

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Ильин Валентин Валентинович
за время обучения в период
с 01 декабря 2018 года по 28 февраля 2019 года

прошел(а) профессиональную переподготовку в
Автономной некоммерческой
организации консультационных услуг
"Профессиональный стандарт"
по программе профессиональной переподготовки
"Кейтеринг"

Решением от
28 февраля 2019 года

диплом подтверждает присвоение квалификации
организатор кейтеринга

и дает право на ведение
профессиональной деятельности в сфере
кейтеринга

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

642408842015

Документ о квалификации

Диплом
дает право на выполнение нового вида
профессиональной деятельности

Регистрационный номер
2019/138-0110

Город
Саратов

Дата выдачи
28 февраля 2019 года



Председатель комиссии *Макс*

Руководитель *Ильин*

Секретарь *Волод*

Фамилия, имя, отчество _____

Ильин Валентин Валентинович

имеет документ об образовании _____

(высшем, среднем профессиональном)

диплом о высшем образовании

С " 01 " декабря 2018 г. по " 28 " февраля 2019 г.

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на) _____

Автономная некоммерческая организация консультационных услуг

(наименование образовательного учреждения(подразделения)

"Профессиональный стандарт"

дополнительного профессионального образования)

профессиональной переподготовки

по программе _____

(наименование программы

"Кейтеринг"

дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на) _____

(наименование предприятия,

не предусмотрена

организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему _____

(наименование темы)

"История и особенности развития российского кейтеринга"

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

| № № п/п | Наименование | Количество часов | Оценка |
|------------|---|------------------|------------|
| 1 | Правовые основы профессиональной деятельности | 30 | зачтено |
| 2 | Понятие, виды и формы кейтеринга | 30 | зачтено |
| 3 | История и особенности развития российского кейтеринга | 30 | зачтено |
| 4 | Теоретические основы и практические аспекты профессиональной деятельности | 30 | зачтено |
| 5 | Типовой договор на оказание услуг кейтеринга | 30 | зачтено |
| 6 | Технология приготовления пищи и технология продукции общественного питания | 30 | зачтено |
| 7 | Общие требования к кейтерингу, основы выездного обслуживания | 30 | зачтено |
| 8 | Подготовка, проведение и завершение выездного мероприятия | 30 | зачтено |
| 9 | Основные этапы проведения выездного обслуживания | 30 | зачтено |
| 10 | Потребители и места проведения кейтеринга | 30 | зачтено |
| 11 | Основное и вспомогательное оборудование для кейтеринга | 30 | зачтено |
| 12 | Подбор персонала и управление персоналом | 30 | зачтено |
| 13 | Охрана труда и техника безопасности при проведении выездных мероприятий | 30 | зачтено |
| 14 | Информационные технологии профессиональной деятельности в условиях цифровой экономики | 30 | зачтено |
| | ИТОГО: | 420 | |
| | Практики: не предусмотрены | | |
| | Стажировки: не предусмотрены | | |
| | Итоговая аттестация: | 100 | аттестован |

Всего: **520 часов**



Руководитель Тас
 Секретарь Волог