

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

241028 г. Брянск, проспект Ст.Димитрова, д. 53а т/факс 41-27-56, 41-85-51, 41-75-48

E-mail: tpt-pl-39@bk.ru

ПРИКАЗ

от 22.12.2021г.

№ 487

**Об утверждении перечня тем
выпускных квалификационных работ**

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г., приказа Министерства образования РФ № 968 от 16.08.2013г. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства образования РФ № 1138 от 17.11.2017г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования РФ № 968 от 16.08.2013г.»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перечни тем выпускных квалификационных работ для выпускников техникума 2022 года на базе основного общего образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности *19.02.10 Технология продукции общественного питания* со сроком обучения 3г.10м.

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	
1	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных закусок для ресторана.
2*	Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба для кафе.
3	Организация технологического процесса приготовления и приготовление мясных блюд восточной кухни для ресторана.
4	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы и дичи для ресторана.
5	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из нерыбных продуктов моря для кафе.
6	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пореобразных супов для ресторана.
7	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных прозрачных супов для ресторана.
8	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд белорусской кухни для ресторана.
9	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд итальянской кухни для ресторана.
10	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд японской кухни для ресторана.
11	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы для ресторана.
12	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных блюд для ресторана.
13	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд польской кухни для ресторана.
14	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы для кафе.

15	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд горячих блюд из нерыбного водного сырья для кафе.
16	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий для кафе.
17	Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба для ресторана.
18	Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничных тортов для ресторана.
19	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий для ресторана.
20	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий для кафе.
21	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных для ресторана.
22	Организация технологического процесса приготовления и приготовление тортов для кафе.
23	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов для кафе.
24	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных для кафе.
25	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы для кафе.
26	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов для ресторана.
27	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада для ресторана.
28	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – муссов для ресторана.
29	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – кремов для ресторанов.
30	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – суфле для ресторана.
31	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов- парфе для кафе.
32	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – терринов для ресторана.
33	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов - чизкейков для ресторана.
34	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов - тирамиссу для кафе.
35	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных желеобразных десертов для кафе.
36	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада для кафе.
37	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирогов тарт для кафе.
38	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – фламбе для ресторана.
39	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов для ресторана.
40	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных закусок из мяса для кафе.
41	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий для ресторана.
42	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов для кафе.
43	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд русской кухни для ресторана
44	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд русской кухни для кафе.

2. Утвердить перечни тем выпускных квалификационных работ для выпускников техникума 2022 года на базе среднего общего образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** со сроком обучения 2г.10м.

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	
1	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных закусок для ресторана.

2	Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба для кафе.
3	Организация технологического процесса приготовления и приготовление мясных блюд восточной кухни для ресторана.
4	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы и дичи для ресторана.
5	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок из нерыбных продуктов моря для кафе.
6	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пюреобразных супов для ресторана.
7	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных прозрачных супов для ресторана.
8	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд белорусской кухни для ресторана.
9	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд итальянской кухни для ресторана.
10	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд японской кухни для ресторана.
11	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы для ресторана.
12	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных блюд для ресторана.
13	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд польской кухни для ресторана.
14	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы для кафе.
15	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд горячих блюд из нерыбного водного сырья для кафе.
16	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий для кафе.
17	Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба для ресторана.
18	Организация технологического процесса приготовления и приготовление праздничных тортов для ресторана.
19	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий для ресторана.
20	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий для кафе.
21	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных для ресторана.
22	Организация технологического процесса приготовления и приготовление тортов для кафе.
23	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов для кафе.
24	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирожных для кафе.
25	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы для кафе.
26	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов для ресторана.
27	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада для ресторана.
28	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – муссов для ресторана.
29	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – кремов для ресторанов.
30	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – суфле для ресторана.
31	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов- парфе для кафе.
32	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – терринов для ресторана.
33	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов - чизкейков для ресторана.
34	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов - тирамиссу для кафе.
35	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных желеобразных десертов для кафе.

36	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов из шоколада для кафе.
37	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных пирогов тарт для кафе.
38	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов – фламбе для ресторана.
39	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов для ресторана.
40	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных закусок из мяса для кафе.
41	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий для ресторана.
42	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов для кафе.
43	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд русской кухни для ресторана
44	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд русской кухни для кафе.

3. Утвердить перечни тем выпускных квалификационных работ для выпускников техникума 2022 года на базе основного общего образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** со сроком обучения 2г.10м.

Темы выпускных практических квалификационных работ	
1	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже зерномучных товаров.
2	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже хлеба и хлебо-булочных изделий.
3	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже свежих плодов
4	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже пищевых концентратов.
5	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже сахара и мёда.
6	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже шоколада и какао порошка.
7	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже карамели и конфетных изделий.
8	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже фруктово-ягодных изделий.
9	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков.
10	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже молочных товаров
11	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже масложировых товаров.
12	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже мяса.
13	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже мясных товаров.
14	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже рыбы.
15	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже рыбных товаров.
16	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже безалкогольных напитков.
17	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже хлопчатобумажных и льняных тканей.
18	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже верхней женской одежды.
19	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже шерстяных и шелковых тканей
20	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже детской одежды.
21	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже лёгкого платья.
22	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже верхнего трикотажа.
23	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже бельевого трикотажа.
24	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже спортивных товаров.
25	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже пушно-меховых товаров.
26	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже керамических товаров.
27	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже обуви.
28	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже парфюмерных и косметических товаров.
29	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже галантерейных товаров.
30	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже металлической посуды.
31	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже лакокрасочных товаров.
32	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже моющих и чистящих средств.
33	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже игрушек.
34	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже машин для уборки помещений.
35	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже холодильников
36	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже световых приборов.
37	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже ювелирных изделий.

38	Демонстрация операций торгово- технологического процесса по продаже зерномучных товаров.
----	--

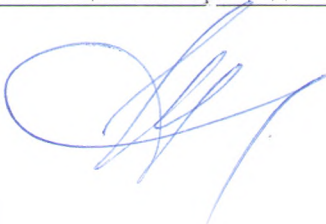
Темы письменных экзаменационных работ	
1	Организация продажи и продажа круп.
2	Организация продажи и продажа мучных кондитерских изделий.
3	Организация продажи и продажа свежих овощей.
4	Организация продажи и продажа пищевых концентратов.
5	Организация продажи и продажа сахара, мёда.
6	Организация продажи и продажа шоколада, какао-порошка.
7	Организация продажи и продажа карамели, конфетных изделий.
8	Организация продажи и продажа фруктово-ягодных изделий.
9	Организация продажи и продажа вкусовых товаров.
10	Организация продажи и продажа молочных товаров (молоко, сливки, кисломолочные товары.)
11	Организация продажи и продажа безалкогольных напитков.
12	Организация продажи и продажа сыров.
13	Организация продажи и продажа мяса.
14	Организация продажи и продажа мясных товаров.
15	Организация продажи и продажа рыбы.
16	Организация продажи и продажа рыбных товаров.
17	Организация продажи и продажа ювелирных изделий.
18	Организация продажи и продажа игрушек.
19	Организация продажи и продажа текстильных товаров.
20	Организация продажи и продажа нетканых материалов и искусственного меха.
21	Организация продажи и продажа шерстяных и шёлковых тканей.
22	Организация продажи и продажа детской одежды.
23	Организация продажи и продажа мебельных товаров.
24	Организация продажи и продажа швейных товаров.
25	Организация продажи и продажа трикотажных товаров.
26	Организация продажи и продажа спортивных товаров.
27	Организация продажи и продажа пушно-меховых товаров.
28	Организация продажи и продажа бытовых световых приборов.
29	Организация продажи и продажа керамических товаров.
30	Организация продажи и продажа обуви.
31	Организация продажи и продажа парфюмерно-косметических товаров.
32	Организация продажи и продажа галантерейных товаров.
33	Организация продажи и продажа металлохозяйственных товаров.
34	Организация продажи и продажа лакокрасочных товаров.
35	Организация продажи и продажа моющих и чистящих средств.
36	Организация продажи и продажа оргтехнических товаров.
37	Организация продажи и продажа стеклянных товаров.
38	Организация продажи и продажа фототоваров.

5. Утвердить перечни тем выпускных квалификационных работ (в виде демонстрационного экзамена) для выпускников техникума 2022 года на базе основного общего образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* со сроком обучения 3г.10м.

Темы выпускных квалификационных работ (демонстрационного экзамена)	
1	Комплект оценочной документации паспорт Код 1.1 - 2022-2024

Исп. Чижикова Т.М

Директор



Е.П. Петухова