

Министерство образования, науки и
молодежной политики Краснодарского края

ГАПОУ КК «Брюховецкий многопрофильный техникум»

Сводная экзаменационная ведомость

Защиты дипломного проекта

По специальности Технология производства общественного питания
Группа Т-05

№	Ф.И.О обучающегося	Тема ДП	Оценка
1	Адаменко Алена Константиновна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе с использованием современных технологий и оборудования из с/х сырья	4 (хор)
2	Андреева Алена Владимировна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в кафе "Паук" с использованием современных технологий и оборудования	5 (отл)
3	Артемюва Дарья Васильевна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в кафе "Версаль" с использованием современных технологий и оборудования	5 (отл)
4	Беседина Дарья Сергеевна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в кафе "Тюба" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор)
5	Буренкова Людмила Владимировна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в ресторане "Белый дом" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор)
6	Даченко Альбина Ивановна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в кафе "Ветти" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор)
7	Завьялова Ирина Андреевна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в ресторане "Арина" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор)
8	Иванченко Дарья Евгеньевна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в кафе "Паша" с использованием современных технологий и оборудования	3 (удов)
9	Калмардиев Владислав Денисович	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в кафе "Андрей Дорос" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор)
10	Мотрич Виктория Владимировна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в кафе "Дамис" с использованием современных технологий и оборудования	5 (отл)
11	Осадчая Татьяна Ивановна	Анализация процесса приготовления и технологии приготовления сэндвич-бюффе в ресторане "Паша" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор)

Зем директор 49

И. В.

И. В. Андреев


КОПИЯ ВЕРНА

12	Лоддубная Фарина Русиановна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Престиж» с использованием современных технологий и оборудования	5 (отч)
13	Покосовский Максим Сергеевич	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Аппетит» с использованием современных технологий и оборудования	5 (отч)
14	Ломоносова Анастасия Дмитриевна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Bon Appetit» с использованием современных технологий и оборудования	4 (коф)
15	Сейтимова Тамара Еркиновна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Мари Сити» с использованием современных технологий и оборудования	5 (отч)
16	Тюрасова Екатерина Сергеевна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Вдохновение» с использованием современных технологий и оборуд.	4 (коф)
17	Трунова Кристина Алексеевна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Аппетит» с использованием современных технологий и оборудования	5 (отч)
18	Грачева Наталья Алексеевна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Друид» с использованием современных технологий и оборудования	4 (коф)
19	Угрюмова Екатерина Витальевна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Матрица» с использованием современных технологий и оборудования	4 (коф)
20	Ушаков Владимир Валерьевич	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Сенсация» с использованием современных технологий и оборудования	3 (уров)
21	Шмелева Валерия Игоревна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Вкус» с использованием современных технологий и оборуд.	4 (коф)
22	Семикова Виктория Александровна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Домашнее» с использованием современных технологий и оборудования	4 (коф)
23	Резец Александра Витальевна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Муза» с использованием современных технологий и оборудовании	4 (коф)
24	Костина Юлия Александровна	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «МН Кудиль - Про» с использованием современных технологий и оборудовании	4 (коф)
25	Анненков Максим Андреевич	Организуемые проекты приготовления и тематические презентации в виде «Уют» с использованием современных технологий и оборудовании	4 (коф)

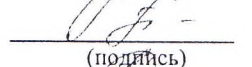
Председатель ГЭК

Члены комиссии:

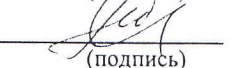
Секретарь ГЭК


(подпись)

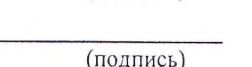
Земляничко Т.А.
(Ф.И.О)


(подпись)

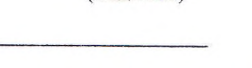
Швецова Е.В.
(Ф.И.О)


(подпись)

Крылова Н.А.
(Ф.И.О)


(подпись)

Трикодько А.В.
(Ф.И.О)


(подпись)

Безменко В.В.
(Ф.И.О)

Зам. директора 99

М.В. Андреевна

Министерство образования, науки и
молодежной политики Краснодарского края

ГАПОУ КК «Брюховецкий многопрофильный техникум»

Сводная экзаменационная ведомость

Защиты дипломного проекта

По специальности ^{19.02.10} Технология продукции общественного питания
Группа ИТ-04

№	Ф.И.О обучающегося	Тема ДП	Оценка
1	Бали Нинида Владимировна	Организация процесса приготовления и применения сложной горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования	5(отл.)
2	Беломанна Нинида Анастольевна	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования в ресторане "Грильято"	5(отл.)
3	Борбенко Виктория Жингалевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане "Дружба" с использованием современных технологий и оборудования	4(хор.)
4	Чувишская Татьяна Владимировна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане "Византия" с использованием современных технологий и оборудования	4(хор.)
5	Квашова Ирина Николаевна	Организация процесса приготовления и применения сложной горячей кулинарной продукции в ресторане "Мелия" с использованием современных технологий и оборудования	5(отл.)
6	Коваленко Максим Александрович	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе "Амурский" с использованием современных технологий и оборудования	5(отл.)
7	Кондрюцкая Анна Викторовна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане "Амаль" с использованием современных технологий и оборудования	4(хор.)
8	Кривоно Сергей Константинович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане "Фермер" с использованием современных технологий и оборудования	4(хор.)
9	Леженко Анна Александровна	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования	5(отл.)
10	Матюхин Нинида Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане "Меланж" с использованием современных технологий и оборудования	5(отл.)
11	Мусамеев Ильдар Дамирович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане "Кудан-офф" с использованием современных технологий и оборудования	4(хор.)

Зем. директоре УР

Зем.

М. В. Андрикевич

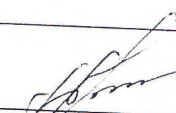
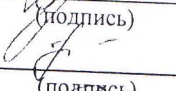
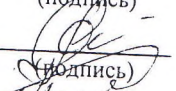
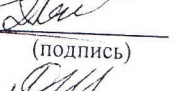
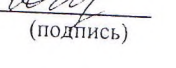
КОПИЯ ВЕРНА

13	Наумченко Юлия Александровна	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования в ресторане "Бегемот"	5 (отм.)
14	Пилих Андрей Юрьевич	Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования в ресторане "Бегемот"	4 (хор.)
14	Попова Елена Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане "Бегемот" и обслуживание современных технологий и оборудования	5 (отм.)
15	Семешова Валерия Андреевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане "Бегемот" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор.)
16	Смирная Ксения Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане "Бегемот" с использованием современных технологий и оборудования	4 (хор.)
17	Шаранова Елена Сергеевна	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования в ресторане "Бегемот"	5 (отм.)
18	Щербина Ирина Андреевна	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования	5 (отм.)

Председатель ГЭК

Члены комиссии:

Секретарь ГЭК

	Труниченко Т. А.
(подпись)	(Ф.И.О)
	Иванова М. В.
(подпись)	(Ф.И.О)
	Степанова Т. Т.
(подпись)	(Ф.И.О)
	Полочинарева Н. И.
(подпись)	(Ф.И.О)
	Николаева И. Д.
(подпись)	(Ф.И.О)

Зем. директоре 49

М. В. Андреевич

КОПИЯ ВЕРНА

Министерство образования, науки и
молодежной политики Краснодарского края
ГАПОУ КК «Брюховецкий многопрофильный техникум»

Сводная экзаменационная ведомость
Защиты выпускных квалификационных работ

По специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания
Группа Т-03

№	Ф.И.О обучающегося	Тема ВКР	Оценка
1	Андрущенко Дарья Сергеевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в кафе «Парк Сити» с использованием современных технологий и оборудования	3 (удовлетворительно)
2	Набаевская Екатерина Олеговна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в кафе «Парк Сити» с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
3	Черетная Анна Владимировна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в кафе «Ветерок» с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
4	Чаiko Анна Георгиевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в ресторане «Некс» с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
5	Волосникова Вероника Сергеевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в кафе «Парк Сити» с использованием современных технологий и оборудования	3 (удовлетворительно)
6	Блазкова Дарья Владимировна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в ресторане «Грегорье» с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
7	Булутарь Анна Андреевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в кафе «Престиж» с использованием современных технологий и оборудования	3 (удовлетворительно)
8	Булутаю Александра Евгеньевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в кафе «Атлант» с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
9	Винатова Александра Олеговна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в ресторане «Престиж» с использованием современных технологий и оборудования	3 (удовлетворительно)
10	Куцаевских Анна Андреевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в ресторане «1 класс» на 300 посадочных мест с использованием современных технологий	4 (хорошо)
11	Лавченко Евгения Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления слоеных блинов в кафе «Престиж» с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)

Земч. директор ГП

А/А

М. В. Андрушкевич

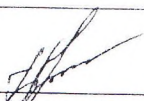
КОПИЯ ВЕРНА

12.	Матацук Ирина Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в ресторане Фронтанин с использованием современных технологий и оборудования	3 (удовлетворительно)
13.	Меркулова Александра Анатольевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в ресторане Дари-море с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
14.	Михаил Лилия Руслановна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
15.	Топова Валентина Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в ресторане Фронтанин с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
16.	Сенчино Надежда Сергеевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в Атланте с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
17.	Слюсарь Евгения Викторовна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в Атланте с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
18.	Струцкий Александр Викторович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в ресторане Атлант с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
19.	Манева Лариса Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в кафе Кашемяк с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
20.	Ткаченко Редор Викторович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в кафе Хау с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
21.	Маулен Владимир Владимирович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сырных блинов в кафе Фронтанин с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)

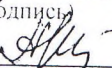
Председатель ГЭК

Члены комиссии:

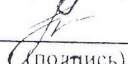
Секретарь ГЭК



Г.А. Трищенко
(Ф.И.О)



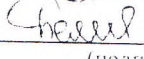
М.В. Ануркевич
(Ф.И.О)



Т.В. Иванова
(Ф.И.О)



Т.И. Степанина
(Ф.И.О)



К.В. Фомина
(Ф.И.О)

Зам. директора ГЭ

М. В. Ануркевич

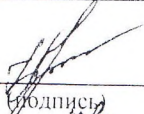

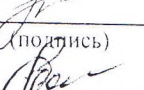
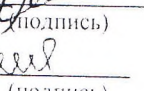
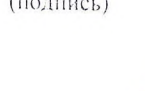
КОПИЯ ВЕРНА

12.	Матацук Ирина Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане Фронтанин с использованием современных технологий и оборудования	3 (удовлетворительно)
13.	Меркулова Александра Анатольевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане Дари моря с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
14.	Михаил Лилия Руслановна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
15.	Топова Ксения Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане Фриша с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
16.	Сенчино Надежда Сергеевна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в Атланте с использованием современных технологий и оборудования	4 (хорошо)
17.	Слюсарь Екатерина Викторовна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в Атланте с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
18.	Струцкий Александр Викторович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в ресторане Атлант с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
19.	Манаева Ларса Александровна	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в кафе Кашемяк с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
20.	Ткаченко Редор Викторович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в кафе Хау с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)
21.	Маулен Владимир Владимирович	Организация процесса приготовления и технологии приготовления сложных блюд в кафе Фриша с использованием современных технологий и оборудования	5 (отлично)

Председатель ГЭК

Члены комиссии:

Секретарь ГЭК

	<u>Т.А. Трименко</u> (Ф.И.О)
	<u>М.В. Ануркевич</u> (Ф.И.О)
	<u>Т.В. Иванова</u> (Ф.И.О)
	<u>Т.И. Степанина</u> (Ф.И.О)
	<u>К.В. Чумука</u> (Ф.И.О)

Зам. директора ГЭ

М. В. Ануркевич

КОПИЯ ВЕРНА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«БРЮХОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ КК БМТ)

ПРИКАЗ

ст. Брюховецкая

«10» сентября 2021 г.

№ 186 - У

О закреплении руководителей и тем выпускных квалификационных работ

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КК БМТ, решением педагогического совета от 29 августа 2021 года, протокол № 1 «О закреплении руководителей и утверждении перечня тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)», п р и к а з ы в а ю :

1. Закрепить руководителей дипломных работ за обучающимися ГАПОУ КК БМТ и утвердить распределение тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) обучающимся выпускных групп по программам подготовки специалистов среднего звена (приложения 1, 2).

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на и.о. заместителя директора по УПР Фомину Ю.И.

Директор



И.Б. Фурсов

КОПИЯ ВЕРНА

Зам. директора УПР *И.Б. Фурсов* *М.В. Андрикевич*

Приложение № 2 к приказу
от «10» сентября 2021 года № 186 - У

**Распределение тем выпускных квалификационных работ
(дипломных работ) обучающимся группы**

№ Т-05 по специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания

№ п/п	Ф.И.О. руководитель дипломной работы	Ф.И.О обучающегося	Тема выпускных квалификационных работ (дипломных работ)
1	Иванова Татьяна Васильевна	Осадчая Полина Ивановна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане «Люкс» с использованием современных технологий и оборудования
2		Трунова Кристина	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Рыжий кот» с использованием современных технологий и оборудования
3		Резец Александра Витальевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Муза» с использованием современных технологий и оборудования
4		Беседина Дарья Сергеевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Нива» с использованием современных технологий и оборудования
5		Поддубняя Кристина Руслановна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Престиж» с использованием современных технологий и оборудования
6		Пономаренко Анастасия Дмитриевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Бон Appetit» с использованием современных технологий и оборудования
7		Артемова Дарья Васильевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Версаль» с использованием современных технологий и оборудования
8		Ивахненко Данил Евгеньевич	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Панорама» с использованием современных технологий и оборудования
9		Буренкова Людмила Владимировна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане «Все дома» с

Зам. руководителя группы
И.И. В.
Александров

КОПИЯ ВЕРНА

Зам. руководителя 49 885 И. В. Андреева

КОПИЯ ВЕРНА

		использованием современных технологий и оборудования
10	Утукина Екатерина Витальевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане «Голубая лагуна» с использованием современных технологий и оборудования
11	Тарасова Екатерина Сергеевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Вечерний» использованием современных технологий и оборудования
12	Францева Наталья Алексеевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане «Дружба» с использованием современных технологий и оборудования
13	Поклонский Максим Сергеевич	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане «Атмосфера» с использованием современных технологий и оборудования
14	Завьялова Ирина Андреевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане «Эврина» с использованием современных технологий и оборудования
15	Сейтимова Полина Ериковна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Парк Сити» с использованием современных технологий и оборудования
16	Даценко Альбина Ивановна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Сити» с использованием современных технологий и оборудования
17	Синчугова Виктория Александровна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане «Каменская» с использованием современных технологий и оборудования
18	Андреева Алена Владимировна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Паук» с использованием современных технологий и оборудования
19	Чкалов Владимир Валерьевич	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе Сицилия с использованием современных технологий и оборудования
20	Шелегеда Валерия Игоревна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе Азов с использованием современных технологий и оборудования
21	Якименко Максим Андреевич	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Уют» с

Ваше предложение 99

ИИ

И.В. Дурбанова

КОПИЯ ВЕРНА

22	Костенко Ксения Александровна	использованием современных технологий и оборудования Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в столовой « АПК Кубань-Агро» с использованием современных технологий и оборудования
23	Адаменко Олеся Константиновна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд с использованием современных технологий и оборудования из с\х птицы
24	Камардин Владислав Денисович	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Аброу-Дюрсо» с использованием современных технологий и оборудования
25	Мотрич Виктория Владимировна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе «Камелия» с использованием современных технологий и оборудования

Преподаватель

Иванова Т. В.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«БРЮХОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ КК БМТ)

ПРИКАЗ

ст. Брюховецкая

«15» сентября 2020 г.

№ 162 - У

О закреплении руководителей и тем выпускных квалификационных работ

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КК БМТ, решением педагогического совета от 30 августа 2020 года, протокол № 1 «О закреплении руководителей и утверждении перечня тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)», п р и к а з ы в а ю :

1. Закрепить руководителей дипломных работ за обучающимися ГАПОУ КК БМТ и утвердить распределение тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) обучающимся выпускных групп по программам подготовки специалистов среднего звена (приложения 1, 2).

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на и.о. заместителя директора по УПР Журову Н.А.

Директор



И.Б. Фурсов

Зам. директора Г.Г.

И.Б. Фурсов

М.В. Андрикевич

Андрикевич
КОПИЯ ВЕРНА

Приложение № 2 к приказу
от «15» сентября 2020 года № 162- У

**Распределение тем выпускных квалификационных работ
(дипломных работ) обучающимся группы**

№ Т-04 по специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания

№ п/п	Ф.И.О. руководитель дипломной работы	Ф.И.О обучающегося	Тема выпускных квалификационных работ (дипломных работ)
1	Иванова Татьяна Васильевна	Бало Никита Владимирович	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с использованием современных технологий и оборудования
2		Белошапка Лилия Анатольевна	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из говядины с использованием современных технологий и оборудования
3		Горбенко Виталий	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов с использованием современных технологий и оборудования
4		Гапоева Татьяна	Организация процесса приготовления и приготовление борщей с использованием современных технологий и оборудования
5		Иванова Людмила Ильинична	Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов с использованием современных технологий и оборудования
6		Коваленко Максим	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из баранины с использованием современных технологий и оборудования
7		Кондруцкая Анна	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из семги с

Ваш руководитель 99

99

А.В. Андреевна

Ваше предложение № 9
В.В. Вигорник

			использованием современных технологий и оборудования
8		Крючко Сергей Константинович	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из филе птицы с использованием современных технологий и оборудования
9		Куликова Юлия Сергеевна	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования
10		Леоненко Алина	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из субпродуктов птицы с использованием современных технологий и оборудования
11	Стеблина Галина Григорьевна	Матюхин Никита Александрович	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из лососевых с использованием современных технологий и оборудования
12		Мусалеев Ильдар Дамирович	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из филе птицы с использованием современных технологий и оборудования
13		Наумченко Юлия	Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции из мясных продуктов с использованием современных технологий и оборудования
14		Пелих Андрей Юрьевич	Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции – рулетов из птицы с использованием современных технологий и оборудования
15		Попова Елена Александровна	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из говядины с использованием современных технологий и оборудования

16		Семенова Валерия Андреевна	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы с использованием современных технологий и оборудования
17		Сторчак Ксения Александровна	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из филе говядины с использованием современных технологий и оборудования
18		Федоренко Вероника Леонидовна	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из свинины с использованием современных технологий и оборудования
19		Шарапова Елена Сергеевна	Организация процесса приготовления и приготовление сложной продукции из сыра в кафе с использованием современных технологий и оборудования
20		Щербина Ирина Андреевна	Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции супы славянской кухни с использованием современных технологий и оборудования

Преподаватель

Преподаватель

Зам. директора

УФ

УФ

И-

И-

И. В

Андреевна

Иванова Т. В.

Стеблина Г. Г.

КОПИЯ ВЕРНА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«БРЮХОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ КК БМТ)

ПРИКАЗ

ст. Брюховецкая

«17» сентября 2019 г.

№ 167 - У

О закреплении руководителей и тем выпускных квалификационных работ

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КК БМТ, решением педагогического совета от 28 августа 2019 года, протокол № 1 «О закреплении руководителей и утверждении перечня тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)», п р и к а з ы в а ю :

1. Закрепить руководителей дипломных работ за обучающимися ГАПОУ КК БМТ и утвердить распределение тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) обучающимся выпускных групп по программам подготовки специалистов среднего звена (приложения 1, 2).
2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на и.о. заместителя директора по УПР Журову Н.А.

Директор



И.Б. Фурсов

Зам. директора УПР

И.Б. Фурсов

КОПИЯ ВЕРНА
И.В. Андрикевич

Приложение № 2 к приказу
от «17» сентября 2019 года № 167 - У

**Распределение тем выпускных квалификационных работ
(дипломных работ) обучающимся группы**

№ Т-03 по специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания

№ п/п	Ф.И.О. руководитель дипломной работы	Ф.И.О обучающегося	Тема выпускных квалификационных работ (дипломных работ)
1	Иванова Татьяна Васильевна	Андреевко Дарья Сергеевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Океан с использованием современных технологий и оборудования
2		Бабаевская Екатерина Олеговна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе Престиж с использованием современных технологий и оборудования
3		Бережная Юлия Владимировна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Кубанское подворье с использованием современных технологий и оборудования
4		Бойко Ольга Георгиевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Бекон с использованием современных технологий и оборудования
5		Волосникова Вероника Сергеевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Альпийский с использованием современных технологий и оборудования
6		Глазкова Дарья Владимировна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Предгорье с использованием современных технологий и оборудования
7		Глуштарь Ольга Андреевна	Организация процесса приготовления и

Зам. руководителя 99
М. Д. Журавкина
КОПИЯ ВЕРНА

Зав. кафедрой
И. В. Жуковская

КОПИЯ ВЕРНА

			технология приготовления сложных блюд в ресторане Фазан с использованием современных технологий и оборудования
8		Гупало Александра Евгеньевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане У лимана с использованием современных технологий и оборудования
9		Игнатова Александра Олеговна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Престиж с использованием современных технологий и оборудования
10		Кугаевских Людмила Андреевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане 1 класса на 300 посадочных мест с использованием современных технологий и оборудования.
11		Ляшенко Евгения Александровна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в столовой № 1 использованием современных технологий и оборудования
12	Стеблина Галина Григорьевна	Матащук Людмила Александровна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Горожанин с использованием современных технологий и оборудования
13		Меркулова Ангелина Анатольевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Дары моря с использованием современных технологий и оборудования
14		Микаелян Алина Руслановна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане использованием современных технологий и оборудования
15		Попова Ксения Александровна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Дружба с использованием современных технологий и оборудования

Зав. кафедрой
И.В. Иванова
Стеблина Г.Г.

16	Сенченко Надежда Сергеевна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Перепелка с использованием современных технологий и оборудования
17	Слюсарь Татьяна Олеговна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Горожанин с использованием современных технологий и оборудования
18	Струсский Александр Олегович	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Атлант с использованием современных технологий и оборудования
19	Шанева Лада Александровна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Кубань с использованием современных технологий и оборудования
20	Ткаченко Федор Викторович	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в ресторане Внуково с использованием современных технологий и оборудования
21	Шаумян Владислава Владиславовна	Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных блюд в кафе Дружба с использованием современных технологий и оборудования

Преподаватель

Преподаватель

Иванова Т. В.

Стеблина Г. Г.