Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Азово-Черноморский инженерный институт – филиал
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Донской государственный аграрный университет» в г. Зернограде

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

612404913199

Документ о квалификации

Регистрационный номер

38

Город

г. Зерноград

Дата выдачи

13 июля 2018 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Толстоухова
Татьяна Николаевна

прошла обучение в
Азово-Черноморском инженерном институте
ФГБОУ ВО Донской ГАУ

по дополнительной профессиональной программе
профессиональной переподготовки
«Технология продуктов общественного питания»

в объёме

258 часов

и успешно прошла итоговую аттестацию

Протокол № 2 от «13» июля 2018 года

диплом предоставляет право на ведение
профессиональной деятельности в сфере
«Технология продуктов общественного питания»

Руководитель Серёгин А.А.

Секретарь Бексаева Е.Н.

Приложение к диплому № **612404913199**

Фамилия, имя, отчество ***Толстоухова Татьяна Николаевна***

имеет документ об образовании диплом о высшем профессиональном
(высшем, среднем профессиональном)

образовании, выданный в 1990 году

С "17" апреля 2018 г. по "13" июля 2018 г.

прошел(а) профессиональную переподготовку в (на) Азово-Черно-

морском инженерном институте – филиале федерального государственного бюджетного образовательного
(наименование образовательного учреждения(подразделения)

учреждения высшего образования «Донской государственный аграрный университет» в г. Зерограде

дополнительного профессионального образования)

по программе «Технология продуктов общественного питания»
(наименование программы

дополнительного профессионального образования)

прошел(а) стажировку в (на) ———
(наименование предприятия,

организации, учреждения)

защитил(а) аттестационную работу на тему ———
(наименование темы)

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

№ № п/п	Наименование	Количество часов	Оценка
1	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	36	отлично
2	Технология продукции общественного питания	36	отлично
3	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	36	зачтено
4	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья	36	отлично
5	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	36	зачтено
6	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	36	зачтено
7	Организация производственного процесса предприятий общественного питания	36	отлично
8	Итоговая аттестация	6	отлично

Всего: 258 часов

Руководитель Серёгин А.А.

Секретарь Бексаева Е.Н.