



02-12/2021

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов

## П Р И К А З

11.01.2021 г.

№4-1

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 № 318 «Кондитер сахаристых изделий»*

№	ФИО студента	Наименование темы	ФИО руководителя
1.	Аксенова Софья Викторовна	Приготовление конфет с молочными массами «Коровка», карамели с фруктово-ягодный «Апельсин», фруктово-ягодного мармелада «Чудо-ягода», пастилы на агаре «Шармель»,завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с молочными массами «Коровка», карамели с фруктово-ягодный «Апельсин», фруктово-ягодного мармелада «Чудо-ягода», завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В.
2.	Андреева Екатерина Викторовна	Приготовление конфет с пралиновыми массами «Белочка», карамели с масляно-сахарной начинкой «Снежок», фруктово- ягодного мармелада «Клубника», клеевой пастилы «Абрикосовая»,завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет с пралиновыми массами «Белочка», карамели с масляно-сахарной начинкой «Снежок», фруктово-ягодного мармелада «Клубника», клеевой пастилы «Абрикосовая», завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В.
3.	Бугрова Галина Сергеевна	Приготовление конфет со сбивными массами «Нуга», карамели с молочной начинкой « Малина со сливками», желейного мармелада «Фру-фру», клеевой пастилы «Русская»,завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет со сбивными массами «Нуга», карамели с молочной начинкой « Малина со ливками»,желейного мармелада «Фру-фру», клеевой пастилы «Русская», завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В.
4.	Дмитриева Рада Сергеевна	Приготовление конфет с ореховыми начинками «Балтика», карамели с помадной начинкой «Клубничная», мармелада фруктово-ягодного мармелада «Малиновый», пастилы на агаре, завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с ореховой начинкой «Балтика», карамели с помадной начинкой «Клубничная», мармелада фруктово-ягодного мармелада «Малиновый» пастилы на агаре, завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В.



02-12/2021

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов

5.	Иванова Алена Андреевна	Приготовление конфет с желейными массами «Желейные», карамели с фруктово-ягодной начинкой «Клюква», желейного мармелада «Лимонные и апельсиновые дольки», зефира «Обожайка», завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет с желейной массой «Желейные», карамели с фруктово-ягодной начинкой «Клюква», желейного мармелада «Лимонные и апельсиновые дольки», зефира «Обожайка», завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В. В.
6.	Игумнова Виктория Алексеевна	Приготовление конфет с ликерными массами «Руслан и Людмила», леденцовой карамели «Прозрачная», желейного мармелада «Дыня», зефира на пектине «Воздушный», завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с ликерными массами «Руслан и Людмилы, леденцовой карамели «Прозрачная», желейного мармелада «Дыня», зефира на пектине «Воздушный», завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В. В.
7.	Колтыга Ирина Валерьевна	Приготовление конфет с желейными массами «Желейные», карамели с медовыми начинками «Ракушка», желейного мармелада «Бонди», Приготовление зефира на желатине «Малиновый самбук», завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с желейными массами «Желейные», карамели с медовой начинкой «Ракушка», желейного мармелада «Бонди», зефира на желатине «Малиновый самбук», завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В. В.
8.	Косенкова Екатерина Алексеевна	Приготовление конфет с помадными массами «Морские», карамели с ореховыми начинками «Орешек», желейного мармелада «Фру-фру», зефира на агаре «Шармэль» завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с помадными массами «Морские», карамели с ореховой начинкой «Орешек», желейного мармелада «Фру-фру», зефира на агаре «Шармэль» завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В. В.
9.	Номинова Елизавета Васильевна	Приготовление конфет с фруктово-желейными массами «Южная ночь», карамели с переслоенными начинками «Буревестник», трехцветного фруктово-ягодного мармелада на агаре «Абрикос», заварной пастилы, завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет с фруктово-желейными массами «Южная ночь», карамели с переслоенной начинкой «Буревестник», трехцветного фруктово-ягодного мармелада на агаре «Абрикос», заварной пастилы, завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В. В.
10.	Савчук Ева Олеговна	Приготовление конфет со сбивными массами «Птичье молоко», карамели с ореховой начинкой «Детская», мармелада желейного на агароиде «Персиковый», зефира на желатине «Белорозовый», завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет со сбивными массами «Птичье молоко», карамели с ореховой начинкой «Детская»,	Бодрова Л.В. В. В.





02-12/2021

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов

		мармелада на агароиде «Персиковый», зефира на желатине «Белорозовый», завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий	
11.	Сафонова Мария Станиславовна	Приготовление конфет с помадными массами «Ласточка», карамели с молочной начинкой «Клубника со сливками», желейного фигурного мармелада «Фруттелла» зефира на агаре «Обожание», завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет с помадной массой «Ласточка», карамели с молочной начинкой «Клубника со сливками», желейного фигурного мармелада «Фруттелла», зефира на агаре «Обожание», завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В
12.	Станишевская Екатерина Андреевна	Приготовление конфет с пралиновыми массами на вафельной основе «Мишка на Севере», леденцовой карамели «Спорт», желейно-фруктового мармелада «Микс», зефира на агаре «Сибирь», завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с пралиновыми массами на вафельной основе «Мишка на Севере», леденцовой карамели «Спорт», желейно-фруктового мармелада «Микс», зефира на агаре «Сибирь», завертывание, расфасовывание упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В В В
13.	Сухорукова Ирина Игоревна	Приготовление конфет с помадными массами «Весна» карамели со сбивной начинкой «Улыбка», фруктово-желейного мармелада «Пчелка», зефира на желатине «Сладкая сказка», завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет с помадной массой «Весна», карамели со сбивной начинкой «Улыбка», фруктово-желейного мармелада «Пчелка», зефира «Сладкая сказка», завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В В В
14.	Свитик Амалия Александровна	Приготовление конфет с твердыми грильяжными массами «Грильяж в шоколаде», карамели с марципановой начинкой «Колибри», фруктово-ягодного мармелада «Клюква», пастилы на агаре «Вишневая», завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с твердой грильяжной массой «Грильяж в шоколаде», карамели с марципановой начинкой «Колибри», фруктово-ягодного мармелада «Клюква», пастилы на агаре «Вишневая», завертывание, расфасовывание упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В В В
15.	Халиманова Анастасия Юрьевна	Приготовление конфет с пралиновыми массами «Белочка», карамели с фруктовыми начинками глазированные шоколадной глазурью «Московские», мармелада на фурцелларане «Фруттис» пастилы на агаре «Яблочная», завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет с пралиновыми массами «Белочка, карамели с фруктовой начинкой глазированной шоколадной глазурью «Московские», мармелада на фурцелларане «Фруттис», пастилы на агаре «Яблочная», завертывание, расфасовывание и упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В. В В В



02-12/2021

Управление документацией  
Приказы по производственной деятельности студентов

16.	Хайдукова Юлия Владимировна	Приготовление конфет с мягкими грильяжными массами «Восточный грильяж», карамели с медовой начинкой «Золотой улей», фруктово-ягодного мармелада «Солнышко», зефира на пектине «Лянеж», завертывание кондитерских изделий на заверточной машине Технология приготовления конфет с мягкой грильяжной массой « Восточный грильяж», карамели с медовой начинкой «Золотой улей», фруктово-ягодного мармелада «Солнышко», зефира на пектине «Лянеж», завертывание, расфасовывание , упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В.
17.	Шелканова Татьяна Николаевна	Приготовление конфет со сбивными массами «Суфле», карамели со сбивными начинками «Нежинская рябина», фруктового мармелада «Мамба», зефира на агаре «Шарлиз», завертывание кондитерских изделий на заверточном автомате Технология приготовления конфет со сбивными массами «Суфле», карамели со сбивными начинками «Нежинская рябина», фруктового мармелада «Мамба», зефира на агаре «Шарлиз», завертывание, расфасовывание , упаковывание кондитерских изделий	Бодрова Л.В.

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