

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050946

Документ о квалификации

Регистрационный номер 77

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.



Директор
колледжа

В.В.Перминова

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Серова Елена Александровна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

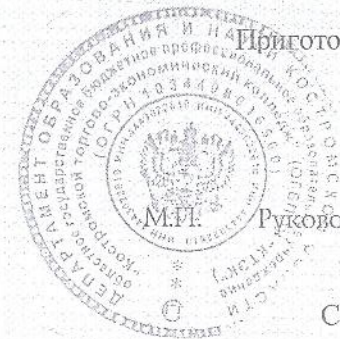
прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



Руководитель

Секретарь:

В.В. Перминова

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050945

Документ о квалификации

Регистрационный номер 76

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020



Директор
колледжа

В.В.Перминова

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Порфирьева Ольга Леонидовна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



Руководитель

Секретарь:

В.В.Перминова

Ю.А.Малашенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050943

Документ о квалификации

Регистрационный номер 74

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020

Директор
по кадрам



В.В.Перминова

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Морозова Кристина Александровна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



Руководитель

В.В. Перминова

Секретарь:

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050947

Документ о квалификации

Регистрационный номер 78

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Директор
Колледжа



В.В.Перминова

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Соколова Ольга Владимировна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

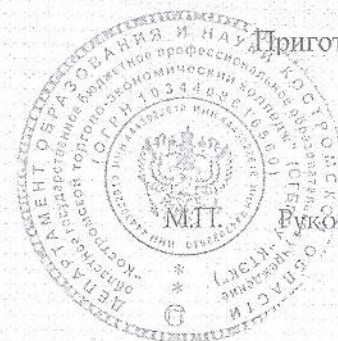
прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



Руководитель

В.В. Перминов

Секретарь:

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Гаренкова Ольга Николаевна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы.

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050937

Документ о квалификации

Регистрационный номер 68

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

*Директор
Колледжа*



В.В.Перминова



Руководитель

В.В.Перминова

Секретарь:

Ю.А.Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Макова Ксения Александровна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050942

Документ о квалификации

Регистрационный номер 73

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

*Директор
по учебной работе*



В.В.Перминова



М.И. Руководитель

Ю.А. Малащенко

Секретарь:

В.В. Перминова

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Маркова Ольга Николаевна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050941

Документ о квалификации

Регистрационный номер 72

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

Директор
по номеру



В.В.Перминова



Руководитель

В.В. Перминова

Секретарь:

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050938

Документ о квалификации

Регистрационный номер 69

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Директор
коммерции



В.В.Перминова

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Ильченко Анна Вячеславовна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



М.П. Руководитель

Секретарь

В.В. Перминова

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050949

Документ о квалификации

Регистрационный номер 80

Город

Кострома

Дата выдачи

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Смирнов Александр Юрьевич

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
<i>Технология приготовления торта с соленой карамелью и шоколадом</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Технология изготовления корзины из карамели</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Итоговая аттестация</i>		<i>зачтено</i>

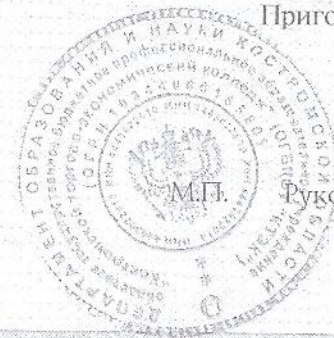
Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

*Директор
колледжа*



В.В.Перминова



В.В.Перминова
Руководитель

Секретарь:

В.В.Перминова

Ю.А.Малашенко
Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Борцова Елена Сергеевна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050934

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Документ о квалификации

Регистрационный номер 65

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Дисинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Город

Кострома

Дата выдачи

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

25.12.2020 г.

Директор колледжа



В.В.Перминова



Руководитель

В.В.Перминова

В.В.Перминова

Секретарь:

Ю.А.Малашенко

Ю.А.Малашенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Федорова Наталья Александровна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050952

Документ о квалификации

Регистрационный номер 83

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020

Наименование	Объем	Оценка
<i>Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом.</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Технология изготовления корзины из карамели</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Итоговая аттестация</i>		<i>зачтено</i>

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



В.В.Перминова

*Директор
колледжа*



М.П. Руководитель

Секретарь:

(Handwritten signatures)

В.В. Перминова

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Белова Ирина Николаевна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050936

Документ о квалификации

Регистрационный номер 67

Город

Кострома

Дата выдачи

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



*Директор
Ирина Николаевна Белова*

В.В.Перминова



Руководитель

В.В.Перминова

В.В. Перминова

Секретарь:

Ю.А.Малашенко

Ю.А. Малашенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Кудрявцева Нина Викторовна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050939

Документ о квалификации

Регистрационный номер 70

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

Директор
колледжа



В.В.Перминова



Руководитель

Секретарь:

В.В. Перминова

Ю.А. Малашенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Серова Светлана Владимировна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050950

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Документ о квалификации

Регистрационный номер 81

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления торта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

*Директор
назначение*



В.В.Перминова



Руководитель

В.В.Перминова

В.В. Перминова

Секретарь:

Ю.А.Малашенко

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Лебедев Сергей Юрьевич

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050940

Документ о квалификации

Регистрационный номер 71

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Дйсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

Директор
коммерции



В.В.Перминова



М.П.

Руководитель

Секретарь:

С.Ю. Лебедев
Ю.А. Малашенко

В.В. Перминова

Ю.А. Малашенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050935

Документ о квалификации

Регистрационный номер 66

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Директор
колледжа



Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Баскаков Алексей Владимирович

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



Руководитель

В.В. Перминова

Секретарь:

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050951

Документ о квалификации

Регистрационный номер 82

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Директор
коммерции



В.В.Перминова

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Фрянова Ксения Алексеевна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
<i>Технология приготовления торта с соленой карамелью и шоколадом</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Технология изготовления корзины из карамели</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»</i>	8	<i>зачтено</i>
<i>Итоговая аттестация</i>		<i>зачтено</i>

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



Руководитель

В.В. Перминова

Секретарь:

Ю.А. Малащенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050948

Документ о квалификации

Регистрационный номер 79

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Директор
И.И.И.



В.В.Перминова

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Сюркаева Марина Анатольевна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия



Руководитель

В.В.Перминова

Секретарь:

Ю.А.Малашенко

КОПИЯ
ВЕРНА

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

440600050944

Документ о квалификации

Регистрационный номер 75

Город

Кострома

Дата выдачи

25.12.2020 г.

Директор
колледжа



Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Мунтян Ольга Николаевна

в период с 23 декабря 2020 года по 25 декабря 2020 года

прошел(а) повышение квалификации в (на)

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
по дополнительной профессиональной программе
«Современные технологии кондитерских изделий»
в объеме 24 часа
за время обучения сдал(а) экзамены и зачеты
по основным дисциплинам программы

Наименование	Объем	Оценка
Технология приготовления тарта с соленой карамелью и шоколадом	8	зачтено
Технология изготовления корзины из карамели	8	зачтено
Технология приготовления и применения кондитерского материала «Айсинг»	8	зачтено
Итоговая аттестация		зачтено

Итоговая работа на тему

Приготовление кондитерского изделия

В.В.Перминова

Руководитель

Секретарь:

В.В. Перминова

Ю.А. Малащенко