

П Р И К А З

« 15 » ноября 2023 г.

г. Красноярск

№ 137/3-у

о дипломном проектировании, утверждении рецензентов и руководителей дипломных работ (дипломных проектов) в учебных группах №ТПИ 20-01, №ПКД 20-01, №ПКД 21-02, №ТО 20-01

В соответствии с графиком учебного процесса и организацией государственной итоговой аттестации в учебных группах № **ТПИ 20-01**, №**ПКД 20-01**, №**ПКД 21-02**, №**ТО 20-01**, в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников в КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы образовательной программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена в КГБПОУ «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства», программами государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по специальностям «Технология парикмахерского искусства», «Поварское и кондитерское дело», «Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить сроки завершающих форм обучения в группах: № ТПИ 20-01 43.02.13 Технология парикмахерского искусства, № ПКД 20-01 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № ПКД 21-02 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № ТО 20-01 23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта:

- дипломного проектирования с 21.05.2024г. по 17.06.2024г.

- защиты дипломной работы (дипломного проекта) с 18.06.2024г. по 29.06.2024г.

2. Закрепить за студентами темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов)).

3. Утвердить руководителей, рецензентов в соответствии с приложением 01-04.

Оплату за руководство дипломным проектированием производить из расчета 5 часов за один дипломный проект.

Оплату за рецензирование дипломных проектов производить из расчета 1 час за одну рецензию.

Оплату консультантам производить из расчета 1 час на одного студента.

Оплату за нормоконтроль дипломных проектов производить из расчета 1 час на одного студента.

Организацию предварительных защит возложить на председателей методических комиссии.

4. Бухгалтерии произвести оплату труда руководителей дипломного проектирования и рецензирования от колледжа из расчета стоимости одного педагогического часа, установленного на 2023/2024 учебный год из средств бюджета в соответствии с квалификационной категорией преподавателей.

5. Заместителю директора по учебно-производственной работе Степанец Н.Ю. обеспечить подготовку и проведение итоговой государственной аттестации выпускников учебных групп №ТПИ 20-01, №ПКД 20-01, №ПКД 21-02, №ТО 20-01.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по учебно-производственной работе Степанец Н.Ю.

Директор

Н.В. Журова

43.02.13 Технология парикмахерского искусства, группа №ТПИ 20-01

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов))	Руководитель ВКР	Рецензент/консультант	Нормоконтроль
1.	Апкарян Алина Артуровна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля бизнес кэжуал «Территория боссов».	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
2.	Богомолова Валерия Павловна	Разработка и создание художественного образа на основе уличного стиля «Жизнь городских улиц».	Швецова Наталья Ярославовна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
3.	Дерк Диана Витальевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля смарт кэжуал «Элегантность».	Швецова Наталья Ярославовна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
4.	Другова Виктория Викторовна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля гранж «Nirvana».	Крапивина Наталья Сергеевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
5.	Желнаковская Анастасия Георгиевна	Разработка и создание художественного свадебного образа на основе стиля «Лофт».	Крапивина Наталья Сергеевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
6.	Инюшева Алина Андреевна	Разработка и создание художественного образа на основе уличного стиля «Ветер Азии».	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
7.	Кириченко Виктория Павловна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля, бохо шик «Style icon».	Крапивина Наталья Сергеевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
8.	Князян Ангелина Акоповна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля ретро «Винтаж».	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
9.	Коровина Виктория Игоревна	Разработка и создание художественного образа на основе романтического стиля «Наивность».	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
10.	Кузнецова Марина Александровна	Разработка и создание художественного образа на основе панк стиля «Дух бунтарства».	Крапивина Наталья Сергеевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
11.	Кухарук Полина Александровна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля милитари.	Швецова Наталья Ярославовна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
12.	Львова Екатерина Владимировна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля кэжуал шик «Total black».	Крапивина Наталья Сергеевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
13.	Маслова Анна Сергеевна	Разработка и создание художественного образа на основе авангардного стиля «Экспрессионизм».	Крапивина Наталья Сергеевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
14.	Окладникова Екатерина Андреевна	Разработка и создание художественного образа на основе классического британского стиля.	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
15.	Свиныхова Кристина Александровна	Разработка и создание художественного свадебного образа на основе стиля «Рустик».	Крапивина Наталья Сергеевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич

16.	Тимошенко Анастасия Евгеньевна	Разработка и создание художественного свадебного образа на основе стиля «Бохо шик».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
17.	Торопова Полина Владимировна	Разработка и создание художественного образа на основе классического стиля «Old money».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
18.	Филякова Елизавета Сергеевна	Разработка и создание художественного свадебного образа на основе стиля «Tomboy style».	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
19.	Червова Наталья Витальевна	Разработка и создание художественного образа на основе классического стиля «Денди».	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
20.	Шпангель Анастасия Юрьевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля эпатаж «Вызов».	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
21.	Щеникова Екатерина Аркадьевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля диско «Дискотека 80х».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
22.	Щербакова Ксения Алексеевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля денди «Независимость».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, группа №ПКД 20-01

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов)	Руководитель ВКР	Рецензент/консультант	Нормоконтроль
1.	Агуленко Яна Сергеевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Говядина с черносливом»	Тимошенко И.Г.	Зырянова Ю.В.	Апситис Э.П.
2.	Амазарян Сергей Алексеевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного кондитерского изделия «Кофейный зефир»	Никитина Е.А.	Тимошенко И.Г.	Боенко А.В.
3.	Алимова Дарина Темирбековна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Свекольные равиоли с начинкой и соусом»	Тимошенко И.Г.	Никитина Е.А.	Лавренков С.С.
4.	Арсентьева Яна Николаевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Куриная грудка в кисло – сладком соусе»	Федченко Е.В.	Деревцова В.Б.	Апситис Э.П.
5.	Боченков Иван Сергеевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Мидии с соусом Дор Блю и запечеными овощами»	Деревцова В.Б.	Федченко Е.В.	Боенко А.В.
6.	Ведясов Андрей Сергеевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Котлеты из свинины по-сарански с запеченным картофелем»	Зырянова Ю.В.	Ильтьо О.А.	Лавренков С.С.
7.	Вострикова Валентина Павловна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Стейк свинной с запечеными яблоками и соусом Терияки»	Федченко Е.В.	Тимошенко И.Г.	Апситис Э.П.
8.	Габараев Сергей Дмитриевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Свинина в имбирной глазури с брокколи и сливочным сыром»	Тимошенко И.Г.	Зырянова Ю.В.	Боенко А.В.
9.	Гансон Дмитрий Олегович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Морепродукты с овощами жареные в молоке с спринг – роллом»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Лавренков С.С.
10.	Гордеева Валентина Викторовна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Паста с ассорти из морепродуктов»	Деревцова В.Б.	Федченко Е.В.	Апситис Э.П.
11.	Григоренко Валерия Анатольевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Мясные зразы с сливочным кремом из зеленого горошка»	Зырянова Ю.В.	Деревцова В.Б.	Боенко А.В.
12.	Долгова Мария Александровна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного торта «Бисквитный с брусничным конфитюром»	Никитина Е.А.	Ильтьо О.А.	Лавренков С.С.
13.	Дорошенко Мария Викторовна	Разработка технологического процесса приготовления фирменных шоколадных конфет «Ассорти»	Ильтьо О.А.	Тимошенко И.Г.	Апситис Э.П.
14.	Емельянова Анастасия Александровна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Куриные крокеты с шампиньонами»	Деревцова В.Б.	Зырянова Ю.В.	Боенко А.В.

15.	Журавлёва Алёна Витальевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Рулетки Кордон Блю в сливочном соусе»	Федченко Е.В.	Никитина Е.А.	Лавренков С.С.
16.	Зайцева Ангелина Евгеньевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного бисквитного торта «Красный бархат»	Никитина Е.А.	Федченко Е.В.	Апситис Э.П.
17.	Конина Анастасия Алексеевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Зразы с зеленью и томатами под сливочным соусом»	Тимошенко И.Г.	Деревцова В.Б.	Боенко А.В.
18.	Коробова Галина Николаевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Котлета пожарская с французским пюре, сливочным соусом и лисичками»	Федченко Е.В.	Ильтьо О.А.	Лавренков С.С.
19.	Петухов Алексей Андреевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Филе утки в кисло – сладком соусе»	Зырянова Ю.В.	Тимошенко И.Г.	Апситис Э.П.
20.	Радивилко Валентина Владимировна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Стейк из говядины с картофельным gratin и соусом»	Тимошенко И.Г.	Зырянова Ю.В.	Боенко А.В.
21.	Рубан Владимир Викторович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного праздничного торта со сливочным кремом и ягодным конфи	Ильтьо О.А.	Никитина Е.А.	Лавренков С.С.
22.	Сивкова Ксения Андреевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Куриное филе фаршированное творогом и зеленью»	Зырянова Ю.В.	Федченко Е.В.	Апситис Э.П.
23.	Тишинский Иван Вячеславович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Телятина с грушей под винным соусом»	Ильтьо О.А.	Деревцова В.Б.	Боенко А.В.
24.	Халявина Юлия Викторовна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Куриные рулетки с авокадо и болгарским перцем»	Тимошенко И.Г.	Ильтьо О.А.	Лавренков С.С.
25.	Шишкина Дарья Юрьевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Форель запеченная в сливочном соусе с овощами»	Тимошенко И.Г.	Зырянова Ю.В.	Апситис Э.П.
26.	Шнитова Полина Павловна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Свинина запеченная под соусом»	Федченко Е.В.	Тимошенко И.Г.	Боенко А.В.

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, группа №ПКД 21-02

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов))	Руководитель ВКР	Рецензент/ консультант	Нормоконтроль
1.	Александров Роман Владиславович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного кондитерского изделия «Руллет с ананасом и розмарином»	Ильтьо О.А.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
2.	Андреев Иван Андреевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Мясные рулетики с грибами и соусом Песто»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
3.	Андреева Диана Георгиевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Цыпленок табака с сырными кнелями»	Тимошенко И.Г.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
4.	Валиуллова Анастасия Олеговна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного изделия «Пирожки с морепродуктами»	Ильтьо О.А.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
5.	Дьячков Илья Максимович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Мясо с манговым соусом»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Ковалева О.Н.
6.	Ильин Егор Романович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Мясной Гурман»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Ковалева О.Н.
7.	Котова Анастасия Дмитриевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Рагу с брынзой»	Тимошенко И.Г.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
8.	Лезина Диана Сергеевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Паста с грибами и щавелем в сливочном соусе»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
9.	Ночёвка Анастасия Васильевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Мясной рулет в сырно-картофельной корочке»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
10.	Обиринна Анна Ивановна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного торта «Молочная девочка» с ананасом и орехами	Ильтьо О.А.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
11.	Олейникова Елизавета Андреевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Кабачковая паста с курицей в сливочно-чесночном соусе»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
12.	Петрова Виктория Александровна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Филе птицы с грушей и брусничным соусом»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
13.	Путенко Ростислав Денисович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Котлета по-киевски с вишней»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
14.	Сильченко Мария Денисовна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Бефстроганов в сливочно-ореховом соусе»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
15.	Синкина Анастасия Вячеславовна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Кордон-блю»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Ковалева О.Н.

16.	Степаненко Татьяна Олеговна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Говядина по-фламандски»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Ковалева О.Н.
17.	Упова Софья Дмитриевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Паста с ананасами»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Ковалева О.Н.
18.	Холмиров Исломжон Зокиржонович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Плов»	Ильто О.А.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
19.	Чернов Валентин Валентинович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Паста с говядиной и орехами»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Ковалева О.Н.
20.	Чирухина Елизавета Андреевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного кондитерского изделия «Муссовые пирожные с перцем чили»	Ильто О.А.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
21.	Шахматов Илья Александрович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Миндальная форель»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Ковалева О.Н.
22.	Штейн Екатерина Михайловна	Разработка технологического процесса приготовления фирменной булочки «Синнабон с маком»	Ильто О.А.	Сечкина Е.Е.	Ковалева О.Н.
23.	Юшина Анна Андреевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Жульен с курицей, грибами и миндалем»	Деревцова В.Б.	Никитина Е.А.	Ковалева О.Н.

23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта, группа № ТО 20-01

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов))	Руководитель ВКР	Рецензент/ консультант	Нормоконтроль
1.	Августинович Юрий Алексеевич	Организация участка ремонта рулевых систем легковых автомобилей с гидроусилителем	Софьин А.И.	Гимранов Р.Г.	Лавренков С.С.
2.	Безумнов Дмитрий Давлатович	Организация участка диагностики и ремонта топливной системы бензиновых инжекторных двигателей	Гимранов Р.Г.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
3.	Блумберг Артем Евгеньевич	Организация участка ремонта коленчатых валов легковых автомобилей	Говоров А.И.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
4.	Воронов Данил Петрович	Организация участка ремонт рулевых систем грузовых автомобилей	Говоров А.И.	Гимранов Р.Г.	Лавренков С.С.
5.	Золотухин Максим Сергеевич	Организация участка ремонт и восстановление деталей МКПП	Простакишин Д.С.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
6.	Ищенко Александр Александрович	Организация участка диагностики систем управления дизельных ДВС грузовых автомобилей («Коммон Рейл»)	Гимранов Р.Г.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
7.	Ковригин Илья Юрьевич	Организация участка ремонта рулевых систем грузовых автомобилей с гидроусилителем	Говоров А.И.	Гимранов Р.Г.	Лавренков С.С.
8.	Ковригин Ярослав Юрьевич	Организация участка ремонта рулевых систем легковых автомобилей	Говоров А.И.	Гимранов Р.Г.	Лавренков С.С.
9.	Коновалов Никита Михайлович	Организация участка диагностики и ремонта электрооборудования легковых автомобилей	Простакишин Д.С.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
10.	Корнилова Ульяна Валерьевна	Организация участка ремонта пневматической подвески грузовых автомобилей	Софьин А.И.	Простакишин Д.С.	Лавренков С.С.
11.	Коршунов Антон Николаевич	Организация участка МКПП (Механическая Коробка Переменных Передат) грузовых автомобилей	Говоров А.И.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
12.	Кузнецов Данил Алексеевич	Организация участка диагностики и ремонта подвески полноприводных автомобилей	Гимранов Р.Г.	Простакишин Д.С.	Лавренков С.С.
13.	Кунгурцев Иван Евгеньевич	Организация участка для ремонта гибридных автомобилей	Говоров А.И.	Простакишин Д.С.	Лавренков С.С.
14.	Курнавкин Илья Александрович	Организация участка восстановления и ремонта АКБ гибридных автомобилей	Софьин А.И.	Простакишин Д.С.	Лавренков С.С.
15.	Мащенко Кирилл Романович	Организация участка изготовления полиуретановых изделий	Простакишин Д.С.	Говоров А.И.	Лавренков С.С.

16.	Медонас Дмитрий Алексеевич	Организация участка ремонта рессорной подвески грузовых автомобилей	Гимранов Р.Г.	Простакишин Д.С.	Лавренков С.С.
17.	Меньшенин Марк Николаевич	Организация участка ремонта ГБЦ легковых автомобилей	Говоров А.И.	Гимранов Р.Г.	Лавренков С.С.
18.	Пацель Константин Евгеньевич	Организация участка диагностики систем управления бензиновых ДВС легковых автомобилей	Гимранов Р.Г.	Простакишин Д.С.	Лавренков С.С.
19.	Сангинов Владимир Умеджонович	Организация участка ремонта автономных предпусковых подогревателей	Простакишин Д.С.	Говоров А.И.	Лавренков С.С.
20.	Тумятов Игорь Викторович	Организация участка диагностики и ремонта топливных систем карбюраторных двигателей	Простакишин Д.С.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
21.	Федосов Никита Андреевич	Организация участка ремонта подвески легковых автомобилей типа МакФерсон	Говоров А.И.	Гимранов Р.Г.	Лавренков С.С.
22.	Фирюлин Дмитрий Константинович	Организация участка ремонта алюминиевых деталей	Простакишин Д.С.	Софьин А.И.	Лавренков С.С.
23.	Хушбаев Элнурбек Мамурович	Организация участка диагностики АКПП (автоматическая коробка переключения передач) автобусов	Софьин А.И.	Говоров А.И.	Лавренков С.С.
24.	Черниховский Кирилл Андреевич	Организация участка диагностики подвески автомобилей	Простакишин Д.С.	Гимранов Р.Г.	Лавренков С.С.
25.	Ячменев Кирилл Романович	Организация участка ремонта рессорной подвески легковых автомобилей и легких грузовиков	Софьин А.И.	Говоров А.И.	Лавренков С.С.