

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

**Иванов
Иван Иванович**

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на)

ООО «Ла Карabela»

Решением экзаменационной комиссии от

01.01.2023 г. протокол №000

диплом подтверждает присвоение квалификации

**Технолог по переработке мяса и мясных
продуктов**

и дает право на ведение профессиональной деятельности по специальности
организации и ведения технологических процессов
производства мяса и мясопродуктов

Председатель комиссии

Ставцев И.А.

МП.

Руководитель

Магомедов М.И.

Секретарь

Максимова В.В.

Общество с ограниченной ответственностью «Ла Карabela» 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

Регистрационный номер
0000

Город
Санкт-Петербург

Дата выдачи
01 января 2023 года

Приложение к диплому № 000 000 000 000

Фамилия, имя, отчество **Иванов**

Иван

Иванович

имеет документ об образовании Диплом
(высшем, среднем профессиональном)

С “ 01 “ сентября 2022 г. по “ 01 “ января 2023 г.

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на) _____

ООО «Ла Карabela»
(наименование образовательного учреждения(подразделения)

_____ (дополнительного профессионального образования)

по программе Технолог пищевого производства. Технология мяса и мясных
(наименование программы)

продуктов
(дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на) _____
(наименование предприятия

_____ (организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему Технология мяса и
(наименование темы)

мясных продуктов

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

№ № п/п	Наименование	Количество часов	Оценка
1	Государственная политика РФ в сфере пищевого производства	16	Отлично
2	Физиология питания. Нутрициология	32	Отлично
3	Основы животноводства	32	Отлично
4	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	32	Отлично
5	Технология убоя, первичной переработки убойных животных и продуктов убоя	48	Отлично
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	32	Отлично
7	Технология производства копченых, вяленых изделий и полуфабрикатов	48	Отлично
8	Технология производства колбасных изделий	48	Отлично
9	Технология производства зельцев, студней, паштетов	48	Отлично
10	Технология производства мясных баночных консервов	48	Отлично
11	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	32	Отлично
12	Автоматизация технологических процессов	32	Отлично
13	Управление качеством продукции	32	Отлично
14	Стандартизация, метрология и сертификация продукции	32	Отлично
15	Итоговая аттестация	8	Отлично

Всего: 520 _____

Руководитель _____ Магомедов М.И.

М.П.

Секретарь _____ Максимова В.В.