

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(КГА ПОУ ХТК)

ПРИКАЗ

03.12.2018

№ 893 - у

г. Хабаровск

О закреплении тем  
письменных  
экзаменационных работ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Закрепить в 2018-2019 учебном году за обучающимися по программе профессионального обучения по профессии «Повар» следующие темы выпускных квалификационных работ:  
группа 2 ПВ-21

| № п/п | Поименный номер | Ф. И. О. обучающегося          | Темы письменных экзаменационных работ  |
|-------|-----------------|--------------------------------|--|
| 1.    | 2091            | Бабушкина Елизавета Алексеевна | Задание № 26<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>бульона куриного прозрачного с профитролями, бефстроганов с картофелем, растягай с рыбой  |
| 2.    | 2092            | Бисянка Ксения Сергеевна       | Задание № 25<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата из свеклы с сыром и чесноком, голубцов с мясом и рисом с соусом, сметанный с томатом, пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем с луком жареных |
| 3.    | 2093            | Буцик Владимир Александрович   | Задание № 6<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>рыбы фаршированной с картофельным пюре и майонезный соус с корнионами, солянки сборной мясной, желе из плодов или ягод   |
| 4.    | 2094            | Вдовиченко Анастасия Сергеевна | Задание № 21<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата картофельного с сельдью, окрошки мясной, пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем жареных  |
| 5.    | 2096            | Коган Алена Алексеевна         | Задание № 18<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>канапе с килькой и яйцом, бифштекса рубленого с яйцом или луком с картофелем отварным, киселя молочного   |

|     |      |                               |  |
|-----|------|-------------------------------|--|
| 6.  | 2097 | Кривчиков Филипп Павлович     | Задание № 20<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>волованы с кетой, лангета с крокетом и соусом луковым, шоколада со взбитыми сливками  |
| 7.  | 2098 | Ландынья Анна Анатольевна     | Задание № 14<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата «Весна», антрекота со сложным гарниром, ватрушек с творогом  |
| 8.  | 2099 | Михеева Любовь Сергеевна      | Задание № 31<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>бульона куриного прозрачного с расстегаем, рыбы запеченной с яйцом и картофелем жаренным, напитка апельсинового или лимонного |
| 9.  | 2100 | Пекишев Николай Андреевич     | Задание № 7<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>заливного из мяса, курицы фаршированной (галантин), пудинга сухого с соусом абрикосовым  |
| 10. | 2101 | Реваненко Антонина Алексеевна | Задание № 8<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата яичного, рыбы жаренной по - ленинградски с луком и картофелем фри, пончики  |
| 11. | 2102 | Речистов Андрей Владимирович  | Задание № 30<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>супа лапши, рыбы запеченной с помидорами с томатным соусом, какао на сгущенном молоке   |
| 12. | 2103 | Ткачева Алена Андреевна       | Задание № 3<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата мясного, рыбы жареной по-Ленинградски с луком «Фри» и гарниром, пончиков  |
| 13. | 2104 | Урангина Анастасия Петровна   | Задание № 34<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>помидор фаршированных, рыбы запеченной в сметанном соусе с кашей гречневой, пирожков печеных со свежей капустой               |
| 14. | 2105 | Шаркова Светлана Владимировна | Задание № 22<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>яиц, фаршированных сельдью и луком, шницеля натурального рубленого с гарниром, беляшей мясных                                 |

2. Закрепить в 2018-2019 учебном году за обучающимися по программе профессионального обучения по профессии «Повар» следующие темы выпускных квалификационных работ:  
группа 2 ПВ-22

| № п/п | Поименный номер | Ф. И. О. обучающегося     | Темы письменных экзаменационных работ  |
|-------|-----------------|---------------------------|--|
| 1.    | 2106            | Абатина Анна Владимировна | Задание № 10<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>рыбы жаренной под маринадом, омлета фаршированного мясными продуктами, кулебяки фаршированной свежей капустой |

|     |      |                                 |  |
|-----|------|---------------------------------|--|
| 2.  | 2115 | Азаров Юрий Владимирович        | Задание № 7<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>заливного из мяса, курицы фаршированной (галантин), пудинга сухого с соусом абрикосовым                        |
| 3.  | 2107 | Актанко Надежда Дмитриевна      | Задание № 11<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>птицы заливной, котлеты из птицы фаршированной молочным соусом с картофельным крокетом, яблок в тесте жареных |
| 4.  | 2108 | Бухарчикова Снежанна Валерьевна | Задание № 3<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата мясного, рыбы жареной по-Ленинградски с луком «Фри» и гарниром, пончиков                                |
| 5.  | 2110 | Герасимов Николай Викторович    | Задание № 13<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>паштета из печени, птицы под паровым соусом, крема творожного   |
| 6.  | 2111 | Грек Олеся Владимировна         | Задание № 18<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>канапе с килькой и яйцом, бифштекса рубленого с яйцом или луком с картофелем отварным, киселя молочного       |
| 7.  | 2112 | Закамова Мария Владимировна     | Задание № 14<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата «Весна», антрекота со сложным гарниром, ватрушек с творогом  |
| 8.  | 2113 | Закамова Софья Владимировна     | Задание № 17<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>сельди рубленой, ромштекса с картофелем «Пай», блинчиков фаршированных  |
| 9.  | 2114 | Конская Екатерина Александровна | Задание № 23<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата Летний, тефтелей мясных с пюре картофельным, оладий с яблоками   |
| 10. | 2116 | Николайченко Николай Олегович   | Задание № 30<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>супа лапши, рыбы запеченной с помидорами с томатным соусом, какао на сгущенном молоке                         |
| 11. | 2117 | Осипенко Эльвира Сергеевна      | Задание № 29<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>супа Харчо, говядины запеченной в луковом соусе, компота из консервированных фруктов                          |
| 12. | 2118 | Станкевич Дарья Андреевна       | Задание № 22<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>яиц, фаршированных сельдью и луком, шницеля натурального рубленого с гарниром, беляшей мясных                 |
| 13. | 2119 | Стасевич Ульяна Вячеславовна    | Задание № 15<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>бульона прозрачного с профитролями, котлет по-Киевски с картофелем «Фри», суфле ванильного                    |
| 14. | 2120 | Шарафутдинова                   | Задание № 25<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i>  |

|  |  |                   |   |
|--|--|-------------------|---|
|  |  | Светлана Раисовна | салата из свеклы с сыром и чесноком, голубцов с мясом и рисом с соусом, сметанным с томатом, пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем с луком жареных |
|--|--|-------------------|---|

3. Закрепить в 2018-2019 учебном году за обучающимися по программе профессионального обучения по профессии «Повар» следующие темы выпускных квалификационных работ:

группа 2 ПВ-23

| № п/п | Поименный номер | Ф. И. О. обучающегося         | Темы письменных экзаменационных работ  |
|-------|-----------------|-------------------------------|--|
| 1.    | 2121            | Агафонова Ксения Сергеевна    | Задание №11<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> птицы заливной, котлеты из птицы фаршированной молочным соусом с картофельным крокетом, яблок в тесте жареных |
| 2.    | 2028            | Актанко Мария Владимировна    | Задание № 21<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата картофельного с сельдью, окрошки мясной, пирожков из дрожжевого теста с картофельным фаршем жареных   |
| 3.    | 2122            | Бережок Алексей Анатольевич   | Задание № 12<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> яиц фаршированных сельдью и луком, бифштекса натурального с картофелем фри, яблок запеченных                 |
| 4.    | 2029            | Воробейник Андрей Анатольевич | Задание №15<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> бульона прозрачного с профитролями, котлет по-Киевски с картофелем «Фри», суфле ванильного                    |
| 5.    | 2030            | Ермаков Илья Андреевич        | Задание № 12<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> яиц фаршированных сельдью и луком, бифштекса натурального с картофелем фри, яблок запеченных                 |
| 6.    | 2123            | Зайчук Татьяна Александровна  | Задание №11<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> птицы заливной, котлеты из птицы фаршированной молочным соусом с картофельным крокетом, яблок в тесте жареных |
| 7.    | 2031            | Иринархов Анатолий Валерьевич | Задание №32<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> яиц запеченных под молочным соусом, антрекота с крокетом из картофеля, мусса лимонного с сиропом сахарным     |
| 8.    | 2124            | Киле Денис Евгеньевич         | Задание № 17<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> сельди рубленной, ромштекса с картофелем «Пай», блинчиков фаршированных                                      |
| 9.    | 2125            | Маринченко Юлия Павловна      | Задание №16<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> перца фаршированного, биточков запеченных под сметанным соусом с рисом по Казицки, оладий с яблоками          |

|     |      |                                  |  |
|-----|------|----------------------------------|--|
| 10. | 2032 | Марковский Виктор Александрович  | Задание № 7<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>заливного из мяса, курицы фаршированной (галантин), пудинга сухого с соусом абрикосовым          |
| 11. | 2033 | Овчинникова Анастасия Викторовна | Задание № 8<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата яичного, рыбы жаренной по - ленинградски с луком и картофелем фри, пончики                |
| 12. | 2126 | Сергеева Дарья Андреевна         | Задание № 9<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>филе красное фаршированное, эскалопа с помидорами с рисом и капустой брокколи, крема шоколадного |
| 13. | 2034 | Тимофеева Светлана Николаевна    | Задание № 5<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>винегрета с сельдью, чахохбили, расстегая с рыбой  |
| 14. | 2127 | Трохов Дмитрий Олегович          | Задание № 14<br><i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i><br>салата «Весна», антрекота со сложным гарниром, ватрушек с творогом                              |

4. Назначить руководителем выполнения и проверки письменных экзаменационных работ обучающихся О. В. Евдокимову, преподавателя.

Директор



Л.В. Менякова