



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

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

02-12/2018

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

31.01.2019г.

№56-1

г. Улан-Удэ

О закреплении тем выпускных
квалификационных работВ рамках реализации основной образовательной профессиональной программы по
профессии 19.01.17 Повар, кондитер, 19.01.07 «Кондитер сахаристых изделий»**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Утвердить темы выпускных квалификационных работ для следующих студентов:

3 курс группа № 116 «Повар, кондитер»

| № | ФИО студента | Наименование темы | ФИО руководителя |
|---|-------------------------------------|--|---------------------|
| 1 | Антонюк Арина Александровна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с грибами, луком и орехами, с брокколи отварной, соус бешамель», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, капустой цветной отварной, соус сливочный», «Глазированный эклер с крем - чизом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 2 | Аюшеев Алдар Анатольевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с омлетом, с баклажанами жареными, соус бешамель», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, капустой жареной, соус сливочный», «Глазированный эклер с заварным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 3 | Будаев Андрей Александрович | Приготовление блюд комплексного меню: « Руллет из птицы с творожным сыром, с картофелем запеченым, соус вишневый», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, цуккини и томатами черри жареными на гриле, соус голландский с горчицей», «Глазированный эклер с шоколадным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 4 | Бутылин Денис Павлович | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с курагой, с картофелем жареным из отварного, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, пюре морковным, соус грибной», «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 5 | Иванов Михаил Дмитриевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с курагой, с картофелем жареным, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, картофелем фри, соус бешамель», «Глазированный эклер с заварным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню | Ваганова Н.К. |
| 6 | Кокшарова Анастасия Андреевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с апельсином и творожным сыром, овощами на гриле с кедровыми орехами, соус медово-горчичный», | Ваганова Н.К. |



02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|----|---|--|---------------|
| | | «Бифштекс рубленый с томатно - картофельным gratenом, луковыми кольцами в кляре, соус брусничный», «Глазированный эклер с заварным кремом и маскарпоне». /Технология приготовления блюд комплексного меню | |
| 7 | Кукузиева Дулмажаб Очировна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с сыром, картофелем жареным из вареного, соус сливочно - горчичный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, салат микс соус лимонный», «Глазированный эклер с заварным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню | Ваганова Н.К. |
| 8 | Левина Валерия Андреевна | Приготовление блюд комплексного меню: « Рулет из птицы с салатом микс, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, пюре морковным, соус сливочно – апельсиновый», «Глазированный эклер с творожным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню | Ваганова Н.К. |
| 9 | Петров Владислав Сергеевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с болгарским перцем и сыром, картофелем отварным, соус апельсиновый», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, пюре из брокколи, соус голландский», «Глазированный эклер с шоколадным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 10 | Петрова Лидия Сергеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с сыром и зеленью, с картофелем жареным, соус брусничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом , болгарским перцем с грибами, соус вишневый», «Глазированный эклер с кремом безе» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 11 | Раднаева Валентина Александровна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с яблоком, с витаминным гарниром, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, перцем жареным, соус сливочный», «Глазированный эклер со сливочным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 12 | Раднажапов Станислав Владимирович | Приготовление блюд комплексного меню: « Рулет из птицы с сыром и морковью, с картофелем жареным во фритюре, соус сливочно - чесночный», « Бифштекс рубленый с морковно-картофельным gratenом, брокколи отварной, соус сливочно-томатный», « Глазированный эклер с лимонным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 13 | Рачинская Маргарита Руслановна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с грибами и желтым перцем, с тар-тар из овощей гриль, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, пюре морковным, соус молочный». «Глазированный эклер с заварным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |



02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|----|--------------------------------|--|---------------|
| 14 | Родионов Данила Дмитриевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с грибами, с картофелем айдахо, соус терьяки», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, жареным перцем, соус тартар грибной», «Глазированный эклер с заварным черничным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 15 | Сультимова Сэсэг Дагбаевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с грибами и луком, с брокколи и морковью, соус брусничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, с цуккини по - провансальски, соус томатный», «Глазированный эклер с творожным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 16 | Цыренов Виктор Русланович | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с беконом и сыром, с картофелем жареным, соус сливочный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, цуккини жареными на гриле, соус голландский», «Глазированный эклер со сливочным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 17 | Чернова Татьяна Вячеславовна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с сыром, луком и зеленью, с картофелем отварным, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, баклажанами жареными, соус молочный», «Глазированный эклер с ванильным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 18 | Шайдурова Анна Александровна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с грушами, с пюре картофельным, соус голландский со сливками», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, пюре из зеленого горошка, соус сливочный», «Глазированный эклер с шоколадным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 19 | Шапошникова Анна Александровна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с сыром и укропом, с картофелем и морковью жареными, соус голландский классический». «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, баклажанами жареными на гриле, соус сливочный», «Глазированный эклер с лимонным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 20 | Шутикова Галина Сергеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы со шпинатом, с отварной морковью, соус зеленый». «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, картофелем фри, соус горчичный». «Глазированный эклер со сливочно-твороженным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню. | Ваганова Н.К. |
| 21 | Ельчанинов Илья Андреевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с беконом, с рулетиками из баклажанов с сыром пармезан и чесноком, соус бешамель», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, цуккини на гриле, | Ваганова Н.К. |



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

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

02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

соус сливочно – лимонный», «Глазированный эклер с лимонным кремом» /Технология приготовления блюд комплексного меню.

2. Утвердить темы выпускных квалификационных работ для следующих студентов:

3 курс группа № 126 «Повар, кондитер»

| № | ФИО студента | Наименование темы | ФИО руководителя |
|---|---------------------------------------|---|------------------|
| 1 | Адушева Анна Алексеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с грибами и сыром, картофелем чесночным, соус брусничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, кисло – сладким перцем, соус томатный», «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом»/ Технологія приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 2 | Алексеева Татьяна Петровна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы беконом и сыром, рулетики из баклажанов, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, пюре из зеленого горшка, соус сливочный», «Глазированный эклер с лимонным кремом»/ Технологія приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 3 | Богачева Екатерина Алексеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с грибами и сыром, с картофелем в соевом соусе, соус брусничный», «Бифштекс рубленый, с картофельным gratenom, жаренной морковью, соус сливочный с укропом», «Глазированный эклер, с заварным яблочным кремом»/ Технологія приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 4 | Ванданов Алексей Гомбожапович | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы со шпинатом, сыром и зеленью, гарнир овощи гриль, соус яблочный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, брокколи в кляре, соус пикан», «Глазированный эклер с шоколадным кремом»/ Технологія приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 5 | Вильская Светлана Александровна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с перцем и помидорами, картофелем жаренным, соус черничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, пюре из шпината, соус брусничный», «Глазированный эклер с шоколадным кремом»/ Технологія приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 6 | Вишняков Альберт Владиславович | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с перцем и луком, овощным гарниром, соус бешамель», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, перец жаренный с луком, соус грибной», «Глазированный эклер с заварным белком кремом»/ Технологія приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 7 | Доржиев Лубсан Владимирович | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с овощами и сыром, тушенной тыквой с луком и зеленью, соус сырнй», «Бифштекс рубленый с | Соколова Т.В. |



02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|----|------------------------------|---|---------------|
| | | картофельным gratenом, брокколи с грибами, соус грибной, «Глазированный эклер с заварный белком кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | |
| 8 | Дугданов Элбэк Сергеевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы беконом и сыром, гарнир айдаха, соус чесночный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, пюре из шпината, соус тирей», «Глазированный эклер с заварным белковым кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 9 | Иванова Альбина Алексеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с беконом и сыром, картофелем отварным, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, морковь с яйцом, соус грибной», «Глазированный эклер со сливочным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 10 | Козлова Александра Сергеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с черносливом, брокколи с овощами, соус сливочный», «Бифштекс рубленый, с картофельным gratenом, булгур с овощами, соус барбекю», «Глазированный эклер с шоколадным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 11 | Крылов Антон Валерьевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с черносливом, картофелем жаренным, соус брусничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, перец жареный с луком, соус голландский с горчицей», «Глазированный эклер, с заварным лимонным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 12 | Крылова Полина Сергеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с сыром, картофелем жаренным, соус брусничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, перец жареный с луком, соус томатный», «Глазированный эклер, с заварным лимонным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 13 | Соловьев Анатолий Олегович | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с перцем и луком, картофелем жаренным из варенного, соус абрикосовый», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, тушенной капустой с грибами, соус медово -горчичный», «Глазированный эклер с шоколадным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 14 | Лисов Максим Андреевич | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с перцем, грибами и сыром, картофелем фри, соус бешамель с грибами», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenом, цуккини гриль, соус зеленый», «Глазированный эклер с заварным шоколадным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 15 | Лумбунова | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из | Соколова Т.В. |



02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|----|------------------------------|---|---------------|
| | Татьяна Вячеславовна | птицы с курагой, рис с овощами, соус сливочный с хреном и грецким орехом», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, запеченным картофелем с чесноком, соус вишневый», «Глазированный эклер с заварным апельсиновым кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | |
| 16 | Лупандина Ирина Евгеньевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с яичными блинами, отварным рисом с брокколи, соус свекольный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, запеченной морковью, соус грибной», «Глазированный эклер, с белковым кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 17 | Ободоева Сэсэгма Баторовна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с яйцом, картофелем жаренным, соус голландский», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, овощным гарниром, соус бешамель», «Глазированный эклер со сливочным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 18 | Оноева Цыбикмит Юрьевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с сыром и укропом, картофелем запеченным с сыром, соус сливочно-чесночный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, жаренной морковью с луком, соус грибной», «Глазированный эклер с заварным апельсиновым кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 19 | Орбодиев Тамир Баирович | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с творожным сыром, зеленью, чесноком, гарнир овощной, соус клюквенный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, булгур с жареным перцем, соус голландский со сливками», «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 20 | Полицук Елена Дмитриевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с грибами, гарнир овощной, соус брусничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, пюре из зеленого горошка, соус клюквенный, «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 21 | Тангатов Лхасаран Данзанович | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с сыром и грибами, картофельным суфле с сыром, соус Айоли», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, перец карамелизованный, соус томатный с перцем», «Глазированный эклер со сливочным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 22 | Тимошина Ксения Витальевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Руллет из птицы с яйцом, зеленым луком, картофелем жаренным, соус с яйцом и сыром», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenem, капуста тушеная, соус бешамель с сыром», «Глазированный эклер с заварным лимонным | Соколова Т.В. |



02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|----|----------------------------|---|---------------|
| | | кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | |
| 23 | Трухина Елена Алексеевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с грибами, шпинатом и сыром, картофель жаренный с баклажанами, соус с яйцом и сыром», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, цуккини тушеные с помидорами, соус бешамель с сыром», «Глазированный эклер с заварным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 24 | Щербакова Дарья Николаевна | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с сыром и перцем, картофелем жареным, соус брусничный», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, перец болгарский с грибами, соус голландский», «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |
| 25 | Волков Руслан Эдуардович | Приготовление блюд комплексного меню: «Рулет из птицы с курагой, грибами, луком, отварным рисом с овощами, соус тар- тар», «Бифштекс рубленый с картофельным gratenom, гарнир овощной Пирада, соус бешамель», Глазированный эклер с заварным яблочным кремом»/ Технология приготовления блюд комплексного меню. | Соколова Т.В. |

3. Утвердить темы выпускных квалификационных работ для следующих студентов:

3 курс группа № 316 «Кондитер сахаристых изделий»

| № | ФИО студента | Наименование темы | ФИО руководителя |
|---|------------------------------|---|------------------|
| 1 | Авдеева Зоя Александровна | Приготовление конфет со сбивными массами «Птичье молоко», Приготовление карамели с ореховой начинкой «Детская», Приготовление зефира на желатине «Белорозовый»/ Технология приготовления фруктового мармелада «Мамба», Технология приготовления конфет со сбивными массами «Птичье молоко», Технология приготовления карамели с ореховой начинкой «Детская», Технология приготовления зефира на желатине «Белорозовый» | Бодрова Л.В. |
| 2 | Емельянова Наталия Сергеевна | Приготовление фруктово-ягодного мармелада, Приготовление конфет с пралиновыми массами «Белочка», Приготовление карамели с масляно-сахарной начинкой «Снежок», Приготовление клеевой пастилы «Абрикосовая»/ Технология приготовления фигурного мармелада, Технология приготовления конфет с пралиновыми массами «Белочка», Технология приготовления карамели с масляно-сахарной начинкой «Снежок» Технология приготовления клеевой пастилы «Абрикосовая» | Бодрова Л.В. |
| 3 | Заиграева | Приготовление конфет с молочными массами | Бодрова Л.В. |



02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|---|------------------------------|--|--------------|
| | Елизавета Сергеевна | «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» | |
| 4 | Кайдалова Влада Денисовна | Приготовление карамели с марципановыми начинками «Марципан», Приготовление конфет с кремовыми массами «Трюфели», Приготовление заварной пастилы «Дыня» Приготовление желеино- фруктового мармелада «Клубничный»/ Технология приготовления карамели с марципановыми начинками «Марципан» Технология приготовления конфет с кремовыми массами «Трюфели», Технология приготовления заварной пастилы «Дыня» Технология приготовления желеино-фруктового мармелада «Клубничный» | Бодрова Л.В. |
| 5 | Машкина Екатерина Витальевна | Приготовление конфет с пралиновыми массами «Кара-Кум», Приготовление карамели с ликерной начинкой «Весенняя», Приготовление заварной пастилы, Приготовление желеино-фруктового мармелада «Лимонные дольки»/ Технология приготовления конфет с пралиновой массой «Кара-Кум», Технология приготовления карамели с ликерной начинкой «Весенняя», Технология приготовления заварной пастилы, Технология приготовления желеино-фруктового мармелада «Лимонные дольки» | Бодрова Л.В. |
| 6 | Михеева Надежда Валерьевна | Приготовление Технология приготовления карамели с молочными начинками «Малина со сливками», Приготовление конфет со сбивными массами «Нуга», Приготовление желеино мармелада «Фру-фру», Приготовление клеевой пастилы «Русская»/ Технология приготовления карамели с молочной начинкой «Малина со сливками», Технология приготовления конфет со сбивными массами «Нуга», Технология приготовления желеино мармелада «Фру-фру», Технология приготовления клеевой пастилы «Русская» | Бодрова Л.В. |
| 7 | Неизвестных Анна Леонидовна | Приготовление конфет с помадными массами «Ласточка», Приготовление карамели с молочной начинкой «Клубника со сливками», Приготовление зефира на агаре «Обожание» Приготовление желеино 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 желеино фигурного мармелада «Фруттелла» | Бодрова Л.В. |



02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|----|------------------------------------|--|--------------|
| 8 | Пасынкова Алена Олеговна | Приготовление карамели с медовыми начинками «Ракушка», Приготовление конфет с желейными массами «Желейные», Приготовление желейного мармелада «Бонди», Приготовление зефира на желатине «Малиновый самбук»/ Технология приготовления карамели с медовой начинкой «Ракушка» Технология приготовления конфет с желейными массами «Желейные», Технология приготовления желейного мармелада «Бонди» Технология приготовления зефира на желатине «Малиновый самбук» | Бодрова Л.В. |
| 9 | Редько Иулитта Федоровна | Приготовление карамели с переслоенными начинками «Буревестник», Приготовление конфет с фруктово-желейными массами « Южная ночь», Приготовление заварной пастилы, Приготовление трехцветного фруктово-ягодного мармелада на агаре «Абрикос»/ Технология приготовления карамели с переслоенной начинкой «Буревестник», Технология приготовления конфет с фруктово-желейными массами « Южная ночь», Технология приготовления заварной пастилы, Технология приготовления трехцветного фруктово-ягодного мармелада на агаре «Абрикос» | Бодрова Л.В. |
| 10 | Селянина Александра Петровна | Приготовление конфет с желейными массами «Желейные», Приготовление карамели с фруктово-ягодной начинкой «Клюква», Приготовление желейного мармелада «Лимонные и апельсиновые дольки», Приготовление зефира «Обожайка»/ Технология приготовления конфет с желейной массой «Желейные», Технология приготовления карамели с фруктово-ягодной начинкой «Клюква», Технология приготовления желейного мармелада «Лимонные и апельсиновые дольки», Технология приготовления зефира «Обожайка» | Бодрова Л.В. |
| 11 | Слепнев Даниил Игоревич | Приготовление леденцовой карамели «Прозрачная», Приготовление конфет с ликерными массами «Руслан и Людмила», Приготовление зефира на пектине «Воздушный», Приготовление желейного мармелада «Дыня»/ Технология приготовления леденцовой карамели «Прозрачная», Технология приготовления конфет с ликерными массами «Руслан и Людмила», Технология приготовления зефира на пектине «Воздушный», Технология приготовления желейного мармелада «Дыня» | Бодрова Л.В. |
| 12 | Фадеева Людмила Сергеевна | 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» | Бодрова Л.В. |



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

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

02-12/2018

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

| | | | |
|----|-------------------------|---|--------------|
| | | Технология приготовления фруктово-ягодного мармелада «Солнышко» | |
| 13 | Филатова Олеся Павловна | Приготовление карамели с ягодными начинками «Лимон», Приготовление конфет с ликерными массами «Лунные», Приготовление зефира на пектине «Ванильный», Приготовление фруктово-ягодного мармелада «Сибирь»/ Технология приготовления карамели с ягодной начинкой «Лимон» Технология приготовления конфет с ликерными массами «Лунные», Технология приготовления зефира на пектине «Ванильный», Технология приготовления фруктово-ягодного мармелада «Сибирь» | Бодрова Л.В. |

- 4.Руководителям выпускной квалификационной работы Вагановой Н.К., Соколовой Т.В., 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