

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»**

П Р И К А З

18.12.2025г.

№ 463

Об утверждении перечня тем дипломных проектов (работ)

В соответствии с п.10 Положения о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО «ДПК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования,

п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить перечень тем дипломных работ студентов 3 курса очной формы обучения группы Т 23-3.1, обучающихся по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Приложение 1).

2. Утвердить перечень тем дипломных проектов студентов 4 курса очной формы обучения группы ПКД 22-4.1, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 2).

3. Заведующему отделением Бардюркиной Ю.О. в срок до 30 декабря 2025 года ознакомить студентов выпускных групп с темами ВКР.

4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по УПР и М Берлеву Е.Д.

Директор



Т.А. Советова

Исп.: Бардюркина Ю.О.,
заведующий отделением,
тел. 8(48746) 3-67-03

Перечень тем дипломных проектов (работ) по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
Группа Т 23-3.1

№	Тема дипломной работы
1.	Разработка 2-х дневного индустриального маршрута по важным предприятиям сектора экономики, в г. Донской
2.	Разработка проекта реновации музейного комплекса ИММК «Бобрики», с восстановлением ключевых объектов наследия Тульского региона
3.	Проектирование эко-отеля с включением контактного зоопарка для проживающих
4.	Разработка 3-х дневного экологического маршрута на базе глэмпинга «Аномалия»
5.	Разработка 2-х дневного гастрономического маршрута по территории Тульской области с использованием региональных брендов
6.	Создание туристского путеводителя «7 дней в Тульской области» для самостоятельных путешественников
7.	Проектирование программы «Туризм для пожилых: спокойные маршруты по Тульской земле» с учётом медицинских и логистических особенностей
8.	Разработка сельского маршрута по Тульской области с использованием эко-ресурсов региона и ферм
9.	Проектирование концепции бутик-отеля в историческом здании Тулы под тематику «Оружейная мастерская XIX века»
10.	Составление регламента взаимодействия гостиницы с экскурсионными бюро при обслуживании групп туристов
11.	Создание маршрута «Тульские традиции: от масленицы до пасхальных обрядов» для культурно-этнографического туризма
12.	Создание проекта кафе при гостинице с тематикой «Тула XIX века» (меню, интерьер, технологическая карта)
13.	Разработка маршрута, направленного на развитие литературного туризма на территории Тульской области
14.	Создание концепции семейного гостевого дома г. Донской с игровой зоной, кухней самообслуживания и парковкой
15.	Разработка концепции комплекса семейной анимации на территории парка культуры и отдыха «Аквадон», в г. Донской
16.	Разработка концепции «гостиницы-музея» на базе ИММК «Бобрики»
17.	Проектирование маршрута «Усадьбный кольцо Тульщины»: составление кольцевого пути по сохранившимся и частично восстановленным усадьбам области, с ночёвкой в гостевых приусадебных домах с включением историко-культурных экскурсий
18.	Создание пешего экологического маршрута (1-2 дня) по территории ООПТ «Кондуки» с элементами похода
19.	Разработка концепции AR-квеста или экскурсии «Куликовская реконструкция» для детей на базе музея-заповедника «Куликово поле»
20.	Проектирование новой системы контроля доступа в номера и служебные помещения
21.	Проектирование концепции отеля с программой «Живая усадьба» при загородном гостевом доме: уход за животными, сбор урожая, ремёсла, входящие в состав проживания

22.	Разработка однодневного военно-патриотического маршрута по Тульской области для студентов «Тула оборонная», с использованием интерактивных приёмов и малоизвестных значимых объектов региона
23.	Разработка маршрута «По следам археологов: древние поселения Тульской области»
24.	Проектирование концепции «отеля-усадьбы» в Ефремовском районе с элементами агротуризма.
25.	Создание комплекта информационных карточек для гостей: контакты экстренных служб, правила поведения в природе

Перечень тем дипломных проектов (работ) по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Группа ПКД 22-4.1

\ №	Тема дипломного проекта
1.	Организация процесса приготовления сложных горячих блюд в студенческой столовой при ВУЗ.
2.	Организация процесса приготовления блюд в блинной.
3.	Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в детском кафе.
4.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд в школьной столовой.
5.	Организация процесса приготовления блюд в суши- баре.
6.	Организация процесса приготовления сложных блюд в кафе.
7.	Организация процесса приготовления сложных горячих и холодных блюд в ресторане при гостинице по принципу шведского стола.
8.	Организация процесса приготовления сложных горячих и холодных блюд в городской столовой .
9.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных блюд в ресторане высшего класса, специализирующегося на итальянской кухне.
10.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных блюд в ресторане русской кухни.
11.	Организация процесса приготовления банкетных блюд и закусок в столовой при промышленном предприятии.
12.	Организация процесса приготовления сложных блюд в ресторане класса люкс европейской кухни.
13.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд в молодежном кафе.
14.	Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе-кондитерской.
15.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд в студенческой столовой.
16.	Организация процесса приготовления банкетных блюд в кафе .
17.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд в пиццерии.
18.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд банкетного меню в ресторане.
19.	Организация процесса приготовления и приготовления блюд в школьной столовой с разработкой однодневного меню.
20.	Организация процесса приготовления и приготовление различных видов мороженого и десертов специализированного кафе.
21.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд в столовой при санатории

22.	Организация процесса приготовления и приготовление банкетных блюд в ресторане.
23.	Организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий в кондитерском цехе при гипермаркете , выпускающего 350 штук изделий в смену
Темы предложенные работодателем ООО «Командор»	
24.	Организация процесса приготовления персонализированного питания для гостей С различными диетическими потребностями (gluten-free, lactose-free, keto, plant-based)
25.	Разработка и организация приготовления меню здорового питания с учётом нутриентного баланса для фитнес-кэмпов и спортивных сборов.
26.	Организация технологического процесса приготовления блюд в концепции «Farm-totable» на основе локальных фермерских продуктов.
27.	Организация приготовления блюд в ресторане с использованием формата open-kitchen(открытая кухня).
28.	Разработка меню и организация работы кухни по принципам Zero Waste для снижения пищевых отходов.
29.	Организация технологического процесса приготовления блюд с применением су-вид технологий.
30.	Разработка линейки низкокалорийный десертов для Wellness-отеля или ресторана здоровой кухни.
31.	Разработка меню ресторана на основе локальных продуктов Тульской области с акцентом на региональную гастрономию.
32.	Организация приготовления блюд русской кухни в современном стиле (концепция New RussianCuisine).
33.	Организация процесса приготовления блюд для фуршетного обслуживания в ресторане или банкетной службе.
34.	Организация приготовления комплексного питания в условиях столовой (учреждения, предприятия или образовательной организации).
35.	Организация работы и технологического процесса при обслуживании гостей по системе «шведский стол».
36.	Организация приготовления банкетного меню для свадеб и других торжественных мероприятий в ресторане.
37.	Организация процесса приготовления блюд для VIP-гостей с учётом индивидуальных гастрономических и персонализированных запросов.