

Аналитическая справка
о результатах подготовки студентов
и сдачи государственной итоговой аттестации студентов
преподавателем Кряриди Екатериной Борисовной

По результатам мониторинга государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий за 2015-2020 учебный год были получены положительные результаты подготовки выпускников групп:

Результаты представлены в следующей таблице:

Год сдачи	Дипломное проектирование	
	Средний балл	Качественный балл
2015-2016 учебный год	4,4	88%
2016-2017 учебный год	4,25	85%
2017-2018 учебный год	4,4	88%
2018-2019 учебный год	4,6	92%
2019-2020 учебный год	4,6	92%
Средний показатель	4,45	89%

Заместитель директора по учебной работе



И.В. Арутюнова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРЫМСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРИКАЗ

20.03.2020г.

№ 105 о

г. Крымск

О закреплении тем выпускных квалификационных работ

В соответствии с основными профессиональными образовательными программами, образовательными стандартами, порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Закрепить за студентами очной формы обучения базовой подготовки темы выпускных квалификационных работ (приложение).
2. Назначить руководителями дипломных проектов и работ преподавателей колледжа и специалистов предприятий (приложение).
3. Ознакомить студентов с темами дипломных проектов и работ и с назначением руководителей в срок до 08.04.2020г.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе И.В. Арутюнову

Директор

С.Б. Хвостиков



Заместитель директора
по учебной работе

Арутюнов -И.В. Арутюнова
«20» 03 2020г.

ПЕРЕЧЕНЬ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ И РАБОТ
СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Дипломные проекты

Специальность 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного
оборудования (по отраслям)
группа 67-М

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4
1.	Бекиров Айдер Серверович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт пластинчатого транспортера линии производства консервированных овощей	Н.С. Андрижиевская
2.	Демидов Егор Андреевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт зерноочистительной машины «Petkus» линии послеуборочной обработки зерна	Н.С. Андрижиевская
3.	Журавлев Иван Иванович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт бланширователя БКП-200 линии производства сушеных овощей	Н.С. Андрижиевская
4.	Кушнаренко Андрей Иванович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт дежеопракидывателя А2 -ХПД участка линии А4-ХПМ	Н.С. Андрижиевская
5.	Лысенко Вячеслав Евгеньевич	Проект действующей модели коптильного аппарата.	В.Ф. Цыбуляк
6.	Муниров Расул Исламович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт овощерезки МРО-50-200 линии производства сушеного картофеля.	И.Н.Гончаров
7.	Носырев Матвей Олегович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт прессы Б6-ДГВ линии производства комбикормов.	И.Н.Гончаров
8.	Панасенко Кирилл Александрович	Проект действующей модели аппарата для контактной сварки	В.Ф. Цыбуляк
9.	Похольченко Илья Витальевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт дробилки МПС-300Л линии по вытопке жира Я8-ФОБ-М	Д.И.Гончаров
10.	Сомов Евгений Максимович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт конвейера К-60-АИФ линии производства томатного сока.	Д. И.Гончаров
11.	Спасов Алексей Николаевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт экструдера УВКХ-60 линии производства кукурузных палочек	Д. И.Гончаров
12.	Тихолоз Дмитрий Алексеевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт фаршемешалки линии производства мясных консервов.	Н.С. Андрижиевская
13.	Химчук Даниил Тарасович	Проект действующей модели коптильного аппарата.	В.Ф. Цыбуляк
14.	Шамин Максим Александрович	Проект действующей модели аппарата для контактной сварки.	В.Ф. Цыбуляк

группа 68-М

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4
1.	Аплакиди Дмитрий Дмитриевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт макаронного прессы Самсон производительностью 250 кг/час линии производства коротких макаронных изделий на предприятиях малой мощности.	И.Н. Гончаров

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4
		2. Бубликов молочных из муки пшеничной I сорта массой 0,1 кг.	
3.	Диденко Мария Николаевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом Г4-ХПЛ-16 (на примере ООО «Хлебов») Ассортимент: 1. Хлеб белый из муки первого сорта массой 0,75 кг. 2. Хлеб орловский формовой массой 0,65 кг.	Е.Б. Кряриди
4.	Дужан Любовь Николаевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПЛ-25 (на примере ООО «Хлебов») Ассортимент: 1. Хлеб бутербродный из муки I сорта массой 0,5 кг. 2. Батоны нарезные массой 0,5 кг.	Н.А. Аргиропуло
5.	Дьяченко Маргарита Руслановна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПЛ-16 (на примере ООО «Хлебозавод «Крымский») Ассортимент: 1. Булочка горчичная из муки I сорта массой 0,05 кг. 2. Булочка фруктовая из муки I сорта, массой 0,2 кг.	Н.А. Аргиропуло
6.	Иванюк Анна Александровна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ПХЗС-25 (на примере ООО «Хлебозавод «Крымский») Ассортимент: 1. Хлеб российский подовый массой 0,85 кг. 2. Хлеб домашний из муки пшеничной первого сорта массой 0,8 кг.	Е.Б. Кряриди
7.	Кадырова Валерия Александровна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Ш2-ХПА-16 (на примере ООО «Хлебозавод «Крымский») Ассортимент: 1. Булочка октябренок из муки пшеничной первого сорта, массой 0,08 кг. 2. Булочка кунцевская из муки пшеничной высшего сорта массой 0,06 кг.	Е.Б. Кряриди
8.	Киселева Кира Игоревна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ХПЛ-25 (на примере ООО «Хлебозавод «Крымский») Ассортимент: 1. Хлеб молочный подовый массой 0,7 кг. 2. Хлеб красносельский массой 0,8 кг.	Е.А. Хвостикова
9.	Коркина Наталья Сергеевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом П6-ХРМ (на примере ООО «Жуковский хлеб») Ассортимент: 1. Хлеб горчичный из муки пшеничной I сорта массой 0,65 кг. 2. Хлеб городской из муки пшеничной I сорта массой 0,57 кг.	Е.А. Хвостикова
10.	Криворучко Николай Анатольевич	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом ХПА-40 (на примере ООО «Жуковский хлеб») Ассортимент: 1. Хлеб пшеничный сладкий массой 0,7 кг. 2. Хлеб кишиневский из муки пшеничной первого и второго сорта массой 0,85 кг.	Е.А. Хвостикова
11.	Кудрявцев Юрий Игоревич	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью А2-ХЛФ-25 (на примере	Н.А. Аргиропуло

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРЫМСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

04.04.2019

ПРИКАЗ

№ 132 о

г. Крымск

О закреплении тем выпускных квалификационных работ

В соответствии с основными профессиональными образовательными программами, образовательными стандартами, порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

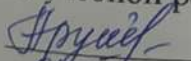
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Закрепить за студентами очной формы обучения базовой подготовки темы дипломных проектов и работ (приложение).
2. Назначить руководителями дипломных проектов и работ преподавателей колледжа и специалистов предприятий (приложение).
3. Ознакомить студентов с темами дипломных проектов и работ и с назначением руководителей в срок до 08.04.2019г.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе И.В. Арутюнову

Директор

С.Б. Хвостиков

Заместитель директора
по учебной работе

 И.В. Арутюнова

« 04 » 04 2019г.



№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4
		ООО «Жуковский хлеб» Ассортимент: 1. Хлеб ржаной формовой из муки обдирной массой 0,83кг. 2. Хлеб орловский формовой массой 0,8 кг.	
12.	Македон Диана Владимировна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Ш2-ХПА-10 (на примере ООО «Жуковский хлеб») Ассортимент: 1. Булочка с пониженной кислотностью массой 0,2кг 2. Батончик к чаю из муки пшеничной первого сорта массой 0,15кг.	Е.Б. Кряриди
13.	Тимошук Ольга Владимировна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ФТЛ-2-66 (на примере ООО «Жуковский хлеб») Ассортимент: 1. Сайки из муки пшеничной 1 сорта массой 0,2кг. 2. Булки городские массой 0,2кг.	Н.А. Аргиропуло
14.	Федорова Валерия Александровна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом П6-ХРМ (на примере ООО «Хлебозавод «Крымский») Ассортимент: 1. Хлеб гражданский формовой массой 0,65 кг. 2. Хлеб степной формовой массой 0,7 кг.	Н.А. Аргиропуло
15.	Фоменко Анжелика Юрьевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ХПЛ-25(на примере ООО «Пальмира Палас») Ассортимент: 1. Булка фруктовая массой 0,2 кг из муки пшеничной I сорта. 2. Рожки сдобные из муки пшеничной первого сорта, массой 0,06 кг.	Е.Б. Кряриди
16.	Чалая Кристина Олеговна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ПХЛ-16 (на примере ИП Офлиди Е.А.) Ассортимент: 1. Булочка молочная массой 0,2 кг. 2. Булочка московская массой 0,2 кг.	Е.Б. Кряриди

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
группы 71-Т**

№ п/п	Ф.И.О.	Наименование темы	Руководитель
1.	Алексеева Наталья Сергеевна	Организация работы и расчет экономических показателей ресторана класса «Люкс» «Ноев ковчег» на 400 посадочных мест в г.Крымске.	С.А. Сухорукова
2.	Боровская Марина Валерьевна	Организация работы и расчет экономических показателей городского ресторана «Марийка» I класса на 50 посадочных мест на базе «Ресторанно-гостиничного комплекса «На Диканьке» в г.Крымске	Н.А. Аргиропуло
3.	Вернер Юлия Вячеславовна	Организация работы и расчет экономических показателей кафе «Хата» на 100 посадочных мест на базе «Ресторанно-гостиничного комплекса «На Диканьке» в г.Крымске.	С.А. Сухорукова
4.	Григоряну Кристина Ильинична	Организация работы и расчет экономических показателей бара «Велетень» класса «Люкс» на 100 посадочных мест на базе «Ресторанно-гостиничного комплекса «На Диканьке» в г.Крымске.	И.А. Бережная
5.	Кочеев Валентина	Организация работы и расчет экономических показателей	И.А. Бережная