

Общество с ограниченной ответственностью «Ла Карабела»
Лицензия на осуществление образовательной деятельности
(серия 78Л03 №0002924, регистрационный № 4108 от 26 февраля
2020 года) года., выданной Комитетом по образованию
Правительства Санкт-Петербурга, бессрочно)

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

782414684730

Документ о квалификации

Регистрационный номер
2656

Город
Санкт-Петербург

Дата выдачи
01 августа 2021 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

**Иванова
Ирина Ивановна**

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на)

учебном центре ДПО ООО «Ла Карабела»

Решением от

01.08.2021 г. протокол №222

диплом предоставляет право
на ведение профессиональной деятельности в сфере

общественного питания

наименование программы дополнительного профессионального образования

Технолог общественного питания



Председатель комиссии

Руководитель

Секретарь

Ставцев И.А.

Магомедов М.И.

Максимова В.В.

Приложение к диплому № 782414684730

Фамилия, имя, отчество — Иванова

Ирина

Ивановна

имеет документ об образовании — Диплом XXXXXXXXXX,
(высшем, среднем профессиональном)

регистрационный номер 0

с “ 15 ” мая 2021 г. по “ 01 ” августа 2021 г.

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на) _____

ООО «Ла Карabela»

(наименование образовательного учреждения(подразделения)

_____ (дополнительного профессионального образования)

по программе Технолог общественного питания

(наименование программы

_____ (дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на) _____

(наименование предприятия,

_____ организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему Организация производства

(наименование темы)

на предприятиях общественного питания

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

№ № п/п	Наименование	Количество часов	Оценка
1	Правовые основы в области общественного питания	4	Зачтено
2	Профессиональные стандарты	2	Зачтено
3	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	16	Зачтено
4	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	16	Зачтено
5	Стандартизация, метрология и сертификация	16	Зачтено
6	Планирование работы производства	16	Зачтено
7	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	16	Зачтено
8	Технология приготовления пищи	32	Зачтено
9	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	32	Зачтено
10	Пищевая химия. Пищевые и биологически активные добавки	16	Зачтено
11	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	32	Зачтено
12	Экономика предприятия общественного питания	24	Зачтено
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	16	Зачтено
14	Функционал технолога и документооборот HACCP и ИСО 22000	16	Зачтено
15	Итоговая аттестация	6	Отлично

Всего: 260



Руководитель Магомедов М.И.

Секретарь Максимова В.В.