

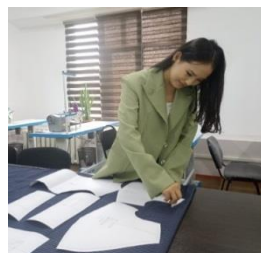
## Технологиялык институттун кафедралары

- Тамак аш илими жана технологиясы
- Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы
- Жеңил өнөр жай буюмдарынын технологиясы
- Химия жана химиялык технологиялар
- Орус тили

### Лабораториялар жана окуу борборлору

И.Раззаков атындагы КМТУнун базасында Дүйнөлүк банктын грантынын (1,5 млн. \$) алкагында Борбордук Азиядагы тамак-аш жана кайра иштетүү өнөр жайы үчүн окуу-практикалык борбору «Технолог» – тамак-аш жана кайра иштетүү багытындагы студенттерди окутуу, адистерди даярдоо жана өнөр жай адистеринин квалификациясын жогорулатуу үчүн түзүлгөн кесиптик-техникалык билим берүү системасындагы эң заманбап окуу жайлардын бири.

Швецария өкмөтүнүн грантынын алкагында И.Раззаков атындагы КМТУ тарабынан түзүлгөн жеңил-өнөр жай тармагынын жогорку технологиялык «Кадрлар Индустриясы» окуу борбору «Жогорку ылдамдыкта тигүү» жана «Компьютерде кийим долборлоочу конструктор-оператор» курстары менен жогорку деңгээлдеги адистерди даярдоого жана кадрлардын квалификациясын жогорулатууга мүмкүндүк берет.



БУУнун Бүткүл дүйнөлүк азык-түлүк программасынын долбоорунун алкагында Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы кафедрасынын базасында Кыргыз Республикасынын билим берүү уюмдарынын ашпозчуларын жана ашкана кызматкерлерин даярдоо жана кайра даярдоо боюнча Республикалык компетенция борбору түзүлгөн.



## Технологиялык институттун билим берүү программаларынын тизмеси

катар №	Багыттардын аталышы	Окутуу формасы	ЖРТ боюнча милдеттүү предметтик тесттердин тизмеси
1	Жаныбарлардан жасалуучу азык түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү (Профиль: Тамак-аш технологиялары)	Күндүзгү жана сырттан окуу (АОТ колдонуу менен), тездетилген	Негизги тест, химия же биология
2	Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү (Профиль: Тамак-аш технологиялары)	Күндүзгү жана сырттан окуу (АОТ колдонуу менен), тездетилген	Негизги тест, химия же биология
3	Биотехнология (Профиль: Тамак-аш биотехнологиясы)	Күндүзгү	Негизги тест, химия же биология
4	Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу (Профиль: Коомдук тамактануу технологиясы жана ресторан бизнеси)	Күндүзгү жана сырттан окуу (АОТ колдонуу менен), тездетилген	Негизги тест, химия же биология
5	Жеңил өнөр жай буюмдарын конструкциялоо жана анын технологиясы (Профиль: Текстиль жана жеңил өнөр жай буюмдарынын технологиясы жана долборлоо)	Күндүзгү жана сырттан окуу (АОТ колдонуу менен), тездетилген	Негизги тест, химия же физика
6	Химиялык технологиялар (Профиль: Изилдөөчү химик)	Күндүзгү	Негизги тест, химия

Тамак-аш технологиялары багытынын бүтүрүүчүлөрү тамак-аш жана кайра иштетүү өнөр жайынын анын ичинде этти, сүттү кайра иштетүү, кондитердик, макарон, нан азыктарын өндүрүү, ошондой эле консерваларды, ширелерди, суусундуктарды, арак шараптарды, кургатылган жемиштерди жана тоңдурулган азыктарды өндүрүү ишканаларында технолог болуп иштешет.

Коомдук тамактанууну багытын бүтүргөндөр коомдук тамактануу ишканаларында, курорттордо, санаторийлерде технолог жана жетекчи болуп иштейт; менчигинин ар турдуу формасындагы коомдук тамактануу ишканаларынын (ашкана, ресторан, кафе ж.б.) директор-жетекчилери жана өндүрүш жетекчилери; мектепке чейинки мекемелерде жана мектептердин тамактануу пункттарында диетологдор катары эмгектенишет.

Жеңил өнөр жай багытынын бүтүрүүчүлөрү тигүү ишканаларында, мода үйлөрүндө жана ательелерде технолог, конструктор жана дизайнер болуп иштеп, Кыргызстанда гана эмес, жакынкы жана алыскы чет өлкөлөрдө (Россия, Казакстан, Германия) өздөрүнүн тигүү цехтерин ачышат

«Изилдөөчү химик» билим берүү программасынын бүтүрүүчүлөрү тоо-кен комбинатынын лабораторияларында, тамак-аш жана кайра иштетүү өнөр жай ишканаларында, стандартташтыруу жана сапатты көзөмөлдөө системасында суроо-талапка ээ.

# Магистратура жана аспирантура программалары ийгиликтүү иштеп жатат

Технология институтунун бүтүрүүчүлөрүнө суроо-талап жогорку деңгээлде жана 80-100% ды түзөт

## Технолог бул:

- ✓ Эң мыкты жумуш
- ✓ Эң мыкты маяна
- ✓ Эң мыкты карьера
- ✓ Эң мыкты бизнес

## БИЗ МЕНЕН БАЙЛАНЫШУУ ҮЧҮН

Технологиялык институттун директораты

+996 (312) 56-14-38

+996 (312) 54-51-43

+996 (709) 344 571 (WhatsApp)

Институт боюнча толук маалымат И.Раззаков атындагы КМТУнун сайтында берилген

[www.kstu.kg](http://www.kstu.kg)

БИЗДИН ДАРЕК: Бишкек шаары, Ч.Айтматов пропекти 66,

Кабыл алуу комиссиясы

+996 (312) 54-19-21

+996 (555) 737 555 (WhatsApp)



И. РАЗЗАКОВ АТЫНДАГЫ КЫРГЫЗ  
МАМЛЕКЕТТИК ТЕХНИКАЛЫК  
УНИВЕРСИТЕТИ



ТЕХНОЛОГИЯЛЫК ИНСТИТУТ

## Урматтуу абитуриенттер!

Технологиялык институттун окутуу программаларына тапшырыңыз!

Технологиялык институт - "Политехтин" – алдыңкы институттарынын бири. Технологиялык билим берүүнүн лидери. Тамак аш азыктарын өндүрүү жана жеңил өнөр жай тармактары үчүн жогорку суроо талапка ээ болгон бакалавр жана магистр деңгээлиндеги адистерди даярдаган Борбордук Азия чөлкөмүндөгү негизги окутуу жана илимий борбор.

Технологиялык институт бүгүн – бул Кыргызстан, Россия, казакстан жана Өзбекстандан 800 дөн ашык студент; жогорку кесипкөй окутуучулар, алардын ичинде: илимдин докторлору жана кандидаттары, профессорлор, доценттер, «КР билим берүүсүнө эмгек сиңирген ишмерлер», «КР эл агартуунун отличниктери».

Эл аралык аккредитация. «Жаныбарлардан жасалуучу азык түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү», «Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү» багыттары боюнча бакалаврларды жана «Жаныбарлардан жасалуучу азык түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү» багыты боюнча илимдин магистрлерин даярдоо окутуу программалары эл аралык НААР/IAAR көз карандысыз аккредитациялоо жана рейтинг агенттосунун аккредитациясынан өткөн.

