

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Ильин Валентин Валентинович
за время обучения в период
с 01 ноября 2017 года по 31 января 2018 года

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на)
Частное учреждение «Образовательная организация
дополнительного профессионального образования
«Международная академия экспертизы и оценки»
по программе профессиональной переподготовки
"Технология приготовления пищи"

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

642406746638

Решением от
31 января 2018 года

диплом подтверждает присвоение квалификации
техник-технолог по технологии приготовления пищи

и дает право на ведение
профессиональной деятельности в сфере
технологии приготовления пищи

Документ о квалификации


Диплом
дает право на выполнение нового вида
профессиональной деятельности
Регистрационный номер

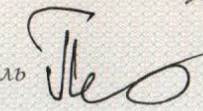
2018/209-111

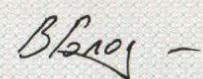
Город
Саратов

Дата выдачи
31 января 2018 года



Председатель комиссии 

Руководитель 

Секретарь 

Фамилия, имя, отчество

Ильин Валентин Валентинович

имеет документ об образовании

(высшем, среднем профессиональном)

диплом о высшем образовании

С "01" ноября 2017 г. по "31" января 2018 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

"Технология приготовления пищи"

дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на)

(наименование предприятия,

не предусмотрена

организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему

(наименование темы)

"Приготовление тортов и пирожных"

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

№ № п/п	Наименование	Количество часов	Оценка
1	Правовые основы в области общественного питания	28	зачтено
2	Профессиональные стандарты	28	зачтено
3	Теоретические основы технологии приготовления пищи	28	зачтено
4	Тепловая обработка пищевых продуктов	28	зачтено
5	Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи, рыбы, овощей и грибов	28	зачтено
6	Приготовление супов и соусов	28	зачтено
7	Мясные и рыбные горячие блюда	28	зачтено
8	Блюда и гарниры из каш, бобовых и макаронных изделий	28	зачтено
9	Дрожжевое тесто и изделия из него	28	зачтено
10	Блюда из яиц и творога, холодные блюда и закуска, сладкие блюда	28	зачтено
11	Отделочные полуфабрикаты	28	зачтено
12	Приготовление тортов и пирожных	28	зачтено
13	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	28	зачтено
14	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	28	зачтено
15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	28	зачтено
	ИТОГО:	420	
	Практики: не предусмотрены		
	Стажировки: не предусмотрены		
	Итоговая аттестация:	100	аттестован

Всего: **520 часов**



Руководитель

[Handwritten signature]

Секретарь

[Handwritten signature]