Расписание консультаций по ВКР

Группа 4 Т Форма заочного обучения

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выпуск 2019 - 2020 г. учебный год

№ п/п	Ф.И.О студента	Темы Выпускных квалификационных работ	Дата	Кол-во часов	Содержание консультаций по ВКР	Подпись руководителя ВКР
1	Чернятина Анна Сергеевна	Анализ организации процесса приготовления, совершенствование технологии приготовления, расширения и внедрения ассортимента сложных холодных, горячих закусок в специализированных ресторанах на примере: рыба фаршированная различными продуктами, жюльены из морепродуктов, птицы и грибов	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г

2	Нагучев Алий Мусович	Анализ технологического процесса производства, совершенствование технологии приготовления и внедрение ассортимента сложных горячих блюд из филе курицы с использованием современных технологий и оборудования, с объемом выпуска 5 наименований в смену, в комплексе питания Молния Ямал п. Небуг Туапсинского района.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
3	Чечуров Алексей Юрьевич	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрения сложных горячих блюд из мяса пернатой дичи, с использованием современных технологий и оборудования в ресторане первого класса на 40 посадочных мест (на примере блюд: перепела, фаршированные свиными колбасками, с соусом белое вино, полента с перепелами).	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт	Галичева. О.Г

					на блюда и изделия	
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
4	Догонадзе-Румянцева Элона Юрьевна	Анализ совершенствования технологических процессов приготовления, расширения и внедрения ассортимента сложных горячих блюд грузинской кухни из мяса индейки и кролика в ресторан высшего класса на примере блюд: фаршированный кролик в духовке по - грузински, индейка в соусе баже с кукурузными хлебцами и сыром.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г

			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
5	Руденок Алла Викторовна	Организация контроля качества и методов безопасности приготовления блюд собственного производства в структурном подразделении предприятий социального питания, с полным циклом производства, на примере школьного питания.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
14	Чуб Светлана Евгеньевна	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, в специализированном кафе на 48 посадочных мест, на примере сладких блюд: шоколадные кексы с персиками и грушей, коблер из ягод и фруктов, инжир запеченный с сыром.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и	Галичева. О.Г

					первого класса и других типах предприятий общественного питания	
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
15	Агафонова Анастасия Олеговна	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, внедрение фирменных блюд из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования, в ресторан высшего класса (на примере блюд: нежная рыба под сырным суфле, рулетики из сибаса на спарже, с фаршированными цукини, лаймом–гриль и яичным соусом).	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для	Галичева.

					приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
16	Новацкий Максим Павлович	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных национальных горячих первых блюд в ресторане «Былина» ООО Молния Ямал п. Небуг Туапсинского района на примере сложных горячих блюд: лагман узбекский, харчо из говядины с орехами, суп овощной минестроне.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
17	Дорошенко Ольга Викторовна	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных горячих	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с	Галичева. О.Г

		блюд из мяса утки с использованием современных технологий и оборудования в ресторане первого класса с европейской кухней (на примере сложных горячих блюд: утиное филе с вишней; утиная ножка, фаршированная по- французски)			европейской кухней)	
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
18	Рудченко Нунэ Араиковна	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, в кафетерии на 20 посадочных мест, на примере сладких блюд: песочный пирог с клубникой, шоколадный фондан с жидкой начинкой, груши с сыром бри запеченные.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной	Галичева. О.Г

					кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
19	Руденок Юлиана Сергеевна	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса телятины и свинины с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса с европейской кухней на примере блюд: рулет из рульки с клюквенным соусом, салат с телятиной, перцем, орехами и корнишонами, свинина в пивном кляре.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных,	Галичева. О.Г

					мучных кондитерских изделий	
20	Шмакова Юлия Викторовна	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных мучных блюд, блюд из яиц и творога с использованием современных технологий и производственного оборудования в ресторане «Каравелла» г.Туапсе с объемом выпуска 50 единиц в смену.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
21	Сарницкая Александра Анатольевна	Совершенствование технологических процессов приготовления, расширение и внедрение ассортимента сложных горячих блюд из мяса домашней птицы в ресторане высшего класса на примере блюд: цыплята фаршированные рисом, грибами и фуа-гра, куриный рулет с черносливом и грецкими орехами.	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий	Галичева.

					общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
22	Плотникова Алина Александровна	Совершенствование технологического процесса приготовления, приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий – праздничных тортов в мини-кондитерских (на примере мини-кондитерской «Ваниль» г. Туапсе).	25.02.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания. Организация работы кондитерских цехов	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			25.02.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			28.02.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных	Галичева. О.Г

					хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
			28.02.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г

Руководитель ВКР _____О.Г Галичева

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Туапсинский социально-педагогический колледж»

Ведомость оценок по курсовым работам

Группа 4 Т Форма заочного обучения

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

« »_____2018 - 2019 г. учебный год

№ п/п	Ф.И.О студента	Профессиональные модули	Тема курсовой работы	Оценка		Ф.И О руководите	
1.	Руденок Сергей	**ПМ.03** Организация процесса	Организация технологических	4	хорошо	О.Г	

	Юрьевич	приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	процессов приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторанах высшего класса			Галичева	
2.	Цветлюк Александра Сергеевна	**ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация технологических процессов приготовления сложных горячих блюд из мяса водоплавающей птицы в ресторанах высшего класса	4	хорошо	О.Г Галичева	
3.	Кудакин Александр Сергеевич	**ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация технологических процессов приготовления сложных горячих блюд из мяса домашней птицы в ресторанах высшего класса	4	хорошо	О.Г Галичева	
4	Лисоволов Сергей Анатольевич	**ПМ.06** Организация работы структурного подразделения	Организация контроля качества и методов безопасности блюд собственного производства на предприятиях общественного питания			О.Г Галичева	
5	Демехова Олеся Александровна	**ПМ.04** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация технологических процессов приготовления праздничных тортов в мини-кондитерских	4	хорошо	О.Г Галичева	
6	Байриков Алексей Александрович	**ПМ.06** Организация работы структурного подразделения	Технологические процессы производства сложной кулинарной продукции на предприятиях общественного питания с полным циклом производства	4	хорошо	О.Г Галичева	
7	Галстян Светлана Викторовна	**ПМ,05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Организация технологических процессов производства сложных холодных и горячих десертов в специализированном кафе	4	хорошо	О.Г Галичева	
8	Искандарова Елена Валерьевна	**ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация технологических процессов производства сложных горячих первых блюд в ресторане с национальной кухней	3	удовлетвор	О.Г Галичева	
9	Урсуленко Мария Олеговна	**ПМ.02** Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Организация приготовления сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов в ресторанах и барах	4	хорошо	О.Г Галичева	
10	Долгова Анна Валерьевна	**ПМ.02** Организация процесса приготовления и приготовление	Организация процессов приготовления сложных , горячих блюд, горячих	5	отлично	О.Г Галичева	

		сложной холодной кулинарной продукции	закусок из рыбы в специализированных ресторанах				
11	Тарасова Анна Амаяковна	**ПМ.06** Организация работы структурного подразделения	Организация процессов производства в заготовочных цехах предприятий общественного питания с полным циклом производства	4	хорошо	О.Г Галичева	
12	Сушильников Александр Михайлович	**ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация технологических процессов приготовления сложных горячих блюд из баранины и телятины в ресторанах высшего класса	4	хорошо	О.Г Галичева	

Зав. отделением_____