

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
2015 год			
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ОАО «Падун-хлеб» в лице технолога Париловой И.И.	Приготовление свадебного каравая
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер	Приготовление и подача блюд и изделий: Салат – коктейль с ветчиной и сыром	Зайцева Л.В., заведующая столовой БрГУ	Применение современных правил подачи и оформления холодных блюд и закусок
ППКРС 38.01.02 Продавец, контролер-кассир	Технология розничной продажи вареных колбас с использованием POS – терминала.	ООО «Русич - маркет», в лице Агеевой Н.А (заведующая магазина)	Применение новых методов выкладки колбасной продукции
	Технология розничной продажи облицовочных и отделочных материалов с использованием POS – терминала.	ИП Кондратьев И.С	Изучение спроса на продукцию облицовочных и отделочных материалов.
2016 год			
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Организация процесса приготовления приготовления блюд быстрого питания	ООО «Панорама» кафе «Burger club» в лице Паженцева Максима Викторовича	Приготовление блюд быстрого приготовления (использование готовых полуфабрикатов, фасфудов, хат – догов и т.д.)
	Организация процесса приготовления и приготовление блюд социальной сферы предприятий общественного питания	ИП Лоскутова О.П в лице Лоскутовой О.П. (руководитель сети школьных столовых)	Приготовление блюд щадящего питания
ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер	Шницель натуральный со сложным гарниром.	ИП Лоскутова О.П в лице Лоскутовой О.П. (руководитель сети школьных столовых)	Использование при приготовлении гарниров сложных (современных) видов нарезки
ППКРС 38.01.02 Продавец,	Технология розничной продажи художественных	ИП Золотухина Н.А.	Применение современных подарочных упаковочных

контролер-кассир	изделий и сувениров с использованием POS – терминала.		материалов.
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)