Расписание консультаций по ВКР

Группа 4 Т Форма очного 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.	Хачатурян Альберт Игоревич	Анализ организации процесса приготовления, совершенствование технологии приготовления, расширения и внедрения ассортимента сложных холодных блюд из морепродуктов в ресторане «Каравелла» г. Туапсе на примере сложных холодных блюд и закусок: салат коктейль из клубники, креветок и авокадо; кальмары, фаршированные шпинатом, орехами и изюмом; креветки в сливочно – чесночном соусе.	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего класса и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	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
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г

2.	Супрунов Михаил Сергеевич	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрение сложных горячих блюд из мяса телятины с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса «Соренто» п. Небуг Туапсинского района (на примере блюд каре ягненка на гриле с овощной сальсой; говяжьи ребра в медовой глазури).	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и холодном цехах в ресторана высшего класса и первого класса и других типов предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
3.	Климовец Семен Васильевич	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрения сложных холодных блюд из фуа-гра, с использованием современных технологий и оборудования,в ресторане первого класса на примере блюд: гусиная печень по – французки; салат с куриной печенью фламбе с фенхелем,виноградом и облепиховым соусом; суфле из фуа-гра.	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	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
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт	Галичева. О.Г

					на блюда и изделия	
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
4.	Комоско Иван Артурович	Анализ процессов производства и усовершенствование организации работы заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным циклом производства при приготовлении полуфабрикатов для сложной холодной и горячей кулинарной продукции (на примере ресторана «Барский стол» г. Сочи «Роза хутор»)	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	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
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г

			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
5.	Мухина Елена Николаевна	Совершенствование технологического процесса приготовления, приготовление и внедрение новых видов сложных хлебобулочных изделий, с использованием современных технологий и оборудования на примере приготовления свадебных караваев, праздничного хлеба в мучных цехах предприятий общественного питания.	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	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
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
6.	Юрьева София Юрьевна	Совершенствование технологических процессов приготовления, приготовление и внедрение новых видов национальных сложных хлебобулочных изделий – осетинских пирогов, с использованием современных технологий и оборудования, в комплексе питания Молния Ямал п. Небуг Краснодарского края.	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	2	Организация снабжения, техническое оснащение предприятия питания и организация технологических процессов в горячем и	Галичева. О.Г

					холодном цехах ресторана высшего и первого класса и других типах предприятий общественного питания. Организация работы кондитерских цехов	
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
7.	Черемисова Елизавета Андреевна	Совершенствование организации процесса производства и технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса домашней птицы с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса на 45 посадочных мест (на примере блюда: гусь фаршированный по польски, гусиная грудка в ореховой панировке)	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	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
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г

			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
8.	Саленков Даниил Алексеевич	Совершенствование организации процесса производства, технологического процесса приготовления и внедрения сложных холодных блюд из рыбы, с использованием современных технологий и оборудования, в ресторане «Соренто» п. Небуг Туапсинского района на примере блюд:микс салатов с тунцом, фенхелем и имбирно-кунжутовой заправкой;салат из семги с каперсами и сложной ореховой заправкой; салат рыбный с апельсинами, кунжутом на подушке.	24.03.20	2	Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания (ресторанов высшего и первого класса с европейской кухней)	Галичева. О.Г
			25.03.20	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
			26.03.20	2	Нормативная документация предприятий общественного питания, разработка технико-технологических карт и технологических карт на блюда и изделия	Галичева. О.Г
			27.03.20	2	Разработка ассортимента сложной горячей, холодной, хлебобулочной и мучной кондитерской кулинарной продукции в различных типах предприятий общественного питания	Галичева. О.Г
			30.03.20	3	Расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной горячей и холодной кулинарной продукции, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г
			31.03.20	3	Контроль технологических процессов приготовления и подачи сложных холодных, горячих блюд, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Галичева. О.Г