**Кафедры Технологического института**

* Технология производства продуктов питания
* Технология продуктов общественного питания
* Технология консервирования
* 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 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 **«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.

**

Попроекту 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 и профилей** | **Перечень обязательных предметных тестов ОРТ** |
|
| **Направление «Технология продукции и организация общественного питания»** | | |
| **1** | Технология производства продукции и 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 виноделия и бродильных производств | 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 текстиля и кожи | Основной тест, химия или физика |
| **Направление «Стандартизация и метрология»** | | |
| **13** | Стандартизация и сертификация пищевых производств | Основной тест, физика или математика |
| **Направление «Химические технологии»** | | |
| **14** | Химик-исследователь | 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 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 легкой промышленности работают технологами и конструкторами** нашвейных 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 горно-промышленного 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%***



**НАШИ КОНТАКТЫ**

*Директорат Технологического института*

**+996 (312)**  **56-14-38**

**+996 (312)** **54-51-43**

**+996 (778) 402 603** (WhatsApp)

**+996 (779) 344 571** (WhatsApp)

*Информация о директорате на сайте КГТУ им. И. Раззакова*

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

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

**Приемная комиссия - тел. 54-19-21**

 

**КЫРЫЗСКИЙ 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 Центральноазиатском регионе-осуществляет подготовку весьма востребованных в народном хозяйстве бакалавров и магистров для пищевой и легкой промышленности, систем стандартизации.

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

***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 41 стране и продолжить обучение более чем в 120 вузах мира.

    