



Государственное бюджетное образовательное профессиональное  
учреждение

«Комаричский механико-технологический техникум»

(ГБПОУ КМТТ)

242400 р.п. Комаричи, ул.Советская, 91, Брянская область, тел.8(48355)9-17-92 e-mail:  
kmtt32@mail.ru, ОКПО 02507683, ОГРН 001043238500172, ИНН 3249000798, КПП 324501001

№ 228/1 от 11.12.2018

ПРИКАЗ

О закреплении тем письменных экзаменационных работ и заданий  
выпускных квалификационных работ в 2018- 2019 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Закрепить темы письменных экзаменационных работ и задания выпускных квалификационных работ за обучающимися техникума группы № 7 очной формы обучения по профессии «Повар, кондитер»:

№ п/п	ФИО студента	Темы письменных экзаменационных работ	Задания выпускных квалификационных работ	Руководитель
1	Барыкина Светлана Николаевна	Технология приготовления заварных пирожных	Приготовление заварных пирожных *	Игнатова Е.А.
2	Белашова Екатерина Сергеевна	Технология приготовления песочных пирожных с белковым кремом	Приготовление песочных пирожных с белковым кремом *	Игнатова Е.А.
3	Грамошина Тамара Сергеевна	Технология приготовления бисквитных тортов со свежими ягодами и фруктами.	Приготовление бисквитных тортов со свежими ягодами и фруктами. *	Игнатова Е.А.
4	Жилкина Анжелика Васильевна	Технология приготовления бисквитного торта «Подарочный»	Приготовление бисквитного торта «Подарочный» *	Игнатова Е.А.
5	Зевакина Мария Александровна	Технология приготовления дрожжевых булочек	Приготовление дрожжевых булочек	Игнатова Е.А.
6	Клецова Александра Михайловна	Технология приготовления пирожного «Картошка»	Приготовление пирожного «Картошка»	Игнатова Е.А.
7	Корнюшин Иван Николаевич	Технология приготовления печенья из песочного теста	Приготовление печенья из песочного теста	Игнатова Е.А.
8	Корнюшин Андрей Александрович	Технология приготовления бисквитных пирожных	Приготовление бисквитных пирожных	Игнатова Е.А.
9	Крестьян Александр	Технология приготовления пирожного «Грибок»	Приготовление пирожного «Грибок»	Игнатова Е.А.
10	Кулешова Мария Викторовна	Технология приготовления изделий из слоеного теста.	Приготовление изделий из слоеного теста.	Игнатова Е.А.
11	Лисовец Алина Александровна	Технология приготовления изделий из бисквитного теста (рулет).	Приготовление изделий из бисквитного теста (рулет).	Игнатова Е.А.
12	Машковцева Елена	Технология приготовления	Приготовление	Игнатова Е.А.

	Сергеевна	пирожков из дрожжевого теста со сладкими начинками.	пирожков из дрожжевого теста со сладкими начинками.	
13	Саенко Даниил Александрович	Технология приготовления кексов из песочного теста.	Приготовление кексов из песочного теста.	Игнатова Е.А.
14	Силина Анастасия Александровна	Технология приготовления изделий из заварного теста.	Приготовление изделий из заварного теста.	Игнатова Е.А.
15	Сорокина Алена Александровна	Технология приготовления изделий из сдобно-пресного теста.	Приготовление изделий из сдобно-пресного теста.	Игнатова Е.А.
16	Петровец Екатерина Ивановна	Технология приготовления пирогов из дрожжевого теста (пирог «Московский»)	Приготовление пирогов из дрожжевого теста (пирог «Московский»)	Игнатова Е.А.
17	Цыкунова Светлана Витальевна	Технология приготовления пирогов из дрожжевого теста («Кулебяка»)	Приготовление пирогов из дрожжевого теста («Кулебяка»)	Игнатова Е.А.
18	Чернова Анна Олеговна	Технология приготовления бисквитно-кремового торт.	Приготовление бисквитно-кремового торта . *	Игнатова Е.А.

задания на повышенный разряд

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на зам.директора по УПР Ю.А.Юшкову.

Директор ГБПОУ КМТТ

С приказом ознакомлена:

И.В.Гоголь

Ю.А.Юшкова

Игнатова Е.А.