

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 продукции общественного питания"

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

642406746637

Решением от

31 января 2018 года

диплом подтверждает присвоение квалификации
техник-технолог по технологии продукции общественного питания

и дает право на ведение
профессиональной деятельности в сфере
технологии продукции общественного питания

Документ о квалификации

Диплом
дает право на выполнение нового вида
профессиональной деятельности
Регистрационный номер

2018/208-111

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 продукции общественного питания" _____

дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на) _____

(наименование предприятия,

не предусмотрена _____

организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему _____

(наименование темы)

"Рациональная и эффективная организация технологического _____
процесса"

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

№ № п/п	Наименование	Количество часов	Оценка
1	Правовые основы в области общественного питания	30	зачтено
2	Профессиональные стандарты	30	зачтено
3	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	30	зачтено
4	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	30	зачтено
5	Стандартизация, метрология и сертификация	30	зачтено
6	Планирование работы производства	30	зачтено
7	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	30	зачтено
8	Составление меню суточных рационов питания	30	зачтено
9	Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции	30	зачтено
10	Контроль соблюдения норм закладки сырья	30	зачтено
11	Производственно-технологическая, организационно-управленческая, контрольно-техническая, опытно-экспериментальная деятельность технолога, руководство трудовым коллективом	30	зачтено
12	Экономика отрасли	30	зачтено
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	30	зачтено
14	Документирование управленческой деятельности	30	зачтено
	ИТОГО:	420	
	Практики: не предусмотрены Стажировки: не предусмотрены Итоговая аттестация:	100	аттестован

Всего: **520 часов**



Руководитель _____

Секретарь _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ЧУ ООДПО "МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ"

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ЧУ ООДПО "МАЭиО"

_____ А.В. Постюшков

01 марта 2017 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительного профессионального образования
профессиональной переподготовки
«Технология продукции общественного питания»

САРАТОВ - 2017

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Технология продукции общественного питания»

1. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.1. ЦЕЛЬ - формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для работы технологом продукции общественного питания.

1.2. ЗАДАЧИ:

1.2.1 Обучение базовым дисциплинам.

1.2.2 Обучение дисциплинам специальности.

1.2.3 Обучение дисциплинам специализации "Технология продукции общественного питания".

1.3. КАТЕГОРИЯ СЛУШАТЕЛЕЙ - специалисты со средним и высшим образованием.

1.4. ФОРМА ОБУЧЕНИЯ - очно-заочная, заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. С частичным отрывом, без отрыва от работы.

1.5. ТРУДОЕМКОСТЬ - Нормативная трудоемкость по данной программе составляет 520 часов.

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Технология продукции общественного питания»

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование Дисциплин	Общее число часов по дисциплине	Аудиторных часов, всего	В том числе:		Форма контроля
				Лекции	Практические занятия	
1	Правовые основы в области общественного питания	30	30	20	10	Зачет
2	Профессиональные стандарты	30	30	20	10	Зачет
3	Теоретические основы товароведения продовольственных и непродовольственных товаров	30	30	20	10	Зачет
4	Экспертиза качества продовольственных и непродовольственных товаров	30	30	20	10	Зачет
5	Стандартизация, метрология и сертификация	30	30	20	10	Зачет
6	Планирование работы производства	30	30	20	10	Зачет
7	Рациональная и эффективная организация технологического процесса	30	30	20	10	Зачет
8	Составление меню суточных рационов питания	30	30	20	10	Зачет
9	Основы приготовления кулинарной и кондитерской продукции	30	30	20	10	Зачет
10	Контроль соблюдения норм закладки сырья	30	30	20	10	Зачет
11	Производственно-технологическая, организационно-управленческая, контрольно-техническая, опытно-экспериментальная деятельность технолога, руководство трудовым коллективом	30	30	20	10	Зачет
12	Экономика отрасли	30	30	20	10	Зачет
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	30	30	20	10	Зачет
14	Документирование управленческой деятельности	30	30	20	10	Зачет
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		100	-	-	-	Итоговая аттестация
ВСЕГО		520	420	280	140	

УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки
«Технология продукции общественного питания»