

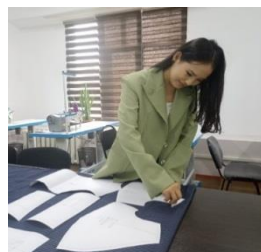
Кафедры Технологического института

- Пищевая наука и технология
- Технология продуктов общественного питания
- Технология изделий легкой промышленности
- Химия и химические технологии
- Русский язык

Лаборатории и Учебные центры

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 современных образовательных учреждений в системе профессионального образования, предназначенное для обучения студентов и повышения квалификации специалистов отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

Высокотехнологичный Учебный центр легкой промышленности «Индустрия кадров» с курсами «Скоростных швей» и «Компьютерного моделирования одежды», созданный в КГТУ им. И. Раззакова по гранту правительства Швейцарии, позволяет обеспечить высокий уровень подготовки выпускников и переподготовки кадров для данной отрасли.



По проекту Всемирной продовольственной программы ООН на базе кафедры «Технология продуктов общественного питания» создан Республиканский центр компетенций по подготовке и переподготовке поваров и кухонных работников образовательных организаций Кыргызской Республики



Перечень образовательных программ Технологического института

№ п/п	Наименование направлений	Форма обучения	Перечень обязательных предметных тестов ОРТ
1	Технология и производство продуктов питания животного происхождения (Профиль: Пищевые технологии)	Очное, заочное с применением ДОТ, ускоренное	Основной тест, химия или биология
2	Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (Профиль: Пищевые технологии)	Очное, заочное с применением ДОТ, ускоренное	Основной тест, химия или биология
3	Биотехнология (Профиль: Пищевая биотехнология)	Очное	Основной тест, химия или биология
4	Технология продукции и организация общественного питания (Профиль: Технология общественного питания и ресторанный бизнес)	Очное, заочное с применением ДОТ, ускоренное	Основной тест, химия или биология
5	Технология и конструирование изделий легкой промышленности (Профиль: Технология и проектирование изделия текстильной и легкой промышленности)	Очное, заочное с применением ДОТ, ускоренное	Основной тест, химия или физика
6	Химические технологии (Профиль: Химик-исследователь)	Очное	Основной тест, химия

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 направлений общественного питания работают технологами и менеджерами на предприятиях общественного питания, курортах, санаториях; директорами-менеджерами предприятий общепита различных форм собственности; заведующими производством на предприятиях общепита (столовая, ресторан, кафе и др.) различной формы собственности; диетологами в детских дошкольных учреждениях и комбинатах школьного питания.

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).

Выпускники образовательной программы "Химик-исследователь" востребованы в лабораториях горнопромышленного комплекса, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, в системе стандартизации и контроля качества.

Успешно функционирует магистратура и аспирантура

Востребованность выпускников Технологического института на высоком уровне 80-100%

Технолог – это:

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

НАШИ КОНТАКТЫ

Директорат Технологического института

+996 (312) 56-14-38

+996 (312) 54-51-43

+996 (709) 344 571 (WhatsApp)

Информация о директорате на сайте КГТУ им. И. Раззакова

www.kstu.kg

НАШ АДРЕС: г. Бишкек, пр. Ч.Айтматова 66,

Приемная комиссия

+996 (312) 54-19-21

+996 (555) 737 555 (WhatsApp)



КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. И. РАЗЗАКОВА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ



Уважаемые абитуриенты!

Поступайте на образовательные программы

Технологического института!

Технологический институт - один из ведущих институтов "Политеха" - лидер технологического образования, базовый учебный и научный центр в Центрально-азиатском регионе-осуществляет подготовку весьма востребованных в народном хозяйстве бакалавров и магистров для пищевой и легкой промышленности.

Технологический институт сегодня - это: свыше 800 студентов из Кыргызстана, России, Казахстана и Узбекистана; высокопрофессиональные преподаватели, в числе которых: доктора и кандидаты наук, профессора, доценты, «Заслуженные работники образования КР», «Отличники народного образования КР».

Международная аккредитация. Образовательные программы подготовки бакалавров по направлениям «Технология производства продуктов питания животного происхождения», «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» и магистров наук по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» **прошла международную аккредитацию** Независимого агентства аккредитации и рейтинга НААР/IAAR.

