

ПРИКАЗ

30.11.2018

№ 887-у

г. Хабаровск

О подготовке письменных выпускных
квалификационных работах

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки России от 16 августа 2013 № 968 (с изменениями в соответствии с приказом от 17 ноября 2017 года № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968»)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить руководителями выпускников, участвующих в защите письменных выпускных квалификационных работ следующих преподавателей и мастеров производственного обучения:

Профессия «Повар, кондитер»

Группа 3 ПК - 4; 3 ПК - 7 - Плясову Т.И., мастера п/о, Мастерчук Л. В., мастера п/о, Жилину Е.Г., преподавателя.

Профессия «Портной»

Группа 3 ПТ – 24 – Выдрину Н. М., преподавателя.

Профессия «Продавец, контролер-кассир»

Группа 3 П - 9 - Тамонину Л.А. мастера п/о (профессия «Продавец непродовольственных товаров», «Продавец продовольственных товаров», «Контролер-кассир»).

Профессия «Делопроизводитель»

Группа: 3 ДП - 13 - Соколову И.Н., преподавателя, Жулидова В. А., мастера п/о (профессия «Делопроизводитель»)

Профессия «Парикмахер»

Группа 3 ПР - 15 – Егорову А. А., мастера п/о (профессия «Парикмахер»)

Профессия «Официант, бармен»

Группа 3 ОБ - 20 — Быкову Ю. И., мастера п/о (профессия «Официант, бармен»)

2. Закрепить за обучающимися следующие темы письменных экзаменационных работ:

Группа: ЗПК - 4

Профессия: «Повар, кондитер»

№ п/п	Поименный номер	Ф. И. О. обучающегося	Темы письменных экзаменационных работ
1.	1856	Ахтынкан Ольга Андреевна	Задание №5 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> винегрета с сельдью, чахохбили, желе из плодов и ягод, кекса «Столичный»
2.	1858	Бровкина Людмила Андреевна	Задание №1 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата из свеклы с сыром и чесноком, рыбы порусски запеченной, соуса белого (для запекания рыбы), напитка апельсинового, пирожного бисквитное со сливочным кремом, нарезное
3.	1859	Вальтер Кристина Дмитриевна	Задание №6 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> рыбы фаршированной, соуса майонез с корнишонами, солянки сборной мясной, торта «Свадебный»
4.	1860	Войтенко Виктория Александровна	Задание №7 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> заливного из мяса, курицы фаршированной (галантин), соуса абрикосовый, торта «Наполеон»
5.	1861	Вялая Анна Анатольевна	Задание №4 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата Столичного, борща Украинского, Азу, торта «Слоеный» с кремом
6.	1862	Гацелюк Любовь Андреевна	Задание №9 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> заливного из птицы, филе куриного фаршированного, крема шоколадного, торта «Прага»
7.	1863	Дуброва Лейла Айвазовна	Задание №16 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> перца, фаршированного овощами, биточков, запеченных под сметанным соусом, оладей с яблоками, пирожного «Трубочка» с белковым кремом с обсыпкой
8.	1864	Дурнова Евгения Константиновна	Задание №12 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i>

			яиц, фаршированных сельдью и луком, бифштекса натурального, яблок, запеченных, пирожного «Трубочка» с кремом
9.	1865	Жиров Данил Александрович	Задание №3 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата мясного, рыбы жареной по-Ленинградски с луком «Фри», картофеля жареного из сырого, торта «Слоеный» с кремом
10.	1866	Захаров Максим Сергеевич	Задание №15 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> бульона прозрачного с профитролями, котлет по-Киевски, суфле ванильного, торта «Киевский»
11.	1867	Зинина Светлана Дмитриевна	Задание №17 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> сельди рубленой, ромштекса, блинчиков фаршированных творожным фаршем, торта «Бисквитно – кремовый»
12.	1868	Капитулин Дмитрий Вадимович	Задание №18 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> бифштекса рубленого с яйцом или луком, картофеля отварного, киселя молочного, пирожного «Воздушное» с кремом двойное
13.	1869	Киле Юрий Анатольевич	Задание №14 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> супа – пюре из птицы, рыбы жареной в тесте, соуса тар – тар, торта «Три шоколада»
14.	2064	Лабуняк Анастасия Александровна	Задание №11 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> птицы заливной, котлет из птицы фаршированных молочным соусом, картофельного пюре, яблок в тесте жареных, торта «Медовик»
15.	1870	Панкова Екатерина Андреевна	Задание №10 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> рыбы жареной под маринадом, омлета фаршированного мясными продуктами, кулебяки с фаршем из свежей капусты, торта «Графские развалины»
16.	1873	Понитков Денис Владимирович	Задание №13 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> паштета из печени, птицы под паровым соусом с грибами, крема творожного, торта сметанного «Пинчер»
17.	1874	Прядко Полина Павловна	Задание №20 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> Лангет, крокетов картофельных, шоколада со взбитыми сливками, торта «Три шоколада»
18.	1875	Сингаевский Сергей Александрович	Задание №4 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата Столичного, борща Украинского, Азу, торта «Слоеный» с кремом

19.	1876	Смоктунова Екатерина Дмитриевна	Задание № 21 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата картофельного с сельдью, окрошки мясной, самбуки абрикосовой, торта «Свадебный»
20.	1877	Сухина Наталья Вячеславовна	Задание №36 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> щей суточных, рыбы жареной во фритюре, картофеля жареного, пончиков, пирожного заварная «Трубочка» с кремом
21.	1878	Федорова Валентина Андреевна	Задание №19 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата Весна, антрекота со сложным гарниром, ватрушки с творогом, торта «Красный бархат»
22.	1879	Черных Алексей Дмитриевич	Задание №8 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата яичного, рыбы по-ленинградски с луком «Фри», картофеля жареного из отварного, торта «Графские развалины»
23.	1880	Шушканов Виктор Алексеевич	Задание №2 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата рыбного, тельного из рыбы, картофеля запеченного в сметанном соусе, пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
24.	1663	Трефилова Екатерина Васильевна	Задание №25 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата из свеклы с сыром и чесноком, голубцов с мясом и рисом, соуса, сметанного с томатом, пирожного «Корзиночка» с белковым кремом

Группа: ЗПК - 7

Профессия: «Повар, кондитер».

№ п/п	Поимен ный номер	Ф. И. О. обучающегося	Темы письменных экзаменационных работ
1.	1881	Барышникова Екатерина Александровна	Задание №31 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> супа лапша домашняя, рыбы, запеченной с помидорами с соусом томатным, какао на сгущенном молоке, торта «Черный лес»
2.	2065	Болдырева Виктория Ивановна	Задание №15 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> бульона прозрачного с профитролями, котлет по- Киевски, суфле ванильного, торта «Птичье молоко»
3.	1883	Гаврилов Виктор Александрович	Задание №9 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> заливного из птицы, филе куриного фаршированного, крема шоколадного, торта «Свадебный»
4.	1884	Гиря Полина Александровна	Задание №3 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата мясного, рыбы жареной по-Ленинградски с луком «Фри», картофеля жареного из сырого,

			пирожного «Заварная трубочка» с кремом
5.	1885	Глотов Валентин Александрович	Задание №29 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> говядины в луковом соусе запеченной, супа харчо, компота из консервированных фруктов, пирога бисквитного «Свежесть»
6.	1886	Гончаренко Анна Александровна	Задание №13 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> паштета из печени, птицы под паровым соусом с грибами, крема творожного, торта «Три шоколада»
7.	1887	Евстратова Анна Владимировна	Задание №6 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> рыбы фаршированной, картофельного пюре, соуса майонез с корнишонами, солянки сборной, торта «Киевский»
8.	2261	Елсукова Кристина Вячеславовна	Задание №14 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> супа – пюре из птицы, рыбы жареной в тесте, соуса тар – тар, торта «Медовик»
9.	1888	Захаров Николай Егорович	Задание №17 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> сельди рубленной, ромштекса, блинчиков фаршированных творожным фаршем, «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
10.	1889	Звонкова Александра Геннадьевна	Задание №20 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> лангета, крокетов картофельных, соуса лукового, шоколада со взбитыми сливками, торта «Эстерхази»
11.	1890	Кириллов Евгений Александрович	Задание №25 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата из свеклы с сыром и чесноком, голубцов с мясом и рисом, соуса сметанного с томатом, рулета «Фруктовый»
12.	1891	Лукаш Иван Иванович	Задание №7 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> заливного из мяса, курицы фаршированной (галантин), соуса абрикосового, торта «Бисквитно-фруктовый»
13.	1892	Максимова Дарья Вадимовна	Задание №1 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата из свеклы с сыром и чесноком, рыбы по-русски запеченной, соуса белого (для запекания рыбы), торта «Бисквитно-кремовый»
14.	1893	Мишнев Руслан Максимович	Задание №7 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> заливного из мяса, курицы фаршированной (галантин), соуса абрикосового, пирожного «Слоеная трубочка» с белковым кремом
15.	1894	Мищенко Влада Александровна	Задание №10 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> рыбы жареной под маринадом, омлета, фаршированного мясными продуктами, кулебяки с

16.	1897	Платонов Денис Дмитриевич	фаршем из свежей капусты, торта «Наполеон» Задание №4 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата Столичного, борща Украинского, Азу, рулета «Фруктовый»
17.	1898	Полыненко Наталья Витальевна	Задание №21 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата картофельного с сельдью, окрошки мясной, самбука абрикосового, пирожного «Слойка» с начинкой
18.	1899	Понукарин Михаил Алексеевич	Задание №24 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> канапе с паштетом, эскалопа с гарниром, соуса красного с луком и огурцом, пирожного «Слойка» с начинкой
19.	1900	Редько Алексей Олегович	Задание №16 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> перца, фаршированного овощами, биточков, запеченных под сметанным соусом, оладий с яблоками, кекса «Столичный»
20.	1901	Сичкарь Анастасия Павловна	Задание №36 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> щей суточных, рыбы во фритюре, картофеля жареного, торта «Графские развалины»
21.	1902	Хороших Виктория Валерьевна	Задание №12 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> яиц, фаршированных сельдью и луком, бифштекса натурального, яблок запеченных, торта «Сказка»
22.	1903	Чукреева Маргарита Витальевна	Задание №9 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> заливного из птицы, филе куриного фаршированного, крема шоколадного, торта «Свадебный»
23.	1904	Шевчук Валерия Евгеньевна	Задание №23 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата Летнего, тефтелей мясных, оладий с яблоками, пирожного «Корзиночка» с кремом из сливок и варенья
24.	1905	Шульгин Максим Михайлович	Задание №2 <i>Технология приготовления, оформления и подачи:</i> салата рыбного, тельного из рыбы, картофеля запеченного в сметанном соусе, пирожного «Орешек» заварного

Группа 3 ПТ - 24

Профессия «Портной»

№ п/п	Поименный номер	Ф. И. О. обучающегося	Темы письменных экзаменационных работ
1.	2009	Зеленева Мария Игоревна	Задание №4 Технология пошива юбки на подкладке по индивидуальным заказам. Дефектация изделия и

			способы их устранения
2.	2011	Козельцева Наталья Андреевна	Задание 9 Технология пошива конической юбки без пояса на подкладке по индивидуальным заказам. Дефектация изделия и способы их устранения
3.	2014	Коротаева Алена Александровна	Задание № 16 Технология пошива женской блузы по индивидуальным заказам. Дефектация изделия и способы их устранения.
4.	2016	Ларюшкина Любовь Павловна	Задание № 14 Технология пошива женского комплекта в цыганском стиле
5.	2019	Метелина Анна Викторовна	Задание №21 Технология пошива женского сарафана по индивидуальным заказам. Дефектация изделия и способы их устранения
6.	2020	Митрофанова Елена Николаевна	Задание 17 Технология пошива женских брюк без подкладки по индивидуальным заказам. Дефектация изделия и способы их устранения
7.	2021	Осипенко Елена Дмитриевна	Задание № 8 Технология пошива прямой юбки на подкладке по индивидуальным заказам. Дефектация изделия и способы их устранения
8.	2029	Рыженкова Анна Олеговна	Задание № 14 Технология пошива женского комплекта в цыганском стиле
9.	2025	Садикова Шахнозахон Султаналиевна	Задание №6 Технология пошива женского платья по индивидуальным заказам. Дефектация изделия и способы их устранения
10.	2030	Янко Алина Анатольевна	Задание № 14 Технология пошива женского комплекта в цыганском стиле

Группа 3 П-9

Профессия «Продавец, контролер - кассир»

№ п/п	Поименный номер	Ф. И. О. обучающегося	Темы письменных экзаменационных работ
11.	1909	Денискова Влада Андреевна	Задание №8 Технология продажи косметических товаров
12.	1913	Иголина Елизавета Сергеевна	Задание 1 Технология продажи чая и чайных напитков
13.	1916	Кулиш Дарья Максимовна	Задание № 12 Технология продажи бытовых товаров
14.	1917	Кутырева Ксения Евгеньевна	Задание № 15 Технология продажи шоколада

15.	1918	Толстенева Евгения Сергеевна	Задание №16 Технология продажи кисломолочных товаров
16.	1920	Остроухова Александра Александровна	Задание 17 Технология продажи меда
17.	1921	Пономарева Дарья Сергеевна	Задание № 18 Технология продажи спортивных мячей
18.	1922	Римко Наталия Ивановна	Задание №19 Технология продажи макаронных изделий
19.	1924	Сидоренко Александра Игоревна	Задание №14 Технология продажи яичных товаров
20.	1925	Скворцова Виолетта Вячеславовна	Задание №20 Технология продажи сыра
21.	1927	Татаурова Мария Геннадьевна	Задание № 21 Технология продажи печенья
22.	1929	Шевяхова Оксана Анатольевна	Задание № 22 Технология продажи вина
23.	1930	Щеголева Виктория Викторовна	Задание №23 Технология продажи парфюмерных товаров

Группа 3 ДП - 13

Профессия «Делопроизводитель»

№ п/п	Поименный номер	Ф. И. О. обучающегося	Темы письменных экзаменационных работ
1.	1932	Алексеева Екатерина Алексеевна	Задание №7 Технологии оформления писем с угловым расположением реквизитов на бланках различных форматов
2.	1933	Белякова Алёна Алексеевна	Задание №22 Технология оформления и ведения трудовой книжки
3.	1934	Богатырева Виктория Руслановна	Задание №6 Технологии оформления деловых писем
4.	1935	Габайдулина Карина Александровна	Задание №12 Технология оформления номенклатуры дел организации, предприятия, учреждения
5.	1936	Галкина Ольга Николаевна	Задание №2 Технология оформления служебных записок
6.	1938	Дежина Виктория Сергеевна	Задание №23 Технология формирования структуры баз данных документационного фонда организации

7.	1940	Заичкина Ирина Александровна	Задание №4 Технология формирования комплекса кадровой документации
8.	2010	Казёнова Анастасия Андреевна	Задание №8 Технологии документирования приема граждан на работу
9.	2466	Корякина Анна Сергеевна	Задание №15 Технология регистрации документов в различных регистрационных формах. Технология организации контроля исполнения документов
10.	1941	Коряковцева Алина Максимовна	Задание №1 Технологии оформления распорядительной документации
11.	2015	Кощеева Валерия Сергеевна	Задание №8 Технологии регистрации входящих и исходящих документов в журнальной форме
12.	1943	Луцкова Карина Дмитриевна	Задание №19 Технологии оформления деловой переписки
13.	1945	Маслова Нигина Алексеевна	Задание №25 Технологии формирования личного дела
14.	1946	Маслюкова Анна Анатольевна	Задание №9 Технология оформления протокола совещания, собрания; выписки из протокола
15.	1947	Николаева Маргарита Святославовна	Задание №14 Технологии оформления приказов по основной деятельности
16.	1948	Нюняева Мария Олеговна	Задание №16 Технология оформления протокола совещания, собрания
17.	1949	Петренко Юлия Евгеньевна	Задание №3 Технологии оформления и регистрации справок
18.	1950	Писарькова Антонина Витальевна	Задание №10 Технология организации документооборота
19.	1951	Пустовалова Вероника Евгеньевна	Задание №13 Технология оформления дел временного хранения, оформления описи дела, хранения дел временного хранения
20.	1952	Родионова Яна Романовна	Задание №17 Технология оформления делового письма
21.	1954	Теслина Ангелина Александровна	Задание №20 Технология оформления реквизитов документа по бланку документа
22.	1955	Томилова Мария Александровна	Задание №24 Технология оформления информационно справочных документов

Группа 3 ПР - 15
Профессия «Парикмахер»

№	Поимен	Ф. И. О.	Темы письменных экзаменационных работ
---	--------	----------	---------------------------------------

п/п	ный номер	обучающегося	
1.	1956	Афанасьева Кристина Андреевна	Задание №9 Технология выполнения стрижки «Каскад», вечерней прически «Греческий узел»
2.	1957	Барaboшкина Кристина Никитовна	Задание №12 Технология выполнения окрашивания волос в технике «шатуш», мужской стрижки «Теннис», вечерней прически
3.	1958	Баранич Виктория Викторовна	Задание №15 Технология выполнения окрашивания волос в технике «амбре», прически «Греческая коса»
4.	1959	Белькова Альбина Сергеевна	Задание №7 Технология выполнения женской стрижки «Каре», химической завивки, вечерней прически в греческом стиле
5.	1960	Бойко Валентина Леонидовна	Задание №16 Технология выполнения женской стрижки на волосы средней длины, окрашивание волос в технике «амбре», прически для торжественного случая
6.	1962	Гаврилина Ангелина Александровна	Задание №3 Технология выполнения мужской стрижки «Модельная», прически для торжественного случая
7.	1983	Гончар Алена Алексеевна	Задание №1 Технология выполнения вторичного окрашивания, вечерней прически
8.	1963	Данилова Светлана Владимировна	Задание №21 Технология выполнения женской стрижки на волнистый волос, окрашивания волос красителями 2 группы, прически в греческом стиле
9.	1964	Зайцева Полина Сергеевна	Задание №4 Технология выполнения женской стрижки «Каре», классической химической завивки, вечерней прически с элементами плетения
10.	1965	Каст Диана Александровна	Задание №20 Технология выполнения стрижки «Теннис», окрашивание волос красителями 2 группы, детской прически
11.	2012	Комарова Александра Владимировна	Задание №5 Технология выполнения вторичного окрашивания волос, прически для торжественного случая
12.	1966	Комарова Анна Владимировна	Задание №8 Технология выполнения окрашивания отросших корней, вечерней прически
13.	1968	Лихачева Анастасия Сергеевна	Задание №10 Технология выполнения окрашивания волос красителями 4 группы, греческой прически
14.	1969	Мишкилеева Елена Дмитриевна	Задание №11 Технология выполнения женской стрижки «Каре на удлинение», обесцвечивание волос красителями 1 группы

15.	1970	Недорезова Светлана Владимировна	Задание №6 Технология выполнения мужской стрижки «Теннис», детской прически
16.	1971	Никитина Каролина Юрьевна	Задание №13 Технология выполнения мелирования волос, прически «Греческая коса»
17.	1972	Орлова Наталья Олеговна	Задание №14 Технология выполнения окрашивания волос красителями второй группы, вечерней прически
18.	1194	Пешкова Алина Валерьевна	Задание №17 Технология выполнения мужской стрижки «Теннис», окрашивания в технике «шатуш», свадебной прически
19.	1974	Саганова Валерия Владимировна	Задание №18 Технология выполнения круговой химической завивки, свадебной прически
20.	1975	Симоненкова Анастасия Николаевна	Задание №2 Технология выполнения женской стрижки «Каскад», окрашивания волос в технике «балаяж», свадебной прически
21.	1976	Синякина Ирина Александровна	Задание №19 Технология выполнения женской стрижки на волос средней длины, окрашивания седины 30 %, вечерней прически
22.	1978	Титовец Кристина Владимировна	Задание №24 Технология выполнения женской стрижки «Каскад», торжественной прически
23.	1979	Филатова Ольга Сергеевна	Задание №23 Технология выполнения женской стрижки на волнистый волос, свадебной прически
24.	2028	Назаренко Татьяна Александровна	Задание №22 Технология выполнения обесцвечивания волос, повседневной прически

Группа 3 ОБ -16
профессия «Официант, бармен»

№ п/п	Поименный номер	Ф. И. О. обучающегося	Темы письменных экзаменационных работ
1.	1981	Абдрахманов Руслан Саматович	Задание №1 Технология организации обслуживания банкета «Свадьба» на 55 человек, приготовления и подачи запеканки из творога, приготовления, гарнировки и подачи коллинз «Мохито»
2.	1982	Агалакова Мария Сергеевна	Задание №14 Технология организации обслуживания банкета – приема на 30 человек, приготовления и подачи шницеля мясного, приготовления, гарнировки и подачи аперитив «Английский»
3.	1984	Астахова	Задание № 22

		Анастасия Станиславовна	Технология организации обслуживания банкета по случаю Дня медика на 45 человек, приготовления и подачи помидор, фаршированных грибами, приготовления, гарнировки и подачи коктейля «Голубые Гавайи»
4.	1985	Буковская Евгения Сергеевна	Задание № 2 Технология организации обслуживания банкета «Юбилей 50 лет» на 46 человек, приготовления и подачи салата «Мясной», приготовления, гарнировки и подачи флипп «Голубка»
5.	2177	Гавриленко Анастасия Николаевна	Задание №21 Технология организации обслуживания банкета «Детский день рождения» на 20 человек, приготовления и подачи салата из свеклы с орехами, приготовления, гарнировки и подачи коктейля «Золушка»
6.	1986	Гоголева Полина Владимировна	Задание №17 Технология организации обслуживания банкета «Чай» на 30 человек, приготовления и подачи салата из моркови с орехом и медом, приготовления, гарнировки и подачи коктейля «Пина колада с мороженым»
7.	1987	Григоров Денис Александрович	Задание №12 Технология организации обслуживания банкета «Выпускной бал» на 70 человек, приготовления и подачи яйцо под майонезом с гарниром, приготовления, гарнировки и подачи десертного коктейля «Черри»
8.	2063	Дмитриева Виталина Леонидовна	Задание №25 Технология организации обслуживания банкета «Серебряная свадьба» на 90 человек, приготовления и подачи помидор, фаршированных яйцом и луком, приготовления, гарнировки и подачи коктейля «Шампань-коблер»
9.	1990	Лидовская Алена Олеговна	Задание №3 Технология организации обслуживания банкета «Фуршет» на 200 человек, приготовления и подачи крокетов картофельных, приготовления, гарнировки и подачи клубничного «Дайкири»
10.	1992	Михайлова Элина Евгеньевна	Задание №15 Технология организации обслуживания банкета «Фуршет» на 300 человек, приготовления и подачи мусса лимонного, приготовления, гарнировки и подачи битлджус
11.	1997	Почекунина Марина Владимировна	Задание №6 Технология организации обслуживания банкета «Юбилей 50 лет» на 50 человек, приготовления и подачи бифштекса натурального рубленого, приготовления, гарнировки и подачи санди «Малиновый»
12.	1999	Репникова Дарья Сергеевна	Задание №24 Технология организации обслуживания банкета-

			приема на 20 человек, приготовления и подачи салата-коктейля рыбный, приготовления, гарнировки и подачи аперитива «Талисман»
13.	2003	Троянова Дарья Витальевна	Задание № 7 Технология организации обслуживания банкета «Выпускной бал» на 75 человек, приготовления и подачи помидор фаршированный яйцом, приготовления, гарнировки и подачи аперитива «Талисман»
14.	2005	Эгерт Ксения Александровна	Задание №23 Технология организации обслуживания банкета «Детский день рождения» на 32 человека, приготовления и подачи зраз рыбных рубленных, приготовления, гарнировки и подачи дижестива «Розовый слон»

3. Установить срок сдачи на итоговую проверку письменной выпускной квалификационной работы до 01.06.2019

4. Преподавателям и мастерам п/о Плясовой Т.И., Мастерчук Л. В., Быковой Ю. И., Жилиной Е.Г., Тамониной Л.А., Соколовой И.Н., Жулидову В. А., Егоровой А. А. составить график консультаций по проверке работ и согласовать со старшим мастером Мельник Л.Н.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на старшего мастера Мельник Л.Н., зав. отделом производственной деятельности Акулову В. В.

Директор



Л.В. Менякова