

Выпускники кафедры «Технология производства продуктов питания» имеют отличные шансы на трудоустройство. Сегодня Кыргызстан нуждается в высококвалифицированных специалистах для развития пищевой промышленности в условиях рыночной конкуренции. Выпускники кафедры успешно трудятся на промышленных предприятиях, научно-исследовательских и проектных учреждениях, в пищевых лабораториях Госстандарта и санэпидемстанций, в сфере бизнеса и предпринимательства, как в Кыргызстане, так и в странах СНГ.

Наша кафедра работает со дня основания Фрунзенского политехнического института (1954г.). За это время подготовлено свыше 3 000 квалифицированных специалистов разных отраслей пищевой промышленности, общественного питания. Кафедра имеет современную научно-техническую базу для проведения лабораторных занятий, научно-исследовательских работ студентов.

Профессорско-преподавательский состав кафедры: 1 доктор наук, 4 профессора, 4 кандидата наук, 1 чл. корр. Инженерной Академии КР, 3 доцента, 3 старших преподавателя, 2 преподавателя, 3 отличника народного образования, отличник изобретательства и рационализации, которые закончили ведущие вузы Кыргызстана, России и Казахстана.

**На кафедре можно получить второе высшее образование с индивидуальным графиком обучения, имеется магистратура, аспирантура, докторантура, PhD-докторантура.**

Кафедра готовит бакалавров и магистров наук со сроком обучения 4 и 6 лет соответственно. Обучение ведется по уникальным учебным программам, аккредитованным на международном уровне, и на современном оборудовании. Студенты обучаются в компьютерном классе с подключением к сети Internet. Благодаря этому они могут овладеть навыками решения инженерных задач с применением современных компьютерных технологий.

Практический опыт работы студенты приобретают при выполнении лабораторных работ, курсовых и дипломных проектов в спе-

циализированных учебно-исследовательских лабораториях:

- ✓ технология мяса и мясных продуктов,
- ✓ технология молока и молочных продуктов,
- ✓ технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,
- ✓ пищевая биотехнология,
- ✓ сенсорная лаборатория.

Все лаборатории оснащены плакатами, макетами и действующим оборудованием.

На кафедре ведется активная научно-исследовательская работа среди студентов. Ежегодно представляются 20-25 научных докладов на студенческой конференции.

#### **Профилирующие учебные дисциплины:**

Технология мясных продуктов; Технология молочных продуктов; Технология хлебопродуктов; Технология макаронных изделий; Технология производства сыра и масла; Технология производства кондитерских изделий; Технология производства конфет и карамелей; Холодильная обработка мяса и мясопродуктов; Ветеринарно-санитарное экспертиза; Маркетинг и менеджмент в производстве мясных, молочных и хлебных продуктов; Проектирование предприятий мясной, молочной и хлебной промышленности; Пищевая химия; Методы исследования свойств сырья и продуктов питания.

#### **Технология молока и молочных продуктов**



Выпускники этой специальности работают на молочных заводах, масло- и сырозаводах, цехах и фабриках мороженого, молочно-консервных комбинатах.

#### **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**



Специалисты этой отрасли организуют процессы производства мучных, сахарных, кондитерских, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Работают на предприятиях по производству хлеба, кондитерских изделий, макарон, конфет в нашей Республике и за рубежом.

#### **Технология мяса и мясных продуктов**



Технологи в области переработки мясного сырья организуют процессы производства колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных консервов,пельменей, кормовой муки, сухих кровепродуктов, медпрепаратов.

### **Пищевая биотехнология**

Современные биотехнологические подходы к производству пищевых продуктов дают возможность связать новейшие достижения в массовом производстве пищевых продуктов с реальным получением полноценной и здоровой пищи. Объектами профессиональной деятельности специалиста являются биотехнологические процессы производства комбинированных пищевых систем, аналогов, обладающих повышенной пищевой и биологической ценностью и функциональными свойствами.

Возможные места работы: предприятия и фирмы, занимающиеся производством пищевых продуктов, пищевых и биологически активных добавок, ферментированных и комбинированных пищевых продуктов.

Кафедра также осуществляет прием на совместную образовательную программу (СОП) с Алтайским государственным техническим университетом им. Н.И. Ползунова с выдачей 2-х дипломов по профилю: «Технология молока и молочных продуктов».

### **КАФЕДРА РАДА ВСТРЕЧЕ С ВАМИ!**

Заведующей кафедрой  
доктор технических наук, профессор  
Мусульманова  
Мукарама Мухамедовна

#### **Наш адрес:**

720044, г. Бишкек, пр. Ч. Айтматовой, 66, Кыргызский государственный технический университет им. И.Раззакова, ауд. 1/316

#### **Справки по телефону:**

54 - 51 - 63

ежедневно,

кроме субботы и воскресенья

## **уважаемый абитуриент!**

*Технолог - престижная и перспективная  
специальность, фундамент вашего будущего  
благополучия*

**Кыргызский государственный  
технический университет им.**

**И. Раззакова**

**Кафедра**

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**



## **Приглашает на учебу**

по следующим профилям:

- **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
- **Технология мяса и мясных продуктов**
- **Технология молока и молочных продуктов**
- **Пищевая биотехнология**

*Направление – Технология и производство продуктов питания из сырья растительного происхождения:*

➤ **профиль - технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

**специализации:**

- \* технология хлеба и хлебобулочных изделий
- \* технология макаронных изделий
- \* технология кондитерских изделий

*Направление – Технология и производство продуктов питания животного происхождения (имеет международную аккредитацию):*

➤ **профиль - технология мяса и мясных продуктов**

**специализации:**

- \* технология колбасных изделий
- \* технология мясных деликатесов
- \* технология свежих и быстрозамороженных полуфабрикатов
- \* технология мясных консервов
- \* производство птицепродуктов
- \* переработка эндокринно-ферментного сырья
- \* технология субпродуктовых изделий

➤ **профиль - технология молока и молочных продуктов**

**специализации:**

- \* технология цельномолочных продуктов
- \* технология сыра
- \* технология сливочного масла
- \* технология детских молочных продуктов
- \* технология молочных консервов
- \* технология переработки вторичного молочного сырья

*Направление – Биотехнология:*

➤ **профиль - пищевая биотехнология**

**специализации:**

- \* технология ферментированных пищевых продуктов
- \* биотехнология переработки молочного сырья
- \* технология продуктов брожения
- \* технология функциональных продуктов питания