

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

Приказ

от 13.12.2019г.

№ 154/1

**Об утверждении перечня тем
выпускных квалификационных работ**

В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (с изменениями от 31.01.2014. № 74; от 17.11.2017 № 1138) и для подготовки обучающихся очной и заочной форм обучения среднего профессионального образования к государственной итоговой аттестации в 2019-2020уч. году по программам подготовки специалистов среднего звена.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перечень тем выпускных квалификационных работ по специальностям 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (приложение 1), 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приложение 2), 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (приложение 3), 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (приложение 4), 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (приложение 5) рассмотренных на педагогическом совете Протокол № 8 от 12.12.2019г.

2. Председателям ЦМК разместить на стенд техникума перечень тем выпускных квалификационных работ на 2019-2020 уч. год. (срок до 16 декабря 2019г)

3. На основании письменных заявлений обучающихся о выборе темы и руководителя ВКР, председателям ЦМК, подготовить и представить на утверждение зам. директору по УПР список тем выпускных квалификационных работ и руководителей ВКР в соответствии с учебной нагрузкой на 2019-2020 уч. год. (срок до 01 марта 2020г).

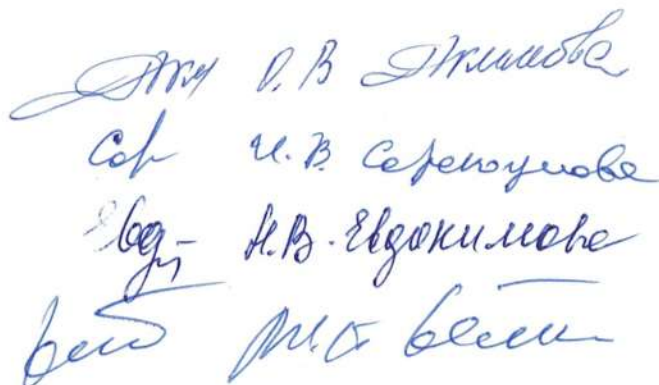
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по УПР Акимову О.В.

Директор



Л.В. Лямзина

С приказом ознакомлены:



Имя О.В. Акимов
Соб. И.В. Сергучев
Евг. Н.В. Евдокимов
Вен. М.О. Белов

**Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

1. Разработка варианта технологии и оборудования при использовании улучшителей.
2. Разработка технологического плана хлебозавода для производства хлеба и сухарей.
3. Разработка варианта технологии и оборудования для производства булочных и хлебобулочных изделий .
4. Разработка варианта технологии и оборудования мини-пекарни.
5. Производство хлеба из нетрадиционных видов сырья.
6. Организация технологического процесса при производстве булочных изделий.
7. Варианты технологии при производстве хлебобулочных изделий.
8. Организация технологического процесса по производству хлеба в условиях пекарни средней мощности .
9. Организация работы линии по производству батонов.
10. Организация технологического процесса линии по производству булочных изделий.
11. Организация технологического процесса в условиях пекарни -магазин.
12. Организация технологического процесса по производству хлеба.
13. Производство формового хлеба из пшеничной муки.
14. Организация технологического процесса в пекарне –кондитерской.
15. Приготовление изделий при однофазном способе приготовления теста.
16. Цех по производству хлеба, хлебобулочных и сдобных мелкоштучных изделий.
17. Линия по производству ржано-пшеничных сортов хлеба.
18. Приготовление теста на жидких заквасках.
19. Организация технологического процесса при производстве подовых изделий.
20. Организация технологического процесса в кафе –кондитерской.
21. Организация технологического процесса при производстве национальных сортов хлеба.
22. Организация технологического процесса при производстве слоеных изделий.
23. Организация технологического процесса макаронного цеха для производства короткорезанных изделий.
24. Разработка технологического плана типового макаронного производства.
25. Организация технологического процесса производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
26. Кондитерский цех по производству кондитерских кремовых изделий.
27. Организация технологического процесса кондитерского цеха по производству печенья.
28. Организация технологического процесса кондитерского цеха средней мощности по производству мучных и кремовых кондитерских изделий .
29. Организация технологического процесса кондитерского цеха малой мощности по производству мучных кондитерских изделий .
30. Исследование влияния нетрадиционных видов сырья на качество хлебобулочных изделий.

Приложение 2
к приказу № 154 / 1 от 13. 12. 2019г

Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторане 40 п/м.
2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы для сложных блюд в ресторане на 30 п/м.
3. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных жареных блюд в ресторане грузинской кухни 35 п/м.
4. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане 30 п/м.
5. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни 45 п/м.
6. Организация процесса приготовления сложных прозрачных супов в кафе на 35 п/м.
7. Организация процесса приготовления вегетарианских блюд в кафе европейской кухни на 50 п/м.
8. Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета 25 п/м.
9. Организация процесса приготовления банкетных блюд из баранины в ресторане на 40 п/м.
10. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра в закусочной на 20 п/м.
11. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из дичи в кафе на 25 п/м.
12. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из фаршированной птицы в кафе на 30 п/м.
13. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета в кафе 50 п/м.
14. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе на 35 п/м с летней площадкой.
15. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративного банкет на 40 п/м.
16. Организация процесса приготовления сложных салатов из сырых овощей в салат-баре на 15 п/м при ресторане.
17. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в закусочной с гриль – баром на 30 п/м.
18. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в кафе на 30 п/м.
19. Организация процесса приготовления сложных горячих фаршированных блюд из мяса в столовой на 50 п/м.
20. Организация процесса приготовления сложных блюд из рубленого мяса в специализированном кафе с баром на 60 п/м.
21. Организация процесса и актуальные направления в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий в кафе на 30 п/м.
22. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных специализированной закусочной на 30 п/м.
23. Организация процесса приготовления горячих блюд из круп в студенческой столовой на 50 п/м.

24. Организация процесса приготовления сложных горячих закусок для ресторана на 20 мест с боулингом.
25. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса в общедоступной столовой на 50 п/м.
26. Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей в кафе на 35 мест в торговом центре.
27. Организация процесса приготовления сложных горячих фаршированных блюд из рыбы в кафе на 40 п/м.
28. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в ресторане на 30 п/м.
29. Организация приготовления кондитерских изделий детского кафе на 30 п/м.
30. Организация процесса приготовления блюд русской кухни в кафе-пельменной на 30 п/м.
31. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в горшочках в ресторане на 30 п/м.
32. Организация приготовления горячих напитков функционального назначения для молочного кафе на 15 п/м.
33. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы кафе на 40 п/м.
34. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса ресторана быстрого обслуживания на 35 п/м.
35. Организация процесса приготовления сложных блюд из рубленного мяса в столовой на 40 п/м.
36. Организация процесса приготовления заправочных супов в ресторане 60 п/м европейской кухни.
37. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из макаронных изделий ресторана итальянской кухни на 35 п/м.
38. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане 45 п/м японской кухни.
39. Организация процесса приготовления десертов в кафе-мороженное на 30 п/м.
40. Организация процесса приготовления сложных блюд из жаренного мяса в кафе на 40 п/м.
41. Организация процесса приготовления сложных блюд из говядины для ресторана на 50 п/м при гостинице.
42. Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий с функциональными добавками в пиццерии на 45 п/м.
43. Организация процесса приготовления праздничных тортов в детском кафе на 35 п/м.
44. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы в столовой на 45 п/м при железнодорожном вокзале.
45. Организация процесса приготовления горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования на 50 п/м.
46. Организация процесса и разработка ассортимента открытых пирогов типа «пицца» в кафе молодежное на 35 п/м.

Приложение 3
к приказу № 154 / 1 от 13. 12. 2019г

**Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

1. Совершенствование деятельности по повышению качества обслуживания на предприятии торговли.
2. Совершенствование управлением товарными запасами на торговом предприятии.
3. Организация и эффективность различных форм торгового обслуживания на предприятии розничной торговли.
4. Исследование и анализ развития электронной коммерции в РФ и за рубежом (на примере оптового или розничного предприятия).
5. Товарная информация и ее роль в обеспечении качества, конкурентоспособности и безопасности товаров .
6. Управление ассортиментом (группы товаров), оценка качества и обеспечение их сохранности на торговом предприятии.
7. Исследование условий внедрения и развития лизинга.
8. Развитие дополнительных услуг в коммерческо-посреднической фирме.
9. Пути снижения уровня издержек обращения в торговой фирме.
10. Формирование и развитие ассортимента как элемента коммерческого успеха предприятия.
11. Инновационные и информационные технологии в коммерческой деятельности торгового предприятия.
12. Технологии электронной коммерции.
13. Техническое оснащение торговых организаций современным технологическим оборудованием.
14. Соблюдение норм трудового законодательства, требований охраны труда и пожарной безопасности на розничном торговом предприятии.
15. Роль и значение товарного знака в коммерческой деятельности предприятия.
16. Организация деятельности малого предприятия в сфере коммерции.
17. Качество обслуживания как объект управления.
18. Организация труда на розничном торговом предприятии и пути его совершенствования.
19. Методы стимулирования продажи товаров.
20. Организация работы сетевого магазина.
21. Организация лизинговых операций и их эффективность.
22. Устройство и планировка товарных складов и пути их совершенствования.
23. Взаимосвязь торгово-технологического процесса с устройством и планировкой магазина.
24. Анализ прибыли и рентабельности торгового предприятия.
25. Анализ потребительских предпочтений в целях совершенствования маркетинговой политики торгового предприятия.
26. Анализ цен на региональных и городских товарных рынках.
27. Инновационные подходы в маркетинговой деятельности торгового предприятия.
28. Инновационные технологии в рекламной деятельности розничного торгового предприятия.
29. Интернет-технологии в маркетинговой деятельности
30. Концепция маркетинг-микс в практической деятельности.
31. Формирование коммуникативной политики предприятия на основе бенчмаркетинга.
32. Налогообложение предприятий в сфере торговли.
33. Ценообразование в сфере коммерческого предпринимательства.

34. Формирование финансовых ресурсов и повышения эффективности их использования.
35. Анализ факторов и резервов снижения затрат на торговом предприятии.
36. Управление оборотными средствами на торговом предприятии и повышение эффективности их использования.
37. Роль и значение товарного знака в коммерческой деятельности предприятия.
38. Маркировка как средство идентификации товаров.
39. Проблемы риска в деятельности торгового предприятия.
40. Коммерческий риск и способы его уменьшения.
41. Транспортно-экспедиционное обслуживание в коммерческой деятельности.
42. Страхование в коммерческой деятельности торгового предприятия.
43. Выбор поставщиков товаров в коммерческой деятельности торгового предприятия.
44. Организация перевозки потребительских товаров различными видами транспорта.
45. Применение современных информационных технологий в логистике и коммерческой деятельности торгового предприятия.
46. Управление ассортиментом и товарными запасами книжных товаров, оценка качества и обеспечение их сохраняемости на торговом предприятии.
47. Организация коммерческой работы на малом предприятии.
48. Рациональное размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина с учетом правил мерчендайзинга.
49. Современные технологии и способы расчетов с покупателями на торговом предприятии.
50. Сравнительная характеристика форматов розничных торговых сетей, основные принципы их размещения и оценка эффективности их торговой деятельности.
51. Организация и технология розничной продажи потребительских товаров на розничном торговом предприятии
52. Коммерческая работа по продаже товаров на предприятиях розничной торговли.
53. Соблюдение правил торговли на торговом предприятии.
54. Управление торгово-технологическими процессами на торговом предприятии.
55. Организация коммерческой деятельности на предприятиях оптовой торговли.
56. Управление ассортиментом и товарными запасами швейных товаров, оценка качества и обеспечение их сохраняемости на торговом предприятии.
57. Управление ассортиментом , оценка качества обувных товаров и обеспечение их сохраняемости на торговом предприятии.
58. Методы стимулирования продажи товаров.
59. Интернет технологии в маркетинговой деятельности торгового предприятия.
60. Развитие маркетинговой деятельности на торговом предприятии.
61. Устройство и планировка товарных складов.
62. Современное торговое оборудование и принципы его размещения в торговом зале.
63. Совершенствование процесса продажи товаров и торгового обслуживания в розничной торговле.
64. Использование правил мерчендайзинга на предприятиях розничной торговли.
65. Пути снижения уровня издержек торговой фирмы.
66. Управление ассортиментом макаронных изделий, оценка их качества и обеспечение сохраняемости на торговом предприятии.
67. Управление ассортиментом макаронных изделий, оценка их качества и обеспечение сохраняемости на торговом предприятии.
68. Методы стимулирования продажи товаров.
69. Формирование логистической системы предприятия.
70. Оценка качества и конкурентоспособности товаров на потребительском рынке.

Приложение 4
к приказу № 154 / 1 от 13.12.2019г
Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

1. Экспертная оценка качества и анализ ассортимента сухарных и бараночных изделий на примере торгового предприятия.
2. Экспертная оценка качества и анализ ассортимента свежих овощей на примере торгового предприятия.
3. Экспертная оценка качества и анализ ассортимента сушеных овощей и плодов на примере торгового предприятия.
4. Формирование и сохранение потребительских свойств и экспертная оценка качества субтропических и тропических плодов на примере торгового предприятия.
5. Формирование и сохранение потребительских свойств и экспертная оценка качества меда на примере торгового предприятия.
6. Формирование и сохранение потребительских свойств и экспертная оценка качества восточных сладостей на примере торгового предприятия.
7. Анализ ассортимента и экспертная оценка качества пищевых концентратов на примере торгового предприятия.
8. Анализ ассортимента компьютеров и ноутбуков и экспертная оценка качества на примере торгового предприятия.
9. Анализ ассортимента и экспертная оценка качества пищевых жиров на примере торгового предприятия.
10. Анализ ассортимента и экспертная оценка качества молочных консервов на примере торгового предприятия.
11. Формирование ассортимента и экспертная оценка качества ювелирных изделий на примере торгового предприятия.
12. Формирование ассортимента и экспертная оценка качества айфонов и смартфонов на примере торгового предприятия.
13. Формирование ассортимента и экспертная оценка безопасности комплектующих для сотовых телефонов на примере торгового предприятия.
14. Формирование ассортимента и экспертная оценка функциональных свойств товаров для проведения праздника на примере торгового предприятия.
15. Формирование ассортимента и экспертная оценка эргономических свойств мягкой мебели на примере торгового предприятия.
16. Формирование ассортимента и экспертная оценка качества верхней женской одежды на примере торгового предприятия.
17. Формирование ассортимента и экспертная оценка качества овощных и плодово-ягодных консервов на примере торгового предприятия.
18. Анализ ассортимента и экспертная оценка качества мороженого на примере торгового предприятия.
19. Анализ ассортимента, эстетические свойства и экспертная оценка качества развивающих игрушек на примере торгового предприятия.
20. Анализ ассортимента, функциональные свойства и экспертная оценка качества меховых головных уборов на примере торгового предприятия.
21. Анализ ассортимента, эксплуатационные свойства и экспертная оценка качества товаров из металлов на примере торгового предприятия.

22. Характеристика ассортимента, экспертная оценка качества и потребительские свойства швейных и вязальных машин на примере торгового предприятия.
23. Характеристика ассортимента, экспертная оценка качества и потребительские свойства товаров из пластических масс на примере торгового предприятия.
24. Характеристика ассортимента, экспертная оценка качества и потребительские свойства лакокрасочных изделий на примере торгового предприятия.
25. Характеристика ассортимента, экспертная оценка качества и потребительские свойства фотоаппаратов на примере торгового предприятия.

Приложение 5

к приказу № 154 / 1 от 13. 12. 2019г

Тематика выпускных квалификационных работ

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания банкета за столом на 60 персон по поводу проведения дня народного единства.
2. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания банкета-фуршета на туристической базе по поводу проведения дня Ивана-Купалы на 50 гостей.
3. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания прием-ужина на 100 персон посвященного 300 -летию Кузбассаю
4. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания банкета-фуршета на 100 гостей по поводу проведения администрацией г.Белово дня шахтера.
5. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания прием-фуршета на 50 персон по поводу проведения дня матерей потерявших сыновей в горячих точках.
6. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания при проведении банкета за столом «Свадьба в деревенском стиле» на 60 гостей.
7. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания при проведении банкета-коктейля на 40 гостей по поводу открытия детского кафе.
8. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания банкета-фуршета к Международному дню 8 Марта для лучших женщин г.Белово на 40 человек.
9. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания банкет - чая на 30 гостей в честь проведения городского конкурса «Лучшая семья».
10. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания банкета за столом на 30 человек посвященного Дню учителя.
11. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания приём – фуршета на 50 человек по поводу проведения конкурса «Молодые таланты».
12. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания прием – ужина на 35 человек при проведении Нового года в ресторане.
13. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания приём - фуршета на 50 гостей по поводу празднования Масленицы.
14. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания тематического мероприятия для ветеранов посвященного 75-летию дня Победы в ВОВ на 70 гостей
15. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания приём - ужина на 60 гостей по поводу подписания торгового соглашения между Россией и Китаем
16. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания прием - ужина выездного на 30 персон по поводу празднования Рождества.
17. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания приём - фуршета выездного на тур.базу на 50 гостей по поводу празднования дня молодежи
18. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания тематического мероприятия «Мой любимый город - Белово» на 50 гостей, проводимый администрацией Беловского городского округа ко дню города в форме фуршет - коктейля
19. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания прием -ужина на 30 человек по поводу празднования дня семьи.
20. Разработка ассортимента блюд меню и организация обслуживания банкета-фуршета на 40 человек по поводу празднования дня России.