

Аналитическая справка

о результатах подготовки студентов и сдачи государственной итоговой аттестации студентов преподавателем Аргиропуло Натальей Александровной

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	4,6	92%
2016-2017 учебный год	4,6	92%
2017-2018 учебный год	4,4	88%
2018-2019 учебный год	4,25	85%
2019-2020 учебный год	4,4	88%
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

И.В. Арутюнова

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 дежеопрокидывателя А2 -ХПД участка линии А4-ХПМ	Н.С. Андрижиевская
5.	Лысенко Вячеслав Евгеньевич	Проект действующей модели копильного 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-ФОВ-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 копильного 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

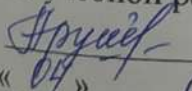
ПРИКАЗЫВАЮ:

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.



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 52-М

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4
1.	АбибуллаевМуслим Диляверович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонтКМ-08 линии производства фаршированных колбас	Н.С.Андрижиевская
2.	Асланов Рамазан Сейфудинович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт пресса Е8-ЛПШ линии производства короткорезанных макаронных изделий	Н.С.Андрижиевская
3.	Баданюк Виталий Витальевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт машины тестомесильной ТММ-1 линии производства затяжного печенья	Н.С.Андрижиевская
4.	Байков Вадим Владимирович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонтфильтр- пресса линии производства пива	Н.С.Андрижиевская
5.	Бедаш Егор Андреевич	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт печи ThermorollTR-25 линии производства печенья	Н.С.Андрижиевская
6.	Голован Михаил Алексеевич	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт куттера Л5ФКМ линии производства колбасы	Д.И. Гончаров
7.	Гончаров Станислав Анатолевич	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт охладителя творога 209-ОТД-1 линии производства творога	Н.С.Андрижиевская
8.	Долгополов Сергей Алексеевич	Проект действующей модели овощерезки	Н.С.Андрижиевская
9.	Зидляев Александр Куртвейсович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт измельчителя К7-ФИ линии производства пастеризованного восстановленного молока	Н.С.Андрижиевская
10.	Кайдаш Андрей Александрович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт пресса ВПО-20А линии переработки винограда ВПЛ-20К	В.Ф. Цыбуляк
11.	Ковтун Андрей Валерьевич	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт аппарата ВКЗ-3 линии производства пива	В.Ф. Цыбуляк
12.	Конюхов Игорь Олегович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт картофелеочистительной машины МОК-300 линии очистки и сульфитации картофеля	В.Ф. Цыбуляк
13.	Кургинян Петрос Манукович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт смесителя творога ОСТ линии производства творога разделительным способом	В.Ф. Цыбуляк
14.	Лебедев Игорь Юрьевич	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонтсепаратора ОМ-1А линии производства пастеризованного молока	В.Ф. Цыбуляк
15.	Ляшко Александр Андреевич	Проект действующей модели овощерезки	В.Ф. Цыбуляк
16.	Мотовиловец Данил Алексеевич	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт сепаратора-клаификатора ВСМ линии производства яблочного сока	В.Ф. Цыбуляк
17.	Нащвин Евгений Михайлович	Монтаж,техническая эксплуатация и ремонт маслоизготовителя А1ОЛО/1 линии производства	В.Ф. Цыбуляк

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4
8	Клевенко Эдуард Игоревич	Организация производства хлебобулочных изделий на линии с печью Г4-ХПН-25 Ассортимент: 1. Хлеб столовый подовый массой 0,7 кг из смеси муки пшеничной 1 сорта и ржаной обдирной 2. Батоны столовые из муки пшеничной высшего сорта массой 0,3 кг	Аргиропуло Н.А.
9	Клюевский Владислав Олегович	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ПХЗС-25 Ассортимент: 1. Хлеб молочный подовый из муки 1 сорта массой 08 кг. 2. Хлеб пшеничный из муки 1 сорта массой 08 кг.	Аргиропуло Н.А.
10	Татарова Анна Николаевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ХПЛ-25 Ассортимент: 1. Хлеб молочный подовый массой 0,7кг. 2. Хлеб красносельский массой 0,8кг.	Хвостикова Е.А.
11	Кольба Екатерина Сергеевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ПП2-ХПА-16 Ассортимент: 1. Булочка днепровская из муки пшеничной высшего сорта массой 0,06 кг. 2. Булочка столичная из муки пшеничной высшего сорта. массой 0,05кг.	Хвостикова Е.А.
12	Налетов Руслан Сергеевич	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом ХПА-40 Ассортимент: 1. Хлеб Дарницкий подовый из муки 1 сорта массой 0,7 кг 2. Хлеб ржаной из муки обдирной формовой массой 0,83 кг.	Хвостикова Е.А.
13	Стрижаков Кирилл Александрович	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ХПЛ-25 Ассортимент: 1. Рожки алтайские из муки 1 сорта массой 0,2 кг. 2. Батон студенческий из муки 1 сорта массой 0,3 кг.	Аргиропуло Н.А.
14	Шейко Алина Анатольевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПН-25 Ассортимент: 1. Хлеб гражданский из муки 1 сорта массой 0,65 кг 2. Хлеб целинный из муки 2 сорта массой 0,7 кг.	Аргиропуло Н.А.

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
группы 54-Т**

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1.	Белюченко Дарья Васильевна	Организация работы и расчет экономических показателей ресторана I класса с азиатской кухней «Манила» на 100 посадочных мест в г. Ростове-на-Дону	Бережная И.А.
2.	Готнога Соня Михайловна	Организация работы и расчет экономических показателей детского кафе «Сказка» на 50 посадочных мест в с. Русском	Сухорукова С.А.
3.	Иванова Виктория Сергеевна	Организация работы и расчет экономических показателей кафе - молодежного на 80 посадочных мест в г. Славянск-на-Кубани	Сухорукова С.А.
4.	Коробкова Роза Игоревна	Организация работы и расчет экономических показателей кафе «Маяк» на 100 посадочных мест в с. Экономическом	Сухорукова С.А.
5.			

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

ПРИКАЗ

10.03.2017

№ 510

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:

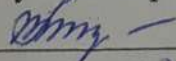
1. Закрепить за студентами очной формы обучения базовой и углубленной подготовки темы дипломных проектов и работ (приложение).
2. Назначить руководителями дипломных проектов и работ преподавателей колледжа и специалистов предприятий (приложение).
3. Ознакомить студентов с темами дипломных проектов и работ и с назначением руководителей в срок до 10.04.2017г.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе Виниченко В.А.

Директор

С.Б. Хвостиков



Заместитель директора
по учебной работе

 В.А. Виниченко
«10» 03 2017г.

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 38-М

№ п/п	Порядковый номер для присвоения шифра	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4	5
1.	01.	Аксютенко Евгений Романович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт ленточной сушилки ПКС линии производства сушеной моркови с механической очисткой клубней от кожицы	И.Д.Городничий
2.	02.	Бочкарев Андрей Андреевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт temperирующей машины МТ механизированной поточной линии производства завернутой карамели с фруктовой начинкой.	Н.С. Андрижиевская
3.	03.	Бурин Владимир Михайлович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт аппарата калибровочного линии производства подсолнечного масла	И.Н.Гончаров
4.	04.	Буянов Михаил Вячеславович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт маслообразователя Т1-ОМ-2Т линии П8-ОЛУ производства сливок	И.Н.Гончаров
5.	05.	Гнатенко Евгений Константинович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт шнекового стекателя ВССШ-20 поточной линии переработки винограда	И.Н.Гончаров
6.	06.	Ефимов Юрий Алексеевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт дозатора-просеивателя муки ВК линии производства хлебных изделий в пекарне малой мощности	И.Н.Гончаров
7.	07.	Зацепилин Дмитрий Юрьевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт дозатора муки ленточного типа ЩДМ поточной линии производства сахарного печенья	И.Н.Гончаров
8.	08.	Золотарев Александр Евгеньевич	Проект действующей модели машины для резки овощей	В.Ф.Цыбуляк

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных работ	Руководитель
1	2	3	4
	Алексеевна	1. Булочка днепровская из муки пшеничной первого сорта массой 0,06кг 2. Батон столовый из муки высшего сорта, массой 0,3кг.	
4.	Кем Валерия Николаевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с ошпарочно-печным агрегатом СБН. Ассортимент: 1. Баранки ванильные из муки пшеничной высшего сорта 2. Бублики украинской из муки первого сорта массой 0,1кг.	Е.Б. Кряриди
5.	Кыштымова Вероника Николаевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом А2-ХЛФ-25. Ассортимент: 1. Хлеб орловский формовой массой 0,8 кг 2. Хлеб ржаной формовой из муки обдирной массой 0,83кг.	Н.В. Кушиди
6.	Магу Вячеслав Андреевич	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Ш2-ХПА-10 Ассортимент : 1. Булочка колобок из муки пшеничной первого сорта массой 0,1кг 2. Рожки алтайские из муки первого сорта массой 0,2кг.	Л.Ф. Бондаренко
7.	Маргарян Кристина Кареновна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПЛ-16. Ассортимент: 1. Плетёнки из муки пшеничной высшего сорта массой 0,4кг 2. Сайки из муки первого сорта массой 0,2кг.	Н.А. Аргиропуло
8.	Мозговая Евгения Андреевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ХПА-25.. Ассортимент.: 1. Хлеб молочный подовый из муки первого сорта массой 0,7кг 2. Хлеб красносельский из муки второго сорта массой 0,8кг.	Е.Б. Кряриди
9.	Пацюк Марина Игоревна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ФТЛ-24 Ассортимент. 1. Хлеб белый подовый из муки высшего сорта массой 0,5кг 2. Хлеб городской подовый из муки высшего сорта массой 0,57кг.	Е.Б. Кряриди

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

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

ПРИКАЗ

05.04.2016

№ 77о

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:

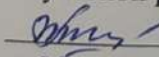
1. Закрепить за студентами очной формы обучения базовой и углубленной подготовки темы дипломных проектов и работ (приложение).
2. Назначить руководителями дипломных проектов и работ преподавателей колледжа и специалистов предприятий (приложение).
3. Ознакомить студентов с темами дипломных проектов и работ и с назначением руководителей в срок до 12.04.2015г.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе Виниченко В.А.

Директор



С.Б. Хвостиков

Заместитель директора
по учебной работе

 В.А. Виниченко
« 05 » 04 2016г.

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 31-М

№ п	Порядковый номер для присвоения шифра	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4	5
1.	01.	Гапон Владислав Дмитриевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт сусло- варочного аппарата ВСЦ-1 линии производства пива	Андрижиевская Н.С.
2.	02.	Головко Григорий Викторович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт бутылкомоечной машины СП-60М линии производства безалкогольных напитков	Выдошенко В.В.
3.	03.	Диденко Никита Дмитриевич	Проект действующей модели тестомесильной машины	Якименко М.А.
4.	04.	Ефименко Иван Сергеевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт фаршемешалки ЛПК-1000Ф линии производства колбас	Выдошенко В.В.
5.	05.	Жуков Владислав Андреевич	Проект действующей модели горизонтального просеивателя	Якименко М.А.
6.	06.	Килин Александр Николаевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт бункера для пробок с сепаратором и ориентатором линии производства питьевого йогурта	Выдошенко В.В.
7.	07.	Ковалёв Олег Александрович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт теплообменного аппарата линии производства пастеризованных сливок	Андрижиевская Н.С.
8.	08.	Колесников Константин Владимирович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт волчка ПМ-2 линии производства колбас	Андрижиевская Н.С.
9.	09.	Корсаков Никита Андреевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт моечной машины КЛА линии производства сушеных корнеплодов с пароводотермической бланшировкой и очисткой клубней и корнеплодов от кожицы	Выдошенко В.В.
10.	10.	Крышкин Павел Викторович	Проект действующей модели воздушного компрессора	Выдошенко В.В.
11.	11.	Купреев Михаил Сергеевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт молотковой дробилки МД-2 линии производства комбикормов	Цыбуляк В.Ф.
12.	12.	Куртиди Иван Иванович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт ёмкости ТВК-2000 линии производства йогурта	Цыбуляк В.Ф.

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
группа 27-Х (углубленная подготовка)

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных работ	Руководитель
1	2	3	4
1.	Вересюк Мария Васильевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПЛ-25 Ассортимент: 1.Хлеб бутербродный из муки пшеничной первого сорта, массой 0.5 кг. 2.Булка ярославская из муки пшеничной первого сорта, массой 0.2 кг.	Кряриди Е.Б.
2.	Гавозда Алена Сергеевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом П6-ХРМ Ассортимент: 1.Хлеб гражданский из муки пшеничной первого сорта, массой 0.65 кг. 2.Хлеб целинный из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,7 кг.	Аргиропуло Н.А.
3.	Гребенник Людмила Сергеевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ПХЗС-25 Ассортимент: 1.Хлеб десертный из муки пшеничной второго сорта, массой 0.8 кг. 2.Хлеб городской формовой из муки пшеничной первого сорта, массой 0.65 кг.	Хвостикова Е.А.
4.	Каракаси Виктория Александровна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПЛ-16 Ассортимент: 1.Калач саратовский из муки пшеничной высшего сорта, массой 0.75 кг. 2.Булочка горчичная из муки пшеничной первого сорта, массой 0.05 кг	Хвостикова Е.А.
5.	Колногорова Александра Витальевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом П6-ХРМ Ассортимент: 1.Хлеб белый из муки пшеничной первого сорта, массой 0.75 кг. 2.Хлеб столовый формовой массой 0.8 кг.	Аргиропуло Н.А.
6.	Коновалова Яна Александровна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ПХЗС-25 Ассортимент: 1.Хлеб российский подовый массой 0,85 кг. 2.Батоны нарезные из муки высшего сорта, массой 0,5 кг.	Хвостикова Е.А.
7.	Криштопа Анна Юрьевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ПХЗС-25 Ассортимент: 1.Хлеб полесский из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,4 кг. 2.Хлеб домашний из муки пшеничной первого сорта, массой 0,8 кг.	Аргиропуло Н.А.

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

ПРИКАЗ

05.03.2017

№ 59о

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 и углубленной 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 10.04.2018г.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебной работе И.В.Арутюнову.

Директор



С.Б. Хвостиков

Заместитель директора
по учебной работе

Арутюнова И.В.Арутюнова
« 05 » 03 2018г.

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 44-М

№ п/п	Порядковый номер для присвоения шифра	Ф.И.О.	Темы дипломных проектов	Руководитель
1	2	3	4	5
1.	01.	Азизов Александр Игоревич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт насоса АНВ-125 линии производства пива	Цыбуляк В.Ф
2.	02.	Азизов Дмитрий Игоревич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт установки для криогенного измельчения пряностей линии производства специй	Цыбуляк В.Ф
3.	03.	Анников Кирилл Эдуардович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт машины А2ШРБ линии производства вафель	Цыбуляк В.Ф
4.	04.	Голев Александр Дмитриевич	Монтаж системы вентиляции в лаборатории выпечки хлебобулочных изделий	Цыбуляк В.Ф
5.	05.	Зайцев Данила Сергеевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт шприца КОМПО-ОПТИ 2000-01 линии производства колбасы	Цыбуляк В.Ф
6.	06.	Иванов Валерий Юрьевич	Монтаж системы вентиляции в лаборатории выпечки хлебобулочных изделий	Цыбуляк В.Ф
7.	07.	Козачек Дмитрий Леонидович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт аппарата фасовки АФ-1500 линии производства сметаны	Цыбуляк В.Ф
8.	08.	Кочейн Альберт Эдуардович	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт фаршемешалки РW250-1000 линии производства колбасы	Цыбуляк В.Ф
9.	09.	Крутоголов Алексей Юрьевич	Монтаж, техническая эксплуатация и ремонт печи ФТЛ-2 линии производства хлеба	Городничий И.Д.
10.	10.	Манчук Степан Владимирович	Монтаж системы вентиляции в лаборатории выпечки хлебобулочных изделий	Городничий И.Д
11.	11.	Параскевов Михаил Георгиевич	Монтаж системы вентиляции в лаборатории выпечки хлебобулочных изделий	Городничий И.Д
12.	12.	Перевозников Михаил Сергеевич	Монтаж системы вентиляции в лаборатории выпечки хлебобулочных изделий	Городничий И.Д

№ п/п	Ф.И.О.	Темы дипломных работ	Руководитель
1	2	3	4
2.	Болотникова Светлана Андреевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью ХПЛ-25 Ассортимент: 1. Батон студенческий из муки пшеничной I сорта, массой 0,3кг. 2. Рожки алтайские из муки I сорта массой 0,2кг.	Аргиропуло Н.А.
3.	Бучинская (Пахомова) Кристина Александровна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПН-25 Ассортимент: 1. Хлеб столовый из муки ржаной обдирной массой 0,7кг. 2. Хлеб ржаной формовой из муки обдирной массой 0,83кг.	Аргиропуло Н.А.
4.	Гаврилиди (Баяндина) Вероника Павловна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ПХЗС-25 Ассортимент: 1. Батон нарезной из муки I сорта массой 0,5кг. 2. Хлеб домашний из муки I сорта массой 0,8кг.	Аргиропуло Н.А.
5.	Гезик Ирина Владимировна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Ш2-ХПА-10 Ассортимент: 1. Булочка днепровская из муки пшеничной I сорта массой 0,06кг. 2. Булочка колобок из муки пшеничной I сорта массой 0,1 кг.	Кряриди Е.Б.
6.	Гуров Виталий Владимирович	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Ш2-ХПА-10 Ассортимент: 1. Булка фруктовая из муки пшеничной I сорта массой 0,2кг. 2. Булка с молочной сывороткой из муки пшеничной I сорта массой 0,5кг.	Кряриди Е.Б.
7.	Думрауф Екатерина Сергеевна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с печью Г4-ХПЛ-25 Ассортимент: 1. Булочка московская из муки высшего сорта массой 0,2 кг. 2. Плетёнка из муки пшеничной высшего сорта массой 0,4кг.	Аргиропуло Н.А.
8.	Журавлева Виктория Игоревна	Организация производства хлебобулочных изделий на двух линиях с расстойно-печным агрегатом П6-ХРМ Ассортимент: 1. Хлеб российский из муки пшеничной высшего сорта массой 0,7кг. 2. Хлеб горчичный из муки I сорта массой 0,65кг.	Аргиропуло Н.А.