



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

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

02-12/2016

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

П Р И К А З

26.12.2016 г.

№02-12/444

г. Улан-Удэ

О закреплении тем выпускных квалификационных работ
и назначении руководителей за студентами

В рамках реализации основной образовательной профессиональной программы по
профессии: 19.01.17 Повар, кондитер

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Закрепить темы выпускных квалификационных работ для следующих студентов:
Группа № ТУ-116

№	ФИО студента	Наименование темы	ФИО руководителя
1	Бархалева Мария Михайловна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использование песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
2	Борисова Анастасия Баировна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использование песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
3	Будаев Арсалан Александрович	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использование песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
4	Будаева Елена Валерьевна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использование песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.



02-12/2016

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

5	Гладких Анна Ивановна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
6	Дармаева Сабина Солбоновна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
7	Есина Виктория Николаевна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
8	Катюшина Анастасия Сергеевна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
9	Клочихин Илья Вадимович	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
10	Корытова Ксения Николаевна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.



02-12/2016

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

11	Кузьмина Алиса Владимировна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
12	Лубсанов Буянто Арсаланович	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
13	Мартынова Татьяна Ивановна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
14	Панчуков Арсалан Денисович	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
15	Рахимов Тимурбек Абдирашитович	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
16	Хабалова Полина Андреевна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

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

02-12/2016

Управление документацией
Приказы по производственной деятельности студентов

17	Хантургаева Ирина Николаевна	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.
18	Чукреев Илья Николаевич	Приготовление блюд комплексного меню: «Холодная закуска из птицы, гарнир, соус», «Горячая закуска из рыбы, гарнир овощной, соус», «Горячая закуска из птицы, два гарнира из овощей», «Тапас», «Зразы мясные, гарнир крупа, овощи», «Десерт с использованием песочного теста, элемент из карамели», «Десерт с использованием воздушного п/ф»/ Технология приготовления блюд комплексного меню.	Соколова Т.В.

2. Руководителю (ям) выпускной квалификационной работы

Соколовой Т.В.

(*ФИО преподавателя*)

в течение десяти дней разработать и представить для утверждения график и процентное выполнения выпускной квалификационной работы

3. Контроль за исполнением приказа возлагаю на: заместителя директора Гужвину Т.Ю.

Основание: заявления студентов

Директор

В.В.Сергеев