

Согласование тем дипломного проектирования по заказу предприятия

Темы выпускных квалификационных работ согласовываются на заседании круглого стола (проводится ежегодно) с работодателями и утверждаются на заседании педагогического совета Учреждения с участием председателей Государственной экзаменационной комиссии, в январе последующего года.

Перечень тем ВКР по заказу работодателей:

ППКРС/ППССЗ	Тема ВКР	Заказ предприятия	Применение в деятельности предприятия
2017год			
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Организация процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий с использованием сырья местного региона	Парилова И.И., технолог ОАО «Падун-хлеб»	Приготовление кондитерских изделий с использованием сырья местного региона (брусника, клюква, черемуха)
	Организация процесса приготовления и приготовление кондитерских изделий с пониженной калорийностью.		Приготовление кондитерских изделий из взаимозаменяемых продуктов с пониженной калорийностью (использование заменителя сахара, использование овощей.)
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд национальной кухни.	Ковалева Н.И., предприниматель харчевня «Славянский двор»	Приготовление блюд русской национальной кухни (первых блюд и напитков)
ППССЗ 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (в торговле)	Бухгалтерский учет денежных средств и анализ движения денежных потоков (на примере ООО «Феникс»)	ООО «Феникс» в лице руководителя предприятия Труфанов А.М.	Применение безналичных расчетов с поставщиками
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер	Приготовление и подача блюд и изделий: Тельное из рыбы с жареным картофелем.	Зайцева Л.В., заведующая столовой БрГУ	Приготовление вторых блюд из рыбы с использованием сырья местного региона (карп, сом)
2018 год			
ППССЗ 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (в торговле)	Бухгалтерский учет и анализ основных средств, и эффективность их использования (на примере торгового предприятия ООО «Визит»)	Руководитель предприятия ООО «Визит» Вологодина О.Л	Эффективное использование транспортного средства в деятельности торгового предприятия.
ППССЗ 38.02.04 Коммерция (в торговле)	Маркетинговая среда торгового предприятия (на примере торгового	Руководитель предприятия ООО «Еким»	Использование новых информационных технологий при реализации

	предприятия ООО «Еким»	Пустильник С.В	строительных материалов
ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер	Приготовление, оформление и подача сладких блюд.	Зайцева Л.В., заведующая столовой БрГУ	Приготовление муссовых десертов
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер	Приготовление и подача блюд из птицы	ИП Лоскутова О.П	Приготовление блюд из домашней птицы
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Организация процесса производства и технология приготовления блюд из мяса диких животных	Манукян Н.Э	Приготовление блюд из мяса диких животных (на открытом огне, на гриле)
2019 г.			
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер	Приготовление и подача блюд и изделий: уха.	ИП Ковалева «Харчевня Славянский двор»	Приготовление первых блюд национальной русской кухни с использованием сырья местного региона.
	Приготовление и подача блюд и изделий: суп вермишелевый на грибном бульоне, шаньга с картофельным фаршем.		
	Приготовление и подача блюд и изделий: эскалоп с овощным муссом и соусом из голубики; торт «Персиковый»	ООО «Продсервис» кафе «Андраник»	Приготовление блюд из мяса с использованием современных технологий подачи блюд.
	Приготовление и подача блюд и изделий: бифштекс рубленный с картофелем рести и брусничным соусом с вином; торт « Юбилейный альбом»		
	Приготовление и подача блюд и изделий: Борщ украинский, кисель из клюквы.		
	Приготовление и подача блюд и изделий: рассольник петербургский, расстегаи с рыбными консервами.	ИП Лоскутова О.П.	Расширение ассортимента блюд школьного питания.
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Организация процесса приготовления и приготовление тематических тортов с использованием современного кондитерского сырья.	ООО «Синтез» «Гидростроитель- хлеб»	Приготовление кондитерских изделий с использованием современного кондитерского сырья с пониженной калорийностью.
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных крем- супов		
	Организация процесса приготовления и приготовление банкетных мясных блюд	ООО «Сибоптторг»	Новые направления приготовления пюреобразных супов. Актуальные тенденции в оформлении и подачи банкетных мясных блюд.
ППССЗ 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет	Бухгалтерский учет и анализ расчетов по налогу на добавленную стоимость	ООО «Салби - Айс»	В связи с изменениями ставки Налога на добавленную стоимость с

(в торговле)	на предприятии		18% на 20% с января 2019 года.
	Бухгалтерский учет и отчетность в субъектах малого предпринимательства	ИП Тихонова	В связи с развитием молодого предприятия.
	Формирование бухгалтерской отчетности с помощью прикладных бухгалтерских программ	ИП Шатунов	В связи с ежегодными изменениями в отчетности и прикладных бухгалтерских программах.
ППССЗ 38.02.04 Коммерция (в торговле)	Безопасность товаров: проблемы, показатели и факторы безопасности	ИП Грехова	В связи с расширением ассортимента продовольственных товаров мало известных производителей.
	Организация работы отдела продаж торгового предприятия	ИП Крупина	В связи с регистрацией дополнительного вида деятельности