

СТУДЕНЧЕСКИЙ АКТИВ ИНСТИТУТА:

- участвует в конкурсах и форумах различного уровня и направленности;
- организовывает внутренние мероприятия и лидерские смены в Центре Молодежных Инициатив «Васильсурск».

СЕКЦИИ И КРУЖКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:

- вокальный коллектив;
- танцевальный коллектив;
- интеллектуальный клуб;
- социальное проектирование;
- школа ведущих;
- театр моды «Fashion studio».

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ



Руководитель предприятия
общественного питания
256 часов



Повар. Кондитер. Бармен
144 часа



Рисунок и живопись
80-180 часов
Портной
144 часа



Дизайн одежды
Графический дизайн
256 часов

Контакты

1. Документ об образовании (аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании, диплом о среднем профессиональном образовании, диплом о высшем образовании) оригинал, копия.
2. Паспорт (оригинал, копия).
3. Фотографии 3x4 (4 шт.) — только при прохождении внутренних вступительных испытаний.
4. Медицинская справка.

603062, г. Н.Новгород, Горная, 13
Телефон: 8 (831) 282-30-63, 8 (831) 282-30-66
E-mail: ipt-filial@yandex.ru, iptdptrem@yandex.ru
Сайт: www.iptdnn.ru

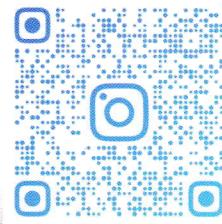


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

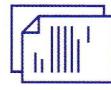


ДОКУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОСТУПЛЕНИЯ НА ОБУЧЕНИЕ

IPTD_NN_INSTITUTE



iptd_nn



1. Документ об образовании (аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании, диплом о среднем профессиональном образовании, диплом о высшем образовании) оригинал, копия.
2. Паспорт (оригинал, копия).
3. Фотографии 3x4 (4 шт.) — только при прохождении внутренних вступительных испытаний.
4. Медицинская справка.

603062, г. Н.Новгород, Горная, 13
Телефон: 8 (831) 282-30-63, 8 (831) 282-30-66
E-mail: ipt-filial@yandex.ru, iptdptrem@yandex.ru
Сайт: www.iptdnn.ru

ИНСТИТУТ
ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ДИЗАЙНА
Технологический факультет
Факультет сервиса
Факультет технологий и дизайна

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ФАКУЛЬТЕТ**

ФАКУЛЬТЕТ
СЕРВИСА

ТЕХНОЛОГИИ И ДИЗАЙНА

Бакалавриат
очно/заочно

Бакалавриат
очно/заочно

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технологии организации
ресторанного дела
Экзамены: Физика, Математика (проф.),
Русский язык

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология молока
Кафедра: Физика, Математика

19.03.02 Продукты питания израстительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерски и макаронных изделий

Экзамены: Физика, Математика (проф.),
Русский язык

**Среднее профессиональное
образование**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Квалификация:
Техник-технолог**

Поступление по среднему баллу аттестации

Поварское и кондитерское

дело

Квалификация:
Специалист по кондитерскому
и поварскому делу

43.02.15

**Среднее профессиональное
образование**

38.02.0
Товары
и эксп

потребите
Квалификаци

Гастриничное дело
43.02.14
обаировед-эксперт

Квалификация:
Специалист по гостеприимству
Поступление по среднему баллу

**Среднее профессиональное
образование**

29.02.04
Конструирование
моделирование и технология

Квалификация: Технолог-конструктор
швейных изделий

Квалификация: Специалист по рекламе
42.02.01 Реклама
54.02.01 Дизайн (по отраслям)

Поступление по среднему баллу аттестата и вступительному испытанию по рисунку

