

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

# ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

642404878743

*Документ о квалификации*

Диплом  
дает право на выполнение нового вида  
профессиональной деятельности

Регистрационный номер

3273

Город

Саратов

Дата выдачи

28 февраля 2017 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

**Ильин Валентин Валентинович**  
за время обучения в период  
с 01 декабря 2016 года по 28 февраля 2017 года

прошел(а) профессиональную подготовку в (на)  
Частное учреждение «Образовательная организация  
дополнительного профессионального образования  
«Международная академия экспертизы и оценки»  
по программе переподготовки  
"Повар"

Решением от  
28 февраля 2017 года

диплом подтверждает присвоение квалификации  
повар

и дает право на ведение  
профессиональной деятельности в сфере  
общественного питания



Председатель комиссии

Заместитель

Секретарь

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

**Ильин Валентин Валентинович**

имеет документ об образовании \_\_\_\_\_

(высшем, среднем профессиональном)

**диплом о высшем образовании**

С "01" декабря 2016 г. по "28" февраля 2017 г.

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на) \_\_\_\_\_

Частное учреждение "Образовательная организация дополнительного

(наименование образовательного учреждения (подразделения)

профессионального образования "Международная академия экспертизы и оценки"

дополнительного профессионального образования)

по программе **профессиональной переподготовки**

(наименование программы)

**"Повар"**

дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на) \_\_\_\_\_

(наименование предприятия,

**не предусмотрена**

организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему \_\_\_\_\_

(наименование темы)


**"Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров"**

За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по следующим дисциплинам:

№ п/п	Наименование	Количество часов	Оценка
1	Правовые основы профессиональной деятельности	42	зачтено
2	Профессиональные стандарты	42	зачтено
3	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	42	зачтено
4	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	42	зачтено
5	Оборудование предприятий общественного питания	42	зачтено
6	Основы калькуляции и учета	42	зачтено
7	Организация производства предприятий общественного питания	42	зачтено
8	Технология приготовления блюд	42	зачтено
9	Безопасность жизнедеятельности	42	зачтено
10	Экономические основы профессиональной деятельности	42	зачтено
	ИТОГО:	420	
	Практики: не предусмотрены		
	Стажировки: не предусмотрены		
	Итоговая аттестация:	100	аттестована

Всего: **520 часов**



Руководитель 

Секретарь 