

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Название института	Технологический институт
Направление	740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья
Профиль	<p>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Образовательная программа: Бакалавриат Продолжительность обучения: 4 года Форма обучения: очная (дневная), заочная Начало обучения: 1 сентября каждого года Необходимые документы для поступления в КГТУ им. И. Раззакова</p> <p>Срок подачи документов можно узнать на сайте МОН</p> <p>Буклет ТППП Вопросы относительно обучения: Касьмова Ч.К. тел.:+996(701)605063 Вопросы относительно поступления: контакты телефон председателя тех.комиссии Барылбекова А. Т. +996555737555</p> <p>Область профессиональной деятельности выпускников профиля: организация хранения и переработки сырья растительного происхождения; организация входного контроля растительного сырья и материалов; организация производственного контроля полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с современными тенденциями в области здорового питания; разработка нормативно-технической документации; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке проектов по строительству новых или реконструкции действующих предприятий хлебной, макаронной и кондитерской отраслей промышленности.</p>
Профили	<p>Технология консервов и пищекокцентратов Образовательная программа: Бакалавриат и Магистратура Продолжительность обучения: 4 года, 2 года, 2,5 года Форма обучения: очная (дневная), заочная Начало обучения: 1 сентября каждого года Необходимые документы для поступления в КГТУ им. И. Раззакова</p> <p>Срок подачи документов можно узнать на сайте МОН</p> <p>Буклет ТК Вопросы относительно обучения: Конкубаева Нурзат Ургазиевна, +996555656226 Вопросы относительно поступления: контакты телефон председателя тех.комиссии Барылбекова А. Т. +996555737555</p> <p>740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья включает: организация хранения и переработки сырья растительного происхождения; организация входного контроля растительного сырья и материалов; организация производственного контроля полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с современными тенденциями в области здорового питания; разработка нормативной и технической документации; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке проектов по строительству новых или реконструкции действующих предприятий консервной промышленности.</p>

