



02-12/2020

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов**П Р И К А З**

13.01.2020г.

№8

г. Улан-Удэ

О закреплении тем выпускных  
квалификационных работВ рамках реализации основной образовательной профессиональной программы по  
профессии 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Закрепить темы выпускных квалификационных работ для следующих студентов:

*3 курс группа № 317 «Кондитер сахаристых изделий»*

№	ФИО студента	Наименование темы	ФИО руководителя
1	Чулков Валентин Юрьевич	Приготовление конфет со сбивными массами «Птичье молоко», Приготовление карамели с ореховой начинкой «Детская», Приготовление зефира на желатине «Белорозовый», мармелада желейного на агароиде «Персиковый», Технология приготовления конфет со сбивными массами «Птичье молоко», Технология приготовления карамели с ореховой начинкой «Детская», Технология приготовления зефира на желатине «Белорозовый», Технология приготовления желейного мармелада на агароиде «Персиковый»	Бодрова Л.В.
2	Севергина Татьяна Федоровна	Приготовление конфет с пралиновыми массами «Белочка», Приготовление карамели с масляно-сахарной начинкой «Снежок», Приготовление клеевой пастилы «Абрикосовая», Приготовление фруктово-ягодного мармелада «Лимонный», Технология приготовления конфет с пралиновыми массами «Белочка», Технология приготовления карамели с масляно-сахарной начинкой «Снежок», Технология приготовления клеевой пастилы «Абрикосовая», Технология приготовления фруктово-ягодного мармелада «Лимонный»	Бодрова Л.В.
3	Зотова Мария Игоревна	Приготовление конфет с молочными массами «Коровка», Приготовление карамели с фруктово-ягодный «Апельсин», Приготовление фруктово-ягодного мармелада «Чудо-ягода», Приготовление пастилы на агаре «Шармель», Технология приготовления конфет с молочными массами «Коровка», Технология приготовления карамели с фруктово-ягодный «Апельсин», Технология приготовления фруктово-ягодного мармелада «Чудо-ягода», Технология приготовления пастилы на агаре «Шармель»	Бодрова Л.В.



02-12/2020

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов

4	Бухольцева Татьяна Александровна	Приготовление конфет с помадными массами «Весна», Приготовление карамели со сбивной начинкой «Улыбка», Приготовление зефира на желатине «Сладкая сказка», Приготовление фруктово-желейного мармелада «Пчелка» Технология приготовления конфет с помадной массой «Весна» Технология приготовления карамели со сбивной начинкой «Улыбка» Технология приготовления заварной пастилы Технология приготовления фруктово- желейного мармелада «Пчелка»	Бодрова Л.В.
5	Доржиева Динара Петровна	Приготовление конфет со сбивными массами «Нуга» Приготовление Технология приготовления карамели с молочными начинками « Малина со сливками» Приготовление клеевой пастилы «Русская» Приготовление желейного мармелада «Фру-фру» Технология приготовления конфет со сбивными массами «Нуга» Технология приготовления карамели с молочной начинкой « Малина со сливками» Технология приготовления клеевой пастилы «Русская» Технология приготовления желейного мармелада «Фру-фру»	Бодрова Л.В.
6	Григорьева Мария Аркадьевна	Приготовление конфет с помадными массами «Ласточка», Приготовление карамели с молочной начинкой «Клубника со сливками», Приготовление зефира на агаре «Обожание», Приготовление желейного фигурного мармелада Фруттелла», Технология приготовления конфет с помадной массой «Ласточка» Технология приготовления карамели с молочной начинкой «Клубника со сливками» Технология приготовления зефира на агаре «Обожание», Технология приготовления желейного фигурного мармелада Фруттелла»	Бодрова Л.В.
7	Полужктова Елизавета Александровна	Приготовление конфет с помадными массами «Ромашка», Приготовление карамели с медовыми начинками «Ракушка», Приготовление Белевской пастилы на агаре «Апельсин», Приготовление пластового желейного мармелада Технология приготовления конфет с помадными массами «Ромашка», Технология приготовления карамели с медовой начинкой « Ракушка», Технология приготовления Белевской пастилы на агаре «Апельсин», Технология приготовления пластового желейного мармелада	Бодрова Л.В.
8	Балданова Сэржэма Дарижаповна	Приготовление конфет с фруктово-желейными массами « Южная ночь», Приготовление карамели с переслоенными начинками «Буревестник», Приготовление заварной	Бодрова Л.В.



02-12/2020

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов

		пастилы, Приготовление трехцветного фруктово-ягодного мармелада на агаре «Абрикос», Технология приготовления конфет с фруктово-желейными массами «Южная ночь», Технология приготовления карамели с переслоенной начинкой «Буревестник», Технология приготовления заварной пастилы, Технология приготовления трехцветного фруктово-ягодного мармелада на агаре «Абрикос»	
9	Побокова Надежда Витальевна	Приготовление конфет с желейными массами «Желейные», Приготовление карамели с фруктово-ягодной начинкой «Клюква», Приготовление зефира «Обожайка» Приготовление желейного мармелада «Лимонные и апельсиновые дольки» Технология приготовления конфет с желейной массой «Желейные», Технология приготовления карамели с фруктово-ягодной начинкой «Клюква», Технология приготовления зефира «Обожайка», Технология приготовления желейного мармелада «Лимонные и апельсиновые дольки»	Бодрова Л.В.
10	Яковлева Анастасия Александровна	Приготовление конфет с ликерными массами «Руслан и Людмила» Приготовление леденцовой карамели «Прозрачная», Приготовление зефира на пектине «Воздушный», Приготовление желейного мармелада «Дыня» Технология приготовления конфет с ликерными массами «Руслан и Людмила» Технология приготовления леденцовой карамели «Прозрачная», Технология приготовления зефира на пектине «Воздушный», Технология приготовления желейного мармелада «Дыня»	Бодрова Л.В.
11	Доржиева Ксения Петровна	Приготовление конфет с мягкими грильяжными массами «Восточный грильяж», Приготовление карамели с медовой начинкой «Золотой улей», Приготовление зефира на пектине «Лянеж», Приготовление фруктово-ягодного мармелада «Солнышко» Технология приготовления конфет с мягкой грильяжной массой «Восточный грильяж», Технология приготовления карамели с медовой начинкой «Золотой улей», Технология приготовления зефира на пектине «Лянеж», Технология приготовления фруктово-ягодного мармелада «Солнышко»	Бодрова Л.В.
12	Чимитов Алексей Александрович	Приготовление конфет с помадными массами «Ромашка», Приготовление карамели с медовыми начинками «Ракушка», Приготовление Белевской пастилы на агаре «Апельсин», Приготовление пластового желейного мармелада Технология приготовления конфет	Бодрова Л.В.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

02-12/2020

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов

с помадными массами «Ромашка» Технология приготовления карамели с медовой начинкой «Ракушка», Технология приготовления пастилы на агаре «Апельсин», Технология приготовления пластового желейного мармелада

4.Руководителю выпускной квалификационной работы Бодровой Л.В. в течение десяти дней ознакомить студентов с требованиями по ее написанию

5. Контроль за исполнением приказа возлагаю на зам.директора по УПР Гужвину Т.Ю.

Основание: заявления студентов

Директор

Б.Х.Ангуров