

П Р И К А З

«15» ноября 2023 г.

г. Красноярск

№ 137/4-у

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

В соответствии с графиком учебного процесса и организацией государственной итоговой аттестации в учебных группах № **ТПИ 20-01п**, №**ПКД 20-01п**, №**ИСИП 21-02п**, 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», «Информационные системы и программирование», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить сроки завершающих форм обучения в группах: № ТПИ 20-01п 43.02.13 Технология парикмахерского искусства, № ПКД 20-01п 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, № ИСИП 21-02п 09.02.07 Информационные системы и программирование:

- 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 20-01п, №ПКД 20-01п, №ИСИП 21-02п.

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 20-01п

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов))	Руководитель ВКР	Рецензент/ консультант	Нормоконтроль
1.	Ахмедшина Анастасия Руслановна	Разработка и создание художественного образа на основе романтического стиля «Изыщество».	Крапивина Наталья Сергеевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
2.	Байдалина Марина Николаевна	Разработка и создание художественного образа на основе анималистического стиля «Городские джунгли».	Крапивина Наталья Сергеевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
3.	Боровский Глеб Максимович	Разработка и создание художественного свадебного образа на основе стиля ретро «Тематическая свадьба».	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
4.	Брюханова Екатерина Дмитриевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля гламур «Мерцание».	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
5.	Бурень Анастасия Николаевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля бизнес кэжуал «Дресс-код».	Крапивина Наталья Сергеевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
6.	Доровская Ксения Сергеевна	Разработка и создание художественного на основе классического свадебного стиля.	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
7.	Енин Артем Дмитриевич	Разработка и создание художественного образа на основе классического стиля «Мир офиса».	Папина Оксана Валерьевна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
8.	Ефременко Олеся Олеговна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля шебби-шик «Романтическая роскошь».	Швецова Наталья Ярославовна	Комина Людмила Анатольевна	Лавренков Семен Сергеевич
9.	Иванова Ксения Святославовна	Разработка и создание художественного образа на основе уличного стиля «Мой город».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
10.	Лучков Андрей Андреевич	Разработка и создание художественного образа на основе этнического стиля «Скандинавия».	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
11.	Матонина Екатерина Александровна	Разработка и создание художественного образа на основе классического стиля «Безупречность».	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
12.	Мякишева Ангелина Евгеньевна	Разработка и создание художественного образа на основе классического стиля «Минимализм».	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
13.	Платонова Полина Алексеевна	Разработка и создание художественного образа на основе романтического стиля.	Швецова Наталья Ярославовна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
14.	Рогова Анастасия Александровна	Разработка и создание художественного образа на основе уличного стиля «Азиатский вояж».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
15.	Сергаченко Полина Сергеевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля бохо «Городская романтика».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич

16.	Сизых Анна Евгеньевна	Разработка и создание художественного образа на основе стиля гранж «Эстетическая провокация».	Папина Оксана Валерьевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич
17.	Якушенко Станислав Константино- вич	Разработка и создание художественного образа на основе стиля спорт кэжуал «Импульс».	Крапивина Наталья Сергеевна	Михалева Любовь Михайловна	Лавренков Семен Сергеевич

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

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов))	Руководитель ВКР	Рецензент/ консультант	Нормоконтроль
1.	Алябьев Дмитрий Владимирович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Стожки» мясные»	Федченко Е.В.	Тимошенко И.Г.	Апситис Э.П.
2.	Андреев Евгений Дмитриевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Мясные рулетики с грибами и соусом Песто»	Деревцова В.Б.	Зырянова Ю.В.	Боенко А.В.
3.	Гневашев Никита Витальевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного кондитерского изделия «Чизкейк с лавандой»	Ильтьо О.А.	Никитина Е.А.	Лавренков С.С.
4.	Гоибназаров Отабек Орифджонович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Люля – кебаб с узбекской лепешкой на тан - дыре»	Тимошенко И.Г.	Федченко Е.В.	Апситис Э.П.
5.	Джалаудинов Оятилло Хекматуллоевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Шах плов»	Деревцова В.Б.	Ильтьо О.А.	Боенко А.В.
6.	Иванов Александр Александрович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного творожного десерта	Никитина Е.А.	Деревцова В.Б.	Лавренков С.С.
7.	Кучкурова Махина Журабековна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного кондитерского изделия «Мильфей»	Никитина Е.А.	Тимошенко И.Г.	Апситис Э.П.
8.	Корсак Анна Алексеевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменных маффинов с морковью и корицей	Ильтьо О.А.	Зырянова Ю.В.	Боенко А.В.
9.	Кравец Евгений Вадимович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Рыбное филе припущенное с овощами с грибным соусом»	Федченко Е.В.	Никитина Е.А.	Лавренков С.С.
10.	Михайлов Роман Николаевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного изделия из дрожжевого теста «Кулебяка с начинками»	Тимошенко И.Г.	Федченко Е.В.	Апситис Э.П.
11.	Николаев Степан Максимович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного сырного пирога с грушей и вишнёвым соусом	Ильтьо О.А.	Деревцова В.Б.	Боенко А.В.
12.	Познякова Алёна Андреевна	Разработка технологического процесса приготовления фирменных оладий с брусничным джемом и мёдом	Никитина Е.А.	Ильтьо О.А.	Лавренков С.С.
13.	Путилов Семён Сергеевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменных булочек домашних с амарантовой мукой	Зырянова Ю.В.	Тимошенко И.Г.	Апситис Э.П.

14.	Семёнова Ксения Александровна	Разработка технологического процесса приготовления фирменного десерта «Миндальный тофу»	Зырянова Ю.В.	Федченко Е.В.	Боенко А.В.
15.	Трошин Лев Валентинович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Печень жареная с гарниром»	Зырянова Ю.В.	Никитина Е.А.	Лавренков С.С.
16.	Туксанбоев Бекмурод Толибжонович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Курица фаршированная субпродуктами с рисом»	Федченко Е.В.	Зырянова Ю.В.	Апситис Э.П.
17.	Фирюлин Антон Константинович	Разработка технологического процесса приготовления фирменного блюда «Рулет из говядины фаршированный грушей и сыром»	Деревцова В.Б.	Тимошенко И.Г.	Боенко А.В.
18.	Шломина Елизавета Александровна	Разработка технологического процесса приготовления фирменных круассанов с кремом и ягодой	Никитина Е.А.	Ильтьо О.А.	Лавренков С.С.
19.	Янгель Артём Андреевич	Разработка технологического процесса приготовления фирменного пирожного «Макарони»	Ильтьо О.А.	Деревцова В.Б.	Апситис Э.П.

09.02.07 Информационные системы и программирование, группа №ИСИП 21-02п

№ п/п	Ф.И.О. студента	Темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ (дипломных проектов))	Руководитель ВКР	Рецензент/ консультант	Нормоконтроль
1.	Бовин Александр Павлович	Разработка системы автоматизации управления финансовыми процессами	Лавренков С.С.	Глухов С.Ю.	Гришина Ю.А.
2.	Гулчоро Уулу Жаныш	Разработка Системы управления расписанием занятий	Глухов С.Ю.	Турушева И.В.	Гришина Ю.А.
3.	Жабыко Дмитрий Евгеньевич	Разработка системы адаптивного поведения виртуальных персонажей в играх с использованием методов машинного обучения	Турушева И.В.	Глухов С.Ю.	Гришина Ю.А.
4.	Заозерских Андрей Владимирович	Разработка виртуальной экскурсии по учебной мастерской колледж	Глухов С.Ю.	Ильясов М.В.	Гришина Ю.А.
5.	Кубарев Алексей Михайлович	Интерактивная карта Красноярска	Турушева И.В.	Лавренков С.С.	Гришина Ю.А.
6.	Куликов Данил Максимович	Разработка системы автоматизации управления ИТ-инфраструктурой	Лавренков С.С.	Турушева И.В.	Гришина Ю.А.
7.	Махалин Илья Петрович	Разработка информационной системы для учета и анализа документооборота среди работников организации	Глухов С.Ю.	Ильясов М.В.	Гришина Ю.А.
8.	Мокроусов Максим Геннадьевич	Информационная система для туристического агентства	Турушева И.В.	Лавренков С.С.	Гришина Ю.А.
9.	Мусягин Николай Петрович	Разработка системы автоматизации управления производственными ресурсами	Лавренков С.С.	Глухов С.Ю.	Гришина Ю.А.
10.	Обухова Юлия Дмитриевна	Разработка веб-приложения для поиска и планирования туристических маршрутов Красноярского края	Турушева И.В.	Ильясов М.В.	Гришина Ю.А.
11.	Пронин Анатолий Александрович	Разработка автоматизированной информационной системы справочной службы	Лавренков С.С.	Ильясов М.В.	Гришина Ю.А.
12.	Савенков Кирилл Николаевич	Разработка информационной системы для учета внеурочной деятельности обучающихся	Лавренков С.С.	Турушева И.В.	Гришина Ю.А.
13.	Севрунов Кирилл Евгеньевич	Разработка системы автоматизации управления кадровыми процессами	Глухов С.Ю.	Ильясов М.В.	Гришина Ю.А.
14.	Сергеев Владислав Владимирович	Разработка системы контроля прохождения грузов для службы доставки предприятия	Турушева И.В.	Ильясов М.В.	Гришина Ю.А.

15.	Спиридонов Артем Сергеевич	Создание сайта-визитки с использованием языка HTML	Турушева И.В.	Лавренков С.С.	Гришина Ю.А.
16.	Степанов Александр Сергеевич	Разработка системы управления электронными ресурсами в библиотеках	Глухов С.Ю.	Турушева И.В.	Гришина Ю.А.
17.	Сузгаев Илья Владиславович	Разработка системы автоматизации управления закупками	Лавренков С.С.	Глухов С.Ю.	Гришина Ю.А.
18.	Усаров Шохрук Абдумаджидович	Разработка приложения для анализа и прогнозирования клиентского спроса	Глухов С.Ю.	Ильясов М.В.	Гришина Ю.А.
19.	Хусинов Руслан Сатторович	Разработка системы управления безопасностью информации в государственных учреждениях	Глухов С.Ю.	Турушева И.В.	Гришина Ю.А.
20.	Юдин Матвей Анатольевич	Анализ и оптимизация процесса предоставления услуг подключения интернета и телевидения на предприятии	Турушева И.В.	Глухов С.Ю.	Гришина Ю.А.