

## ИНСТИТУТ СОВМЕСТНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

<b>Название института</b>	Институт совместных образовательных программ
<b>Направление</b>	740300 Технология продукции и организация общественного питания
<b>Профиль</b>	<p><b>Технология производства продукции и организация общественного питания</b></p> <p><b>Образовательная программа: Бакалавриат</b>  <b>Обучение по совместной образовательной программе двух дипломов</b>  <b>(Совместно с вузом - партнером АлтГТУ)</b>          Продолжительность обучения: 4 года          Форма обучения: очная (дневная), заочной формы нет          Начало обучения: 1 сентября каждого года          ОРТ: Основной тест          Дополнительный предмет: биология или химия  <a href="#">Необходимые документы для поступления в КГТУ и м. И.Раззакова</a></p> <p><a href="#">Срок подачи документов можно узнать на сайте МОН</a></p> <p><a href="#">Буклет ИСОП</a></p> <p>Вопросы относительно обучения: <a href="#">зав. сектором академической мобильности Шорохова Наталья Александровна, +996 550 513 899</a>          Вопросы относительно поступления: <a href="#">председатель технической комиссии Осмоналиева Шахзада Тиленбаевна, +996709533893</a></p> <p>Технолог общественного питания – это человек, который занимается производством кулинарной продукции. Кроме того, он ответственен за качество товаров, потому осуществляет и функции контроля.</p> <p>К преимуществам работы технолога общественного питания можно отнести:          актуальность на рынке труда (в связи с тем, что постоянно открываются различные предприятия общественного питания – кафе, рестораны, столовые – технолог не останется без рабочего места);          достаточный уровень материального вознаграждения за труд (традиционно уровень заработной платы технолога общественного питания является выше среднего по стране);          статусность (человек, занимающий должность технолога, пользуется уважением в обществе).</p>