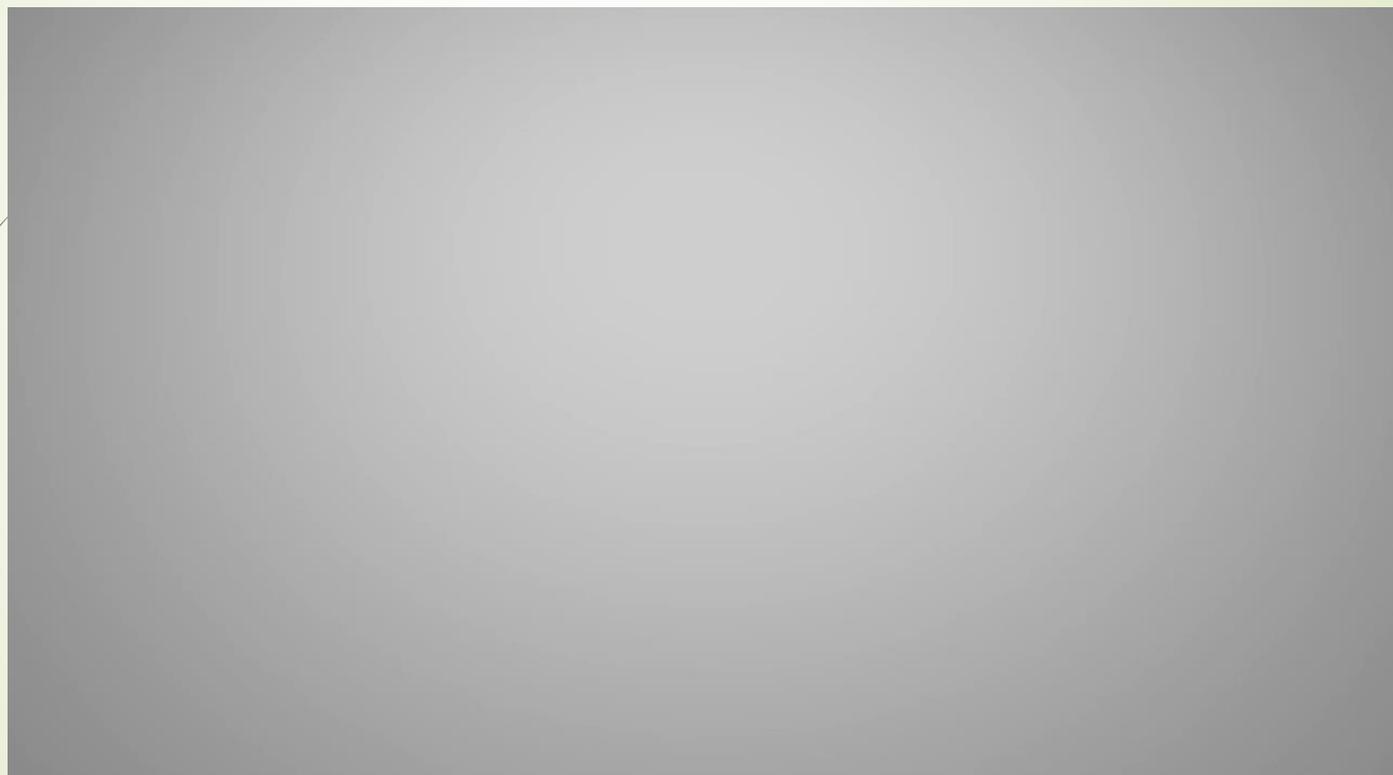
На базе центра проводятся семинары по технологии и безопасности пищевой продукции с участием международных (ООН, ПРООН, ЮСАИД, GIZ, JICA) и отечественных организаций для слушателей (студентов, преподавателей, частных предпринимателей и работников пищевых предприятий).

Учебно-практический Центр «Технолог»



Мастер-класс по изготовлению мучных изделий: Технология производства японской булочки «Мэронпан» для представителей пекарен г.Бишкек, (тренер Каори Тачибана)

- ▶ На базе центра специалисты пищевых предприятий могут проходить курсы по повышению квалификации (Лицензия АШ №2698 МОиН КР) на право ведения образовательной деятельности в сфере дополнительного образования) по следующим направлениям: «Технология кондитерских и хлебобулочных изделий»; «Технология переработки плодов»; «Технология мяса и мясных продуктов»; «Технология молока и молочных продуктов»; «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».



Практика



- Все виды практики осуществляются в соответствии в договорами, заключаемыми кафедрами с крупнейшими предприятиями пищевой и легкой промышленности, системами общественного питания и дизайна.
- В их числе ведущие производители мясной (ОсОО «Риха», ОсО «Баркад»), молочной (ОсО «Бишкек – Сут», ОсО «Кант – Сут»), хлеба, макаронной и кондитерской продукции («Куликовский дом», ОсО «Ата», ЗАО «Элита»), консервной продукции (ОсО «Голден Сан», ОсО «Prodimpex», ОсО «Кыргыз Коньягы»), легкой промышленности (ОсО «Гермес», ОсО «Ардамина») и др. Студенты-модельеры проходят практику в ОсОО «Волшебный войлок», ОсОО «Ашимбай», Ателье «Жылдыз» и др., дизайнеры - в АО «Учкун», издательстве «Турар», ОсО Print – Express и др.
- Для проведения ознакомительной и производственной практик студентов пищевых направлений в полной мере используется Учебно-практический Центр «Технолог».

Мобильность студентов



- В формате международной академической мобильности в период производственной практики ежегодно проводится обмен студентами (по 50 чел.) Алматинского Технологического Университета (АТУ) и КГТУ им.И.Раззакова по основным образовательным программам: «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», «Технология продукции и организации общественного питания», «Технология перерабатывающих производств», «Биотехнология»; «Стандартизация, сертификация и метрология», «Технология и конструирование изделий легкой промышленности», «Искусство костюма и текстиля» и др.
- В течение практики студенты получают практические навыки на передовых предприятиях легкой и пищевой промышленности столиц Кыргызстана и Казахстана.
- Проходят встречи студентов и преподавателей АТУ и КГТУ со студентами и профессорско-преподавательским составом кафедр, творческие семинары. студенты проходят практику на ведущих предприятиях соответствующих отраслей Казахстана и Кыргызстана: ОсО «Кыргыз Коньягы», ОсО «Bear-Beer», ОсО «Саамал», АО «Риха», ОсО «БЕКПР», ЗАО «Шоро», рестораны «Империял», «Ала-Тоо», ведущих швейных предприятиях и модельных агентствах Бишкека и Алматы.
- Успешно реализуется семестровая мобильность студентов ТФ, АТУ и Таджикского технологического университета по пищевым направлениям. Так только в 2018 г. на кафедрах ТФ прошли обучение 29 бакалавров из АТУ и 4-х магистров Казахстана и Технологического университета Таджикистана, в свою очередь 6 бакалавров и 4 магистра ТФ прошли обучение в АТУ и КазНАУ как в формате летней школы, так и в учебном семестре.
- Прорабатывается вопрос онлайн сетевых лекций по основным технологическим дисциплинам АТУ и КГТУ.

Трудоустройство выпускников



- Одним из важных критериев оценки эффективности деятельности кафедр факультета и правильности стратегических планов развития является показатель трудоустройства выпускников.
- Востребованность выпускников ТФ достаточно высока, так как в настоящее время пищевая и легкая промышленность страны развиваются хорошими темпами. Следует отметить, что легкая промышленность Кыргызстана вышла на международный уровень во-многом благодаря выпускникам – технологам и конструкторам кафедры «Технология и конструирование швейных изделий» КГТУ им.И.Раззакова, образовавшейся немногим более 30 лет назад.
- Выпускники ТФ после окончания ВУЗа трудоустраиваются на ведущих предприятиях народного хозяйства КР, а также на частных предприятиях. Стоит отметить, что пищевая промышленность, индустрия питания, легкая промышленность Кыргызстана, а также стран ближнего зарубежья (Россия, Казахстан, Узбекистан и др.) постоянно нуждаются в технологах, механиках для данных отраслей народного хозяйства.
- Ежегодно факультет выпускает 200-250 бакалавров. Трудоустройство выпускников факультета 86-100%.
- Качество подготовки специалистов на факультете всегда отвечает требованиям времени. Выпускники ТФ, обладающие унифицированным комплексом знаний по фундаментальным, инженерным и специальным дисциплинам, владеющие компьютерной техникой, программированием и иностранными языками способны легко и быстро адаптироваться в производственный процесс предприятий, могут работать на ответственных участках любой структуры (государственной, частной), создать свое дело, став предпринимателями, возглавить предприятия, организации любого уровня.

ТОП-20 лучших выпускников ТФ

- Технологический факультет выпустил более 10 тысяч специалистов, в их числе - депутаты Жогорку Кенеша VI созыва КР: Жамалдинов З.И., Мавлянова М.Э., Туманбаева Р.М., Садыров О.А. вице-президент ОсОО «Стюарт Эссей энд Инвайроментал Лэборэторис Лтд», Аманзода И. Т.- ректор Технологического университета Таджикистана, Кулмырзаев А.А -первый проректор КТУ «Манас», Хакимов Г.К.-Проректор по науке и внедрению Технологического университета Таджикистана, Канаев Н.Р. – генеральный директор строительного компания «Имарат-строй», Рахмонов А.- генеральный директор Молочного комбината города Худжанд, Хамдамов Н.-директор Молочного завода города Наманган, Рахматова С.- директор Молочного завод города Исфара, Серкебаева Чынара-международный эксперт в немецкой компании AFS партнер GIZ, Асанова Бубугул – главный винодел ОсОО «Кыргыз коньягы», Мишин Д.А. – генеральный директор компании «Кыргызобщепит», Тологонова Б. – генеральный директор ресторан «Падишах гранд», Джапаркулова Г. – технический директор ОАО «Бишкексут», Карабаев Валихон - директор Андижанского машиностроительного завода, Сиражитдинов Эгамберди-директор Андижанского мясокомбината,, Кудайбергенов К.К.-исполнительный директор ОсОО «Agro Food Issyk- Kyl», Тыныс Т.- ведущий стилист, модельер Миланского института моды, Италия, Тыналиев С.К.-Директор швейного предприятия «Табыш», Сырникова П.В.-директор ателье «Жылдыз», а также проедставители КГТУ им.И.Раззакова Джунушалиева Т.Ш. - декан Технологического факультета,, Мусульманова М.М. - зав. кафедрой ТППП, Кочнева С.В. – зав.кафедрой ПИ, Борбиева Д.Б.- профессор кафедры ХиХТ, Коджегулова Д.А. – директор УПЦ «Технолог», Тамабаева Б.С. - профессор кафедры ТПОП, Кожобекова К.К.- профессор кафедры ТК,Супонина Т.А. – профессор каф.ТППП, Усупкожоева А.А. и.о. профессора кафедры ТФ и др.

Наука



- Исследовательская работа – неотъемлемая часть полноценной деятельности ВУЗа, факультета, кафедры. «Образование – инновации – исследование» - основной принцип деятельности ведущих университетов мира. В соответствии с этим научно – исследовательской работе преподавателей и студентов Технологического факультета уделяется большое внимание в течение всего периода его развития.
- У истоков развития науки на Технологическом факультете стояли: кандидаты наук, доценты: Чешев К.С., Дыченко Ф.Е., Омурзаков Ж.О., Моисенко А.С., Барелко Н.Б., Герасимова Л.К., Сейтпаева С.К., Шабданбеков У.Ш. и др.
- Ученые факультета активно занимаются научными исследованиями по актуальным проблемам современной науки: рациональное использование природных ресурсов, охрана окружающей среды и здоровья, биотехнологические исследования при производстве функциональных продуктов, композиционные материалы на основе базальта и др. Успешно выполняют совместные проекты и научные исследования с коллегами из ближнего и дальнего зарубежья (МГУ, РХТУ, КазГУ, АТУ, МТИПП, Швеция, Германия, Великобритания, США и др.).
- К основным результатам НИР исследователей кафедры «Химии и химической технологии», выполненных под руководством профессоров Баткибековой М.Б., Джунушалиевой Т.Ш., Д.Б.Борбиевой следует отнести разработку целого ряда новых технологий для промышленного производства, таких как: технология утилизации отходов (рафинированных шлаков) и сбросного электролита сурьмяного производства Кадамжайского сурьмяного комбината; экологически безопасная технология тиокарбамидного извлечения золота из концентратов упорных золотосодержащих руд месторождений Терексай, Долпран, Иштамберды (КР); тиокарбамидная технология извлечения золота из упорных золотосодержащих руд месторождения Долпран (КР); исследования по выводу мышьяка из технологической схемы тиокарбамидного выщелачивания золота из концентратов золотомышьяксодержащих руд месторождения Иштамберды; исследование содержания токсичных металлов и микробиологических загрязнений в природных водах севера КР, разработка экспресс-метода очистки питьевой воды и др.
- Профессорско – преподавательский состав кафедры ТППП под руководством профессоров Мусульмановой М.М., Джамакеевой А.Дж., Супониной Т.А., Мамбетовой А.Ш. занимается разработкой научно-практических основ создания продуктов питания с заданными свойствами (функциональных), совершенствованием техники и технологии переработки биосырья животного происхождения (молока, мяса) с целью создания продуктов, обладающих антистрессовыми, адаптогенными, тонизирующими, стимулирующими и радиопротекторными свойствами; подготовкой к внедрению в производство новых технологий.
- ППС ТФ повышают квалификацию посредством международных образовательных программ, стажировок, обучения в аспирантуре. Материалы исследований опубликованы в виде монографий, патентов КР на изобретение, статей в рецензируемых научных журналах, докладывались на многочисленных республиканских и международных научно-практических конференциях, внедрены в производство.

Наука. Внедрение в производство

37

За последние годы на ряде предприятий пищевой промышленности прошли проверку и внедрены ряд разработок кафедры «Технология производства продуктов питания», в.т.ч.: проведена опытно-промышленная проверка технологии нового кисломолочных напитков «Токчулук» («Эридан-сут»); технология кисломолочного напитка «Токчулук» внедрена на ОАО «Эльвест»; технология сывороточного напитка «Дан-Ай» внедрена на «Элет-сут»; тсывороточного напитка «Бозодой», принята к внедрению частным предпринимателем; технология выработки кисломолочного продукта с пищевыми волокнами и топинамбуром внедрена на ОАО «ЭльВест»; технология свежего сыра с высокой антиоксидантной активностью внедрена на ОАО «ЭльВест» и др.

По результатам исследований созданы (совместно со студентами) новые технологии мясных продуктов (технология мясных чипсов, технология варено-копченной колбасы «Шпеквурст»), прошедшая апробацию на ОсО «Риха»; технология варено-копченной колбасы «Византийская» - апробация на ОсО «Баркад» технология деликатесного продукта «Свинина по киевски» - на ОсО «Новопавловские колбаски» и др.

Разработано программное обеспечение к расчету химического состава и базовых показателей биологической ценности мясных продуктов (Джамакеева А.Дж., Ашымова А.Ж.). Работа удостоена Диплома «За лучший инновационный продукт» Международного молодежного форума, Иссык-куль, 2017г.; а также Диплома 1 степени и премии на «Ярмарке идей» GIZ, 2017 г. Дипломов II степени и III степени удостоены сотрудники этой же кафедры Халмурзина М.Д., Мамбетова А.Ш. соответственно.



Наука. Внедрение в производство

38

- Исследователями кафедры «Технология консервирования» (ТК) получен акт внедрения в производство АО «Аязмар» напитка «Максым» (автор доц. Коджегулова Д.А.). Внедрены в производство ОсОО «Макый Дан», взорванные зерна «Бадырак ванильный», «Бадырак шоколадный» (автор и.о. доц. Конкубаева Н.У.). Новый ферментированный сывороточный напиток «Бозодой» внедрен в производство ИП Зарлыкова (автор доц. Элеманова Р.Ш.).
- В формате «Ресурсосбережение в пищевой промышленности, охрана окружающей среды и здоровья» кафедра «Пищевая инженерия» разрабатывает «Методы структурного синтеза механизмов третьего семейства» (Садиева А.Э., «Совершенствование техники и технологии распылительной сушки сельскохозяйственных продуктов и материалов» (Кочнева С.В.), «Методика синтеза материалов» (Абдираимов А.А.).
- Сувенирная продукция и презентации в медиа-программах зав.кафедрой «Высшей школы дизайна» К.К.Коеналиева внедрены в КГТУ им.И.Раззакова. Им же разработан Государственный стандарт КР. КМС1303:2017, внедрен в качестве Национального стандарта для издателей и полиграфических предприятий КР. Серии живописных и графических работ доцентов Коеналиева К.К., С.Адышева, Т.Забидинова, А.А.Момуналиева внедрены в качестве иллюстраций в книжную и журнальную продукцию Кыргызстана и зарубежных стран. Разработка школьной формы старшего преподавателя А.Т.Турганбаева удостоена диплома МОиН КР 3 степени.



Патенты ППС ТФ

39



- Широкомасштабное промышленное производство предложенных продуктов позволит осуществить массовое оздоровление населения, находящегося в условиях значительного ухудшения состояния окружающей среды и нарушения структуры питания.

Наука. Внедрение



Учеными кафедры «Технология изделий легкой промышленности» под руководством профессора Иманкуловой А.С., зав.кафедрой Рысбаевой И.А. осуществлена разработка новых композиционных материалов, нашедших применение в различных отраслях промышленности:

-текстильный композиционный материал с трикотажной основой (Иманкулова А.С.) Кара-Балтинский завод пищевых котлов;

-подошва для специальной обуви (Иманкулова А.С., Чимчикова М.К., Тагаева Н.И., Чукбаева А.М.), ОсОО «Гермес»;

-новый композиционный материал специального назначения. (Рысбаева И.А.) Управление Пожарной безопасности Чуйской области;

-текстильная армирующая основа (Иманкулова А.С. Рысбаева И.А. Турусбекова Н.К.), Строительная компания "INLAS";

-комплексный композиционный материал (Иманкулова А.С. Рысбаева И.А. Турусбекова Н.К.) 2007 АО «Ак марал»;

-многослойный композиционный материал и способ его изготовления (Иманкулова А.С. Рысбаева И.А. Турусбекова Н.К.), АО «Алия»;

-устройство для получения нетканого материала (Иманкулова А.С. Рысбаева И.А. Турусбекова Н.К. Шабданова А.С.), ЧП по производству нетканых материалов «Айкөл»;

-новая коллекция моделей для медиков – стоматологов (Маслянова Ф.И.), фирма «Медиа плюс».

Наука. Выставки

41



Результаты исследований ППС кафедры «Художественное проектирование изделий» представлены на Персональных выставках доцентов Лысогорова Е.Е., Акматова К.Б. Доцентам кафедры Момуналиеву А. и Лысогорову Е. вручены Дипломы Международной Конфедерации Союза Художников, г. Москва. Доценты кафедры «Высшая школа дизайна» Адышев С.Т., Момуналиев А.А. приняли активное участие в организации и проведении Международной художественной выставки творческой группы ACCENT «СВЕТ/ФОРМА», посвященной 90-летию Ч. Айтматова. На выставке было представлено более 110 работ: живопись, графика, скульптура, ювелирные работы, художников Кыргызстана и Казахстана.

Доцент Мамбетова Б.Ж. удостоена нагрудного знака «Лучший работник культуры КР».

За активную изобретательскую деятельность проф. М.Б. Баткибекова награждена Золотой медалью Всемирной организации интеллектуальной собственности, 2012г. Государственная премия КР 2010г. в области науки и техники и звание лауреата присвоены Иманкуловой А.С., зав.кафедрой ТИЛП.

Подготовлена к защите докторская диссертация Джамакеевой А.Дж., в стадии работы – докторские диссертации Усупкожоевой А.А., Элемановой Р.Ш. Подготовлены к защите кандидатские диссертации: Сырымбековой Э.И., Кудайбергеновой Д.С., Наркозиевой Г.А., Барсанаевой Дж.А.;



Студентка кафедры «Технология изделий легкой промышленности» Абдылдаева Жаныл создала в соавторстве с Ассоль Молдокматовой коллекцию из войлока и шелка «И дольше века», с которой приняла участие в ряде мероприятий за пределами страны. С новой коллекцией студентка участвовала в мероприятии, посвященном 90-летию Чынгыза Айтматова, г. Челябинск, Россия 2018 г. Участвовала в фэшн-показе с коллекцией «Эволюция», г. Анкара, 2018 г.



- К достижениям кафедры «Художественное проектирование изделий» следует отнести победу студентки Заболотневой Е. в международном конкурсе «Этномода» и «Адмиралтейская игла», Санкт-Петербург (руководители Мамбетова Б., Халанская Е.). Доцент Лысогоров Е. Е. удостоен правительственной награды «Заслуженный деятель культуры КР». Международная выставка кыргызских художников г. Москва, Россия – в ЦДХ СХ России (каф. ХПИ – доц. Коеналиев. К.К.), 2017 г.

Научная работа студентов

44



В научную работу ТФ активно вовлекается студенчество. Работа ведется поэтапно: на младших курсах – это научное реферирование, изучение методов исследования, далее участие в эксперименте и исследования под руководством преподавателя.

На факультете созданы все необходимые условия для научной деятельности молодых ученых и студентов. Для проведения исследований используются более 15 лабораторий кафедр ТФ, УПЦ «Технолог», лаборатории и мастерские кафедр «Технология изделий легкой промышленности» и «Художественное проектирование изделий» («Сайма»). Университет регулярно проводит конференции молодых ученых, аспирантов и студентов, награждает дипломами, публикует сборники материалов конференций.



Молодые ученые, аспиранты и студенты ТФ принимают активное участие в ежегодных научных конференциях КГТУ им.И.Раззакова. Так в «61-ой Международной юбилейной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов магистрантов и студентов» по секциям: «Химические технологии и новые материалы», «Технология продуктов питания», «Технология текстильной и легкой промышленности» и «Механика и робототехника» были заслушаны 98 докладов, 12 участников были награждены дипломами 1,2,3 степени.

Международные проекты

- ▶ На базе по гранту Всемирного банка (1,5 млн \$) создан КГТУ им.И.Раззакова 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.
- ▶ По программе проекта GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». совместно с партнерами из Таджикистана, Узбекистана и Германии разработаны и прошли аккредитацию Германского аккредитационного агентства ACQUIN модельные образовательные программы бакалавр и магистр в области «Технологии и производства продуктов питания животного происхождения». Выпускники данных программ могут трудоустроиваться в 40 странах мира, примкнувших к Болонскому процессу и продолжить обучение более чем в 100 университетах ближнего и дальнего зарубежья. Начата разработка программы PhD.

Международные проекты

- На базе КГТУ им.И.Раззакова создан поддерживаемый GIZ, Центр трансфера технологий, основной целью которого является укрепление сотрудничества между частным сектором, наукой и учебными заведениями, внедрение новых технологий. Партнером Центра является Ассоциации производителей обогатщенной муки и хлеба (АПОМиХ), на базе которого организована система дуального образования для студентов образовательной программы «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий». На базе АПОМИХ проводится практическое обучение студентов, преподавателей и специалистов предприятий, научные и прикладные исследования и испытания сырья и готовой продукции.
- Заключен Договор между КГТУ и АПОМиХ «Об организации филиала кафедры «Технология производства продуктов питания», 2018г.
- Студенты Технологического Факультета, во главе с технологом АПОМиХ Василей Кадничанский, выпускницей ТФ, разработали особую закваску для «Бородинского хлеба» вызвавшую большой интерес у производителей.
- Высокотехнологичный Учебный центр легкой промышленности, создаваемый в настоящее время в КГТУ им. И.Раззакова по гранту правительства Швейцарии, позволит обеспечить высокий уровень подготовки выпускников и переподготовки кадров для данной отрасли.



Ректор КГТУ Джаманбаев М.Дж. и Куратор GIZ Ральф Шпис на открытии Центра Трансфер и технологий



Практическое обучение студентов ТФ - разработка особой закваски «Бородинского хлеба»



Международные проекты

- Успешно реализуется проект “Высшее образование для систем и стандартов пищевой продукции в Центральной Азии” (HECAFS) № 574005-EPP-1-2016-1-LV-EPPKA2-CBHE-JP (менеджер Коджегулова Д.А.);
- Целью проекта является модернизация высшего образования для внедрения международно признанных систем и стандартов безопасности производства и переработки пищевых продуктов в Таджикистане и Кыргызстане;
- В формате данного проекта сформирована и оснащена современным оборудованием микробиологическая лаборатория на сумму 33425 евро;
- В рамках проекта преподаватели повысили квалификацию в Латвии, Литве и в Польше по соответствующим дисциплинам в области технологии и безопасности пищевой продукции, приобрели знания, опыт и навыки европейских преподавателей; весной 2019 года запланирован мастер-класс преподавателей трех зарубежных университетов для ППС КГТУ; проводятся курсы английского языка;
- Обновлены учебные модули для студентов направления «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» согласно рекомендациям европейских преподавателей; около 135 студентов примут участие в пилотном обучении весной 2019 года; улучшена компетентность сотрудников. В консорциум проекта входят 2 университета Кыргызстана, 2 университета Таджикистана, 3 университета Латвии, Литвы и Польши, в этом плане развивается сотрудничество и осуществляется обмен опытом.

Международные проекты

Реализуется ряд стажировок преподавателей и студентов на гранты Международных фондов:

- Грант JICA, Повышение качества подготовки специалистов для промышленности, Технические университеты, колледжи Японии (города Токио, Киото), Япония, 2017г (Коджегулова Д.А.);
- Грант на стажировку в Берлинском техническом институте им Бойта, стажировка в техническом институте, Ганновер, 2017 г. (Усупкожоева А.А.);
- Программа проекта GIZ по мобильности студентов и преподавателей. Алматинский технологический университет, 2017г., г. Алматы, РК;
- Программа Erasmus+ (Мусульманова М.М. каф.ТППП, стажировка);
- Проект Erasmus+ 78000 euro (Коджегулова Д.А.);
- Программа Индийского технического и экономического сотрудничества (ITEC) (г. Хайдарабад), 2018-19 гг. (Абдираимов А.А.);
- Грант JICA «Развитие человеческих ресурсов в сфере инж.образ в японском стиле, 2019г, (Джамакеева А.Дж., Элеманова Р.Ш., Халмурзина М.Д.

Воспитательная работа. Досуг студентов



- Воспитательная работа включает содействие студентам в рациональной организации режима учебы и отдыха; решении социально-бытовых нужд студентов; пропаганде здорового образа жизни; воспитании патриотизма и привитие положительных национальных традиций, взаимопомощь, милосердие; вовлечении студентов в культурно-массовую и спортивную работу; организацию и проведение мероприятий по профилактике правонарушений; организацию и участие в субботниках и работах по благоустройству ВУЗа, района, города и др.;
- Этот блок работ реализуется кураторами, начальниками курсов, деканатом, и, в целом, всем профессорско-преподавательским составом факультета. Активную работу по патриотическому воспитанию факультет начал с обучения Гимну страны. Ежедневно первое занятие начинается с исполнения Гимна КР, так как гимн воздействует на молодежь с помощью слов и музыки – искусства непосредственно обращенного к эмоциям и сердцу человека. Организуется участие студентов в чествовании дня «Ак калпак», участие в проведении Дня Кыргызского языка, в митинге памяти героев-панфиловцев, в посещении мемориального комплекса «Ата-Бейит», в шествии «Бессмертный полк», «Вальс победы» и др.;
- Организован просмотр фильмов по сценариям произведений Ч.Айтматова, организованы стенды и стенгазеты «Айтматов и его произведения», проведена массовая акция – написание эссе «Айтматов и я», а также участие студентов в церемонии открытия Дней тюркского кино с участием парламентариев стран-участниц Парламентской ассамблеи тюркоязычных стран (ТюркПА)- Кыргызстана, Турции, Казахстана и Азербайджана;

Воспитательная работа. Культурно – массовые мероприятия



- Студенты ТФ активно и организованно принимают участие и в культурно – массовых мероприятиях факультета, университета, страны. Ежегодно творческие коллективы студентов занимают лидирующие позиции в конкурсах «Посвящение в студенты», студенческом фестивале «Весна Бишкека», фестивале «Манас урпактары», конкурсе КВН. Студентка гр. ИКТ(б)-1-18 Бекибаева Адеми завоевала первое место в конкурсе «Золотой голос КГТУ-2019»;

Воспитательная работа. Культурно – массовые мероприятия



- 27 студентов волонтеров приняли участие в организации и проведении Всемирных игр кочевников 2016, 2018 г.;

Воспитательная работа. Культурно – массовые мероприятия



- Проявляют четкую жизненную позицию: в трехмесячнике «Таза жашоо» приняли участие свыше 100 студентов 1 курса, во флэш-мобе «Ала - качуу бул салт эмес, бул - кылмыш», состоявшемся на площади Победы – свыше 80 студентов факультета. Организуется посещение студентами музеев и выставок, театров и концертов столицы.



«СОМ, КООМ ДА ТАЗА БОЛОТ»
У.Раззаков

И.РАЗЗАКОВ атындагы
КЫРГЫЗ
МАМЛЕКЕТТИК
ТЕХНИКАЛЫК
УНИВЕРСИТЕТИ



- На факультете обучаются около 20-ти студентов–спортсменов, победители и призеры соревнований различного уровня. Они внесли вклад в копилку наград не только КГТУ, но и Кыргызстана, в их числе Догдурбек уулу Элеман -бронзовый призер Чемпионата мира по вольной борьбе, Медет кызы Айпери – золотая медаль в Чемпионате Азии по вольной борьбе, Рыскулова Анара – серебряная медаль во Всемирных играх кочевников по дзюдó, Эсенбек уулу Амангелди- 1-место в Чемпионате КР-2018 и 1-место во Всемирных играх кочевников по борьбе «Куреш», Аязбекова Нуркыз -Чемпионка Универсиады КР-2018 года, 1 место на дружественном турнире среди ВУЗов КР и китайских мигрантов, Ниязов Ислам- 1 место в Универсиаде КР 2018 г. по вольной борьбе и др.

Работа с социально-уязвимыми студентами

В числе студентов ТФ 3 инвалида 2 группы относятся к категории социально уязвимых лиц. Им предоставлена льгота (20%) по оплате контракта. На факультете 11 круглых сирот, которым сделана скидка 100% снижения оплаты, а также дети участников афганских событий - 3 чел (30% скидки по оплате контракта).

Данным категориям студентов со стороны факультета оказываются: моральная поддержка, содействие в решении проблем.

Осуществляется добровольная материальная и финансовая поддержка нуждающимся в лечении сотрудникам факультета и студентам. Организуется посещение домов престарелых и Детского дома с оказанием соответствующей помощи.

Работа со студентами, проживающими в общежитии

Общее число студентов ТФ, проживающих в общежитии №1- 55 чел., в том числе: I курс-18; II курс-21; III курс-6; IV курс-10. Студентам, проживающими в общежитии со стороны ректората и деканата оказывается всемерное содействие в организации надлежащих условий проживания, в решении бытовых и текущих проблем, решении возникающих разногласий. Так решены проблемы с организацией работы душа, отопления, организован ремонт коридоров, мест общего пользования и др. Для студентов организуются беседы по соблюдению правил проживания в общежитии; профилактике правонарушений; антиалкогольной, антинаркологической пропаганде; беседа врача (консультация для девушек). Осуществляется еженедельная проверка состояния комнат и условий быта студентов зам.декана по воспитательной работе.

► **Технологический факультет** – это постоянно обновляющийся динамичный организм. Он постоянно совершенствуется, обновляя методы подготовки научных и инженерных кадров с учетом развития образования производства и науки. Сегодня Кыргызстан нуждается в сильных, грамотных и самостоятельных специалистах, которые могут поднять и развить пищевую, легкую промышленности, торговлю и общественное питание в современных условиях. В соответствии с этим можно с уверенностью сказать, что Технологический факультет и его выпускники имеют широкое будущее и перспективу.

Декан ТФ, профессор

Джунушалиева Т.Ш.