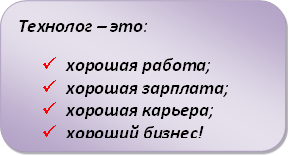
Выпускники этой программы могут трудоустроиться в 41 странах мира без нострификации и продолжить обучение более чем в 120 вузах мира.

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%**

****

**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 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 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 вресторанах, 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.  C:\Users\Intel\Desktop\База фотографий ТФ\ТИЛП\ТИЛП для съезда\Войлочные изделия\Войлочные изделия\9Z8A1380.jpg  **Выпускники направления легкой промышленности работают технологами и конструкторами** нашвейных 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 иосуществляет подготовку бакалавров, магистров для пищевой и легкой промышленности, сервиса и туризма.

|  |
| --- |
| **C:\Users\Intel\Desktop\База фотографий ТФ\фото для съезда преподавателей\Ректор КГТУ им.И.Раззакова в мимкробиологической лаборатории.jpg**D:\user_docs\Desktop\Desktop\УПЦ\4867.jpg |
| *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