

Выпускники пищевых направлений работают технологами на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе по переработке мяса, молока, выпуску кондитерских, макаронных, 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, в домах моды и ателье, открывают собственные швейные цеха, 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 1954г. 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 и Узбекистана; высоко-профессиональные преподаватели, в числе которых: доктора и кандидаты наук, профессора, доценты, «Заслуженные работники образования КР», «Отличники народного образования КР».

Кафедры факультета оснащены современным оборудованием, приборами, компьютерной техникой, подключены к ИНТЕРНЕТ, серверу университета, что обеспечивает высокий уровень качества образовательного процесса.

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» - одно из современнейших образовательных учреждений в системе профессионального образования, предназначенное для обучения студентов и повышения квалификации специалистов отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

Высокотехнологичный Учебный центр легкой промышленности «Империя кадров», 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 магистров 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 41ой стране и продолжить обучение более чем в 120 вузах мира.



По программе академической мобильности студенты проходят практику и обучаются (по отдельным семестрам) в вузах ближнего и дальнего зарубежья. Для чтения лекций и проведения занятий приглашаются гостевые профессора Берлинского технического университета, ВУЗов СНГ.

Успешно функционирует магистратура и аспирантура

В числе выпускников факультета депутаты Жогорку Кеңеша Кыргызской Республики: Жамалдинов З.И., Мавлянова М.Э., Туманбаева Р.М., вице-президент ОсОО «Стюарт Эссей энд Инвайроментал Лэборэторис Лтд» Садыров О.А., ректор Технологического университета Таджикистана Аманзода И. Т., первый проректор КТУ «Манас» Кулмырзаев А.А., Министр Узплодоовощвинпром Аюпов А. (Республика Узбекистан), замминистра «Узмясомолпром» Мухаммедов А., 1-й зам главы администрации г. Андижана Зияев Б., зам главы администрации Ташкентского района Муминов А., проректор по науке и внедрению Технологического университета Таджикистана Хакимов Г.К., генеральный директор строительной компании «Нур-строй» Канаев Н.Р., генеральный директор молочного комбината г.Худжант Рахмонов А., директор молочного завода г.Наманган Хамдамов Н., директор молочного завод г.Исфара Рахматова С.

Трудоустройство выпускников - свыше 90%

Технолог – это:

- ✓ **Отличная работа;**
- ✓ **Отличная зарплата;**
- ✓ **Отличная карьера;**
- ✓ **Отличный бизнес!**

Перечень образовательных программ Технологического факультета

п/п	Наименование направлений и профилей	Перечень обязательных предметных тестов ОРТ
Направление «Технология продукции и организация общественного питания»		
1	Технология и производство 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	
21	Компьютерный дизайн	