

областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Ватуйский индустриальный техникум»

**ПРИКАЗ**

19 декабря 2018 г.

№ 626

**«О закреплении темы выпускных квалификационных работ  
за студентами».**

В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». И на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 499 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования с изменениями утвержденными приказом Министерством образования и науки РФ от 17 ноября 2017г. №1138. Решение педагогического совета от 19 декабря 2018 года. Протокол № 7

**Приказываю:**

1. Кошману А.В. зам. директора по УР, Иванкову А.Н. зам. директора по УТР, Рябинину А.Н. зам. директора по УМР познакомить обучающихся с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Положением «О работе конфликтной комиссии СПО».
2. Кошману А.В. зам. директора по УР, утвердить график выпускных квалификационных работ, консультации обучающихся.
3. Для проведения государственной итоговой аттестации выпускников закрепить темы выпускных квалификационных работ, за обучающимися.

**В группе №6 ПК профессия: 19.01.17. «Повар, кондитер»  
закрепить следующие темы выпускных квалификационных работ  
за обучающимися.**

№ п/п	Темы работ	Ф.И.О. обучающегося
1.	Технология приготовления закрытых бутербродов. Технология приготовления полуоткрытых пирогов из дрожжевого теста.	Щучкина Дарья Вадимовна

1	Технология приготовления закусочных бутербродов (запекле). Технология приготовления песочных пирожных с фруктовой начинкой.	Карабаева Евгения Николаевна
2	Технология приготовления салатов из сырых овощей. Технология приготовления пирожных из миндального теста.	Соломатина Анастасия Александровна
3	Технология приготовления салатов с мясными продуктами. Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста с различными фаршами.	Бига Евгения Геннадьевна
4	Технология приготовления салатов-коктейлей. Технология приготовления тортов из бисквитно-шоколадного теста.	Божков Максим Васильевич
5	Технология приготовления холодных закусок из морепродуктов. Технология приготовления слобы «Выборгской»	Коноваленко Инга Олеговна
6	Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой. Технология приготовления печенья песочного.	Шаймухаметова Виктория Рашидовна
7	Технология приготовления ухи. Технология приготовления пирожков со сладкими начинками.	Куликов Максим Олегович
8	Технология приготовления холодных супов: щи зеленые. Технология приготовления печенья из сдобного пресного теста.	Соколова Алёна Владимировна
9	Технология приготовления котлет овощных. Технология приготовления пиццы.	Гладких Павел Михайлович
10	Технология приготовления овощных и картофельных запеканок. Технология приготовления закрытых пирогов.	Окотэтто Алёна Николаевна
11	Технология приготовления омлетов. Технология приготовления слоеных тортов.	Косолапова Екатерина Васильевна
12	Технология приготовления тушеных блюд из мяса мелким куском. Технология приготовления пирожных бисквитных «Буше».	Андросова Анастасия Евгеньевна
13	Технология приготовления жаренных мясных блюд из порционных панированных полуфабрикатов. Технология приготовления капкейков.	Купрякова Екатерина Борисовна
14	Технология приготовления мясных блюд из	Устинова Лада

	натуральной рубленой массы. Технология приготовления бисквитно-воздушных тортов.	Александровна
16.	Технология приготовления блюд из котлетной массы птицы. Технология приготовления изделий из слоеного теста с различными фаршами.	Рыжков Дмитрий Дмитриевич
17.	Технология приготовления пельменей. Технология приготовления крошковых тортов.	Голощапова Александра Сергеевна
18.	Технология приготовления блинов. Технология приготовления бисквитных пирожных «Рулет»	Дёмина Екатерина Сергеевна
19.	Технология приготовления желированных сладких блюд. Технология приготовления бисквитных нарезных пирожных.	Щёткин Илья Сергеевич
20.	Технология приготовления горячих сладких блюд. Технология приготовления мелкоштучных изделий из заварного теста.	Аксенова Дарья Сергеевна
21.	Технология приготовления горячих блюд диетического питания. Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности.	Кулик Татьяна Алексеевна

В период подготовки выпускной квалификационной работы, назначить ответственным за выполнение выпускной квалификационной работы в данной группе Лялину Н.И.- мастера п/о, консультантом преподавателя проф. цикла Родченко А.Г.

**В группе № 3Э профессия: 13.01.10. «Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)»  
закрепить следующие темы выпускных квалификационных работ за обучающимися.**

№ п/п	Наименование тем	Ф.И.О. студента
1	Выполнение освещения люминесцентными лампами	Голдак Антон Андреевич
2	Замена изолятора на линейном разъединителе вручную	Дранников Станислав Владимирович
3	Выполнение монтажа скрытой электропроводки	Дмитриев Андрей Романович
4	Обслуживание асинхронных двигателей	Кириенко Дмитрий Викторович

5	Учет электроэнергии (в жилом секторе, в промышленном секторе)	Клатов Расим Ренатович
6	Принцип работы трансформатора, применение	Кондов Роман Николаевич
7	Средства защиты УЗО	Костюков Вячеслав Дмитриевич
8	Энергосберегающие технологии для электроосвещения	Леднев Вадим Павлович
9	Автоматическое управление насосными установками	Пахомов Евгений Вячеславович
10	Ремонт осветительных установок	Придорогин Андрей Александрович
11	Электродвигатели в бытовых приборах	Полозов Дмитрий Владимирович
12	Электромагнитные реле и датчики	Рудычев Семен Андреевич
13	Установка железобетонной приставки к деревянной стойке опоры ВЛ6-10 кВ	Рыжих Владимир Витальевич
14	Назначение, наложение и снятие переносного заземления	Стельмах Михаил Дмитриевич
15	Управление и защита работы электрических двигателей	Требунский Игорь Владимирович
16	Неисправности силовых трансформаторов, причины и методы их устранения	Хухрянский Евгений Викторович
17	Назначение, устройство, принцип действия магнитных пускателей	Хыдывов Камил Расимович
18	Монтаж и техническое обслуживание устройства защитного отключения жилого дома	Чернышов Сергей Юрьевич
19	Электрообогрев в жилых помещениях	Чокнадий Денис Бардиевич
20	Электродвигатели синхронные	Шмаленюк Вячеслав Валерьевич

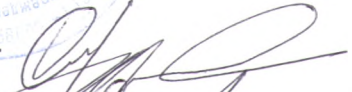
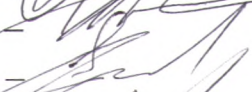
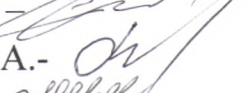
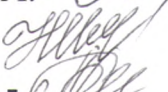
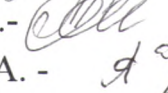

В период подготовки выпускной квалификационной работы, назначить ответственным за выполнение выпускной квалификационной работы в данной группе преподавателя проф. цикла Коваленко Е.А.

4. Васянович М.А. – методист, оказать методическую помощь, преподавателю проф. цикла, мастерам п/о обучающимся в оформлении выпускной квалификационной работы .

5. Контроль над выполнением данного приказа возложить на Кошмана А.Н.  
зам. директора по УР, Иванкова А.Н. зам. директора по УПР, Рябинина А.Н.  
зам. директора по УМР

Директор  - В.В. Волохова

С приказом ознакомлены:

- Кошман А.В. - 
- Иванков А.Н. - 
- Рябинин А.Н. - 
- Васянович М.А. - 
- Лялина Н.И. - 
- Родченко А.Г. - 
- Коваленко Е.А. - 