

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алтайская академия гостеприимства»
город Барнаул

ДИПЛОМ

о среднем профессиональном
образовании

Квалификация
Повар, кондитер

112224 2287034
ДОКУМЕНТ ОБ ОБРАЗОВАНИИ
И О КВАЛИФИКАЦИИ

Регистрационный номер
633

Дата выдачи
29 июня 2018 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

**Карыпова
Елизавета Сергеевна**

освоил(а) образовательную программу
среднего профессионального образования
и успешно прошел(шла)
государственную итоговую аттестацию

по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Решение Государственной экзаменационной комиссии
от 25 июня 2018 года

Председатель Государственной
экзаменационной комиссии

Руководитель
образовательной организации



М.П.

Ануфриенко А.Г.

Косинова В.Ф.

Курсовые проекты (работы)	Оценка

4. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Руководитель
образовательной
организации



Косинова В.Ф.

Настоящее приложение содержит 4 страниц

Страница 1

ОАО «Киргизская типография», г. Киргизь, 2017 г., «Б», Заказ № 197

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



112224 2287768

красное государственное
бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Алтайская академия
гостеприимства»
город Барнаул

1. СВЕДЕНИЯ О ЛИЧНОСТИ ОБЛАДАТЕЛЯ ДИПЛОМА

Фамилия

Карыпова

Имя

Елизавета

Отчество (при наличии) Сергеевна

Дата рождения

06 апреля 1999 года

Предыдущий документ об образовании или об образовании
и о квалификации

аттестат об основном общем образовании, 2015 год

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ДИПЛОМУ
о среднем
профессиональном
образовании

2. СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Срок освоения образовательной программы по очной
форме обучения 2 года 10 месяцев

Регистрационный номер
633

Квалификация

Повар, кондитер

Дата выдачи
29 июня 2018 года

по

профессии
19.01.17 Повар, кондитер

БЕЗ НАПЛАЧНОЙ ЦЕЛЕУПРАВЛЯЕМОСТИ

Страница 1

3. СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ И РЕЗУЛЬТАТАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	Общее количество часов	Оценка
Русский язык	105	хорошо
Литература	315	удовлетворительно
Иностранный язык	315	удовлетворительно
История	210	удовлетворительно
Обществознание	191	удовлетворительно
Химия	105	удовлетворительно
Биология	105	хорошо
Физика	210	хорошо
Экономика	52	удовлетворительно
Информатика и ИКТ	105	удовлетворительно
География	105	удовлетворительно
Физическая культура	315	хорошо
Основы безопасности жизнедеятельности	105	хорошо
Математика	630	удовлетворительно
Право	210	удовлетворительно
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	48	хорошо
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	63	отлично
Техническое оснащение и организация рабочего места	96	хорошо
Экономические и правовые основы производственной деятельности	48	удовлетворительно
Безопасность жизнедеятельности	48	зачтено
Калькуляция и учет в общественном питании	48	удовлетворительно
Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания	48	удовлетворительно
Приготовление блюд из овощей и грибов	63	хорошо
в том числе:		
Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	63	удовлетворительно
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	48	отлично
в том числе:		
Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	48	хорошо
Приготовление супов и соусов	48	хорошо
в том числе:		
Технология приготовления супов и соусов	48	отлично

Страница 2

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	Общее количество часов	Оценка
Приготовление блюд из рыбы	57	отлично
в том числе:		
Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	57	хорошо
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	57	хорошо
в том числе:		
Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	57	хорошо
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	48	хорошо
в том числе:		
Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	48	удовлетворительно
Приготовление сладких блюд и напитков	48	хорошо
в том числе:		
Технология приготовления сладких блюд и напитков	48	хорошо
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	150	отлично
в том числе:		
Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	150	хорошо
Физическая культура	72	зачтено
ВСЕГО часов теоретического обучения	4068	X
в том числе аудиторных часов	2700	X
Практика	41 недели	X
в том числе:		
Учебная практика	19 недель	отлично
Производственная практика	22 недели	хорошо
Государственная итоговая аттестация	2 недели	X
в том числе:		
Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) по теме: «Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Приготовление блюда «Бифштекс с яйцом»	X	удовлетворительно

Страница 3