

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ШКОЛА КОНДИТЕРОВ ФЕЛИЦИЯ»**

ПРИКАЗ

«10» февраля 2022 г.

№ 4

**Об утверждении
формы свидетельства
об освоении основной профессиональной
образовательной программы
профессионального обучения**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

приказываю:

1. Утвердить форму свидетельства об освоении основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения согласно приложению к настоящему приказу.

2. Установить, что утвержденная настоящим приказом форма свидетельства об освоении основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения выдается лицам, поступившим ООО «Школа кондитеров Фелиция», начиная с 2022 года.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Генеральный директор ООО

«Школа кондитеров «Фелиция»



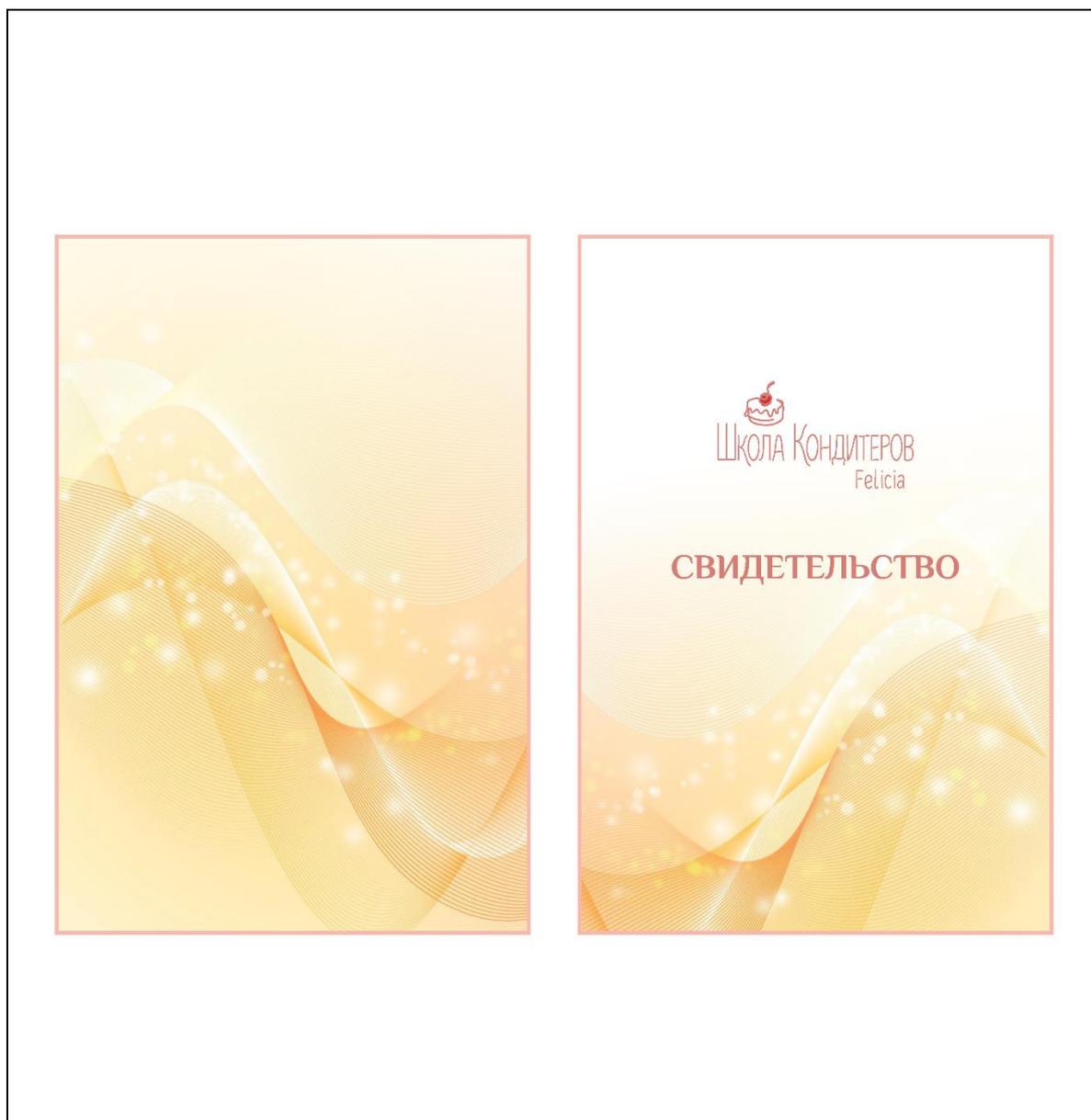
_____ Р. Р. Галимзянова

Титул

Лицевая сторона

Левая часть

Правая часть



Оборотная сторона

Левая часть

Правая часть

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ШКОЛА КОНДИТЕРОВ ФЕЛИЦИЯ»

СВИДЕТЕЛЬСТВО
профессионального обучения по профессии «Кондитер»
№ _____

Настоящее свидетельство подтверждает, что

_____ года рождения
с _____ по _____
освоил(а) программу профессионального
обучения по профессии
12901 Кондитер
Решением аттестационной комиссии
протокол № _____ от _____
присвоен квалификационный разряд
(класс, категория) по профессии (специальности)
КОНДИТЕР III(третьего) разряда
Регистрационный номер _____
Дата выдачи _____

Лицензия № 6896 от 18.06.2021
Выдана Министерством образования и науки
Пермского края

За время обучения _____
изучил(а) следующие дисциплины в объеме 250 часов

Наименование	оценка
Характеристика профессии «Кондитер»	_____
Нормативно-правовые акты	_____
Безопасность. Санитарные нормы	_____
Правила и технологии наличных и безналичных расчетов	_____
Оборудование, инструменты, инвентарь	_____
Качество, сроки, условия хранения	_____
Мука	_____
Технология приготовления кондитерских изделий	_____
Виды тестов, начинок, кремов	_____
Технологические операции	_____
Виды кондитерских изделий	_____
Полуфабрикаты	_____
Способы отделки	_____
Принципы и приемы презентации	_____
Утилизация отходов	_____
Пищевая ценность	_____
и сдал(а) квалификационный экзамен с оценкой _____	_____
Председатель аттестационной комиссии _____	(Галимзянова Р.Р.)
Директор _____	(Галимзянова Р.Р.)