

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
(ГАПОУ БТОТ<sub>и</sub>С)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
по написанию и оформлению  
ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
по профессии СПО  
19.01.17 «Повар, кондитер»

Байкальск, 2020

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса» (ГАПОУ БТОТиС)

**Разработчик:** Табанакова О.Н., мастер производственного обучения

Методические рекомендации рассмотрены ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС  
протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Методические рекомендации одобрены информационно-методическим отделом ГАПОУ  
БТОТиС  
Зав. ИМО \_\_\_\_\_ Е.И. Грошева  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1	Общие положения	
2	Структура письменной экзаменационной работы	
3	Оформление письменной экзаменационной работы	
4	Оформление рисунков	
5	Оформление таблиц	
6	Требования к графической части работы	
7	Рецензирование письменных экзаменационных работ	
8	Защита письменных экзаменационных работ	
9	Критерии оценки письменных экзаменационных работ	
10	Хранение письменных экзаменационных работ	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1.** Формой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является защита выпускной квалификационной работы (ВКР). Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

- выпускная практическая квалификационная работа (ВПКР);
- письменная экзаменационная работа (ПЭР).

Студенты, не выполнившие ПЭР, не допускаются к защите ВКР.

Письменная экзаменационная работа является завершающим этапом обучения студентов техникума. Это итоговая аттестационная, самостоятельная работа студентов, оформленная с соблюдением необходимых требований и представленная по окончании обучения к защите.

Работа должна содержать подробное описание технологического процесса приготовления блюд ВПКР, с указанием используемого оборудования, инвентаря и приспособлений.

### 1.2. Цель письменной экзаменационной работы:

- показать уровень сформированности профессиональных компетенций;
- систематизировать и закрепить полученные теоретические знания и практические умения;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- сформировать опыт использования справочной литературы и нормативной документации;
- развить творческую инициативу, самостоятельность, ответственность и организованность обучающихся.

### 1.3. Организационные вопросы подготовки письменной экзаменационной работы

Работа студента над ПЭР начинается с выбора темы.

Тематика ПЭР разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения техникума в рамках профессиональных модулей. Обязательным требованием для ПЭР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Студенту предоставляется право выбора темы ПЭР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки ПЭР студенту назначается руководитель из числа сотрудников техникума. Руководитель осуществляет теоретическую и практическую помощь в период написания ПЭР.

Руководитель ПЭР:

- рекомендует обучающемуся необходимую основную справочную литературу;
- проводит систематические, предусмотренные расписанием, консультации с обучающимся по теме работы;
- проверяет соответствие выполнения работы календарному графику;
- дает отзыв на выполненную ПЭР.

Тема работы считается окончательно выбранной после согласования с руководителем и утверждения заместителем директора по УПР.

Для работы над темой ПЭР руководитель совместно со студентом разрабатывает *Задание для ВКР*.

## 2. СТРУКТУРА ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Письменная экзаменационная работа должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание для ПЭР;
- содержание;
- введение;
- разделы, помогающие раскрыть тему письменной экзаменационной работы;
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложения;
- отзыв на ПЭР;
- заключение о выполнении ВПКР;

## 3. ОФОРМЛЕНИЕ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Правила оформления текста ПЭР определяются ГОСТ 2.105-95 «Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам».

Примерный объем ПЭР составляет 18-20 страниц печатного текста без приложений. Текст работы печатается шрифтом Times New Roman, размер – 14; межстрочный интервал – 1,5; абзацный отступ – 1,27; поля: по левому краю – 3 см, правому – 1,5 см, по верхнему и нижнему краю – 2 см, выравнивание по ширине.

ПЭР должна быть напечатана на стандартных листах формата А4 с одной стороны листа и представлена в сброшюрованном виде или в папке с файлами.

Текст основной части ПЭР подразделяется на разделы. Переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят. Не допускается сокращение слов, подчеркивание. Все наименования разделов должны быть отражены в содержании и точно соответствовать их формулировке в содержании работы.

Заголовки разделов пишутся по центру строки прописными (заглавными) буквами. Шрифт заголовка Times New Roman, размер – 14, без выделения.

Основные структурные элементы работы (ВВЕДЕНИЕ, РАЗДЕЛ 1, РАЗДЕЛ 2, ..., ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, ПРИЛОЖЕНИЯ) пишут заглавными буквами с новой страницы.

Текст ПЭР должен быть лаконичным, ясным и точным, изложенным грамотно, в соответствии с действующими правилами орфографии и пунктуации, от первого лица множественного числа.

Терминология ПЭР должна соответствовать специальным терминам, сокращения необходимо приводить согласно правилам орфографии и стандартам.

Применяемые термины и обозначения должны быть едиными во всем документе и соответствовать установленным стандартам или общепринятыми в научно-технической литературе. Не допускаются различные толкования.

При необходимости текст ПЭР может сопровождаться рисунками, таблицами, схемами, иллюстрациями. В тексте следует применять стандартную терминологию. Единицы физических величин следует приводить в международной системе СИ по ГОСТ 8.417-81.

ПЭР нумеруется, начиная с титульного листа, но номер страницы не ставится на титульном и следующем за ним листе (Содержание). Нумерация – сквозная. Считаются все страницы, что бы на них ни было: текст, схемы, таблицы, графики, список литературы, приложения. Нумерация проставляется внизу страницы по центру. Приложения нумеруются, продолжая счёт после списка литературы, но их объём не ограничен и не включается в обязательное количество страниц работы. В содержании названия приложений не указываются.

1. *Титульный лист* оформляется по образцу и содержит: наименование учредителя, наименование организации, вид документа, тему, фамилию и инициалы автора, затем фамилию и инициалы руководителя (Приложение 1);

2. После титульного листа следует *Задание для выпускной квалификационной работы*, которое подшивается, но не нумеруется (Приложение 2);

3. Лист СОДЕРЖАНИЕ содержит перечень разделов письменной экзаменационной работы с указанием номеров страниц, с которых начинаются разделы и подразделы работы (Приложение 4);

4. Лист, на котором ставится цифра 3 - это ВВЕДЕНИЕ;

5. Последней страницей является *Отзыв на письменную экзаменационную работу* (Приложение 9).

### **Рекомендации по написанию введения**

Во введении раскрываются тема, цели и задачи данной работы. Рекомендуется включить исторические сведения о происхождении различных кондитерских изделий и блюд; особенности приготовления блюд в различных кухнях; современные направления и способы приготовления блюд (кондитерских изделий) и т.д.

Цель может быть сформулирована при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

Для перехода к формулированию задач, можно использовать выражения: «*основными задачами письменной экзаменационной работы являются...*»; «*в соответствии с поставленной целью определяются следующие задачи:...*»; «*для реализации поставленной в работе цели решаются следующие задачи:...*»; «*цель исследования заключается в ... и предполагает решение следующих задач*». После вводной (переходной) фразы следует четко сформулировать задачи.

**Например**, «*Для реализации поставленной цели в работе решаются следующие задачи:*

- проанализировать (подходы к проблеме, вопрос в литературе, документы и т.д.);
- выделить (выявить, выяснить);
- рассмотреть...;
- сравнить (провести сравнительный анализ)...;
- разработать (методику, документ, дополнения к инструкции и т.д.)...;
- дать характеристику (понятию, явлению и т.д.)...;
- выявить характерные черты...».

*Формулировка задачи может соответствовать названиям разделов.*

**Например:** *описать технологический процесс .....; разработать технологическую (калькуляционную) карту.....; изучить условия и правила хранения.....*

Рекомендованный объем введения 1-2 стр.

Источниками для написания являются:

- Похлебкин В.В. Кулинарный словарь.- М.: Агропромиздат, 2010;
- журналы «Питание и общество»
- др. литература.

## **Рекомендации по написанию раздела 1.** (кулинарные блюда и изделия)

### **1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ**

#### ***1.1. Краткая характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав блюда (кулинарных изделий)***

В этом разделе содержится информация о питательной ценности основных компонентов входящих в состав блюд (кулинарных изделий). Рекомендуется рассмотреть ассортимент видов сырья, входящих в блюдо, их пищевую ценность, подобрать сопровождающие картинки.

Данная информация должна быть представлена в виде таблицы (Приложение 5).

Начало этого раздела должно начинаться с фразы «Основными компонентами, необходимыми для приготовления блюд являются: свекла, морковь, капуста... Информация об основных видах сырья представлена в таблице 1».

Далее размещается таблица 1.

Объем раздела 1-2 листа

#### ***1.2. Механическая кулинарная обработка основных компонентов входящих в состав блюд (кулинарных изделий)***

Данный раздел должен содержать приемы первичной обработки всех продуктов, которые входят в состав блюд задания (рыбы, мяса, птицы, овощей, фруктов, грибов, зелени и т.д.), приготовления полуфабрикатов. В данном подразделе описывается:

- последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов;
- формы и размеры полуфабрикатов;
- виды панировки (для панированных полуфабрикатов);
- требования к качеству полуфабрикатов;
- условия и сроки хранения полуфабрикатов;
- вспомогательные приемы тепловой обработки полуфабрикатов (для супов, соусов, овощных блюд и т.д.);
- значение вспомогательных приемов тепловой обработки;
- температурный режим, определение готовности полуфабрикатов (например, пассерование овощей, муки, томата).

Источниками информации по данному разделу являются учебник:

-Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М., 2015г.

Образец написания этого раздела представлен в Приложении 6.

Объем раздела 1-3 листа.

#### ***1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места***

Данный раздел должен содержать следующую информацию:

1. Используемое сырьё.
2. Складские помещения и производственные цеха.
3. Используемое технологическое оборудование.
4. Используемые инвентарь, посуда, инструменты.

Начало этого раздела должно начинаться с фразы «Обработка основных компонентов, входящих в состав блюд производится в овощном, горячем... цехах. Информация представлена в таблице 2».

Образец таблицы представлен в Приложении 7.

Таблица должна быть составлена для всех блюд задания и содержать следующие графы:  
*В 1 графе:* должно перечисляться основное сырьё, которое необходимо для приготовления данного блюда. Сырьё берётся по технологической карте на конкретное блюдо.

*В 2 графе:* должны указываться производственные цеха, в которых это сырьё проходит первичную или тепловую обработку. Тепловая обработка: варка, жарение, тушение, припускание, бланширование и т. д.

*В 3 графе:* должно перечисляться технологическое оборудование для приготовления блюд. Оборудование для первичной и тепловой обработки продуктов (механическое и тепловое), холодильное для хранения сырья, вспомогательное оборудование для реализации и немеханическое (производственные столы, стеллажи).

*В 4 графе:* должны указываться все виды посуды, инвентарь, инструменты, используемые для приготовления блюд.

Источником информации является учебник Усова В.В. Организация работы предприятий общественного питания, 2013 и др.

Объем раздела 1-2 листа.

#### ***1.4. Технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения блюда (кулинарного изделия)***

Этот раздел является основным, так как в нем содержится полная информация по приготовлению блюд и изделий.

В разделе следует описать:

- технологию приготовления блюд и изделий;

Информация может быть представлена в виде схемы приготовления блюд, изделий.

После каждого описания изделий и блюд следует указывать требования к качеству блюда (кулинарного изделия); сроки реализации; правила подачи.

Пример описания раздела представлен в Приложении 8.

Источником информации является учебник:

-Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М., 2015

Объем раздела 3-4 листа.

### **Рекомендации по написанию раздела 2. (кондитерские изделия)**

## **2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

### ***2.1. Краткая характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав кондитерских изделий***

В этом разделе содержится информация о питательной ценности основных компонентов входящих в состав кондитерских изделий. Рекомендуется рассмотреть ассортимент видов сырья, их пищевую ценность, подобрать сопровождающие картинки.

Данная информация должна быть представлена в виде таблицы.

Объем раздела 1-2 листа

## **2.2. Подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий**

В данном подразделе описывается:

- ассортимент сырья для приготовления определенного вида теста
- последовательность подготовки сырья для определённого вида теста;
- требования к качеству используемого сырья;
- условия и сроки хранения сырья;

Источниками информации по данному разделу являются учебники:

- Бутейкис Н.Г., Жуков А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М., 2015;

Объем раздела 1-2 листа.

## **2.3. Техническое оснащение и организация рабочего места**

Данный раздел должен содержать следующую информацию:

1. Используемое сырьё.
2. Используемое технологическое оборудование.
3. Используемые инвентарь, посуда, инструменты.

Таблица должна быть составлена для всех блюд задания и содержать следующие графы:  
*В 1 графе:* должно перечисляться основное сырьё, которое необходимо для приготовления данного кондитерского изделия. Сырьё указывается по технологической карте.  
*В 2 графе:* должно перечисляться технологическое оборудование.  
*В 3 графе:* должны указываться все виды посуды, инвентарь, инструменты, используемые для приготовления блюд.

Источником информации является учебник Усова В.В. Организация работы предприятий общественного питания, 2013 и др.

Объем раздела 1-2 листа.

## **2.4. Технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения кондитерского изделия**

Этот раздел является основным, так как в нем содержится полная информация по приготовлению блюд и изделий.

В разделе следует описать:

- технологию приготовления кондитерских изделий;

Источником информации являются учебники:

- Бутейкис Н.Г., Жуков А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М., 2015;

Объем раздела 2-4 листа.

### **Рекомендации по написанию раздела 3.**

(санитария и гигиена повара, кондитера)

#### **3.1. Санитария и гигиена повара, кондитера**

Этот раздел включает в себя соблюдение правил санитарии и гигиены работников ООП, требования к механической и тепловой обработке продуктов входящих в состав блюда (кулинарного изделия), маркировка посуды, условия, сроки хранения полуфабриката и готового блюда.

Источником информации является учебник: Матюхина Л. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.:ИРПО; Издательский центр «Академия», 2012).

Объем

раздела

1-2

листа.

### **3.2. Инструкция по охране труда для повара, кондитера**

Этот раздел включает в себя сведения по охране и безопасности труда работников ООП, Объем раздела 1-2 листа.

#### **Рекомендации по написанию заключения**

В заключении последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые вытекают из содержания работы и носят обобщающий характер. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи письменной экзаменационной работы полностью достигнуты.

Объем раздела 1-2 листа.

#### **Рекомендации по написанию списка используемых источников**

Список используемых источников и литературы является простейшим библиографическим пособием, поэтому каждый документ, включенный в список, должен быть описан в соответствии с требованиями Государственных стандартов. Список литературы должен включать все использованные источники (не менее 7), которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги (с подзаголовками, которые могут идти после запятой, через точки, после двоеточия, в скобках и т.п.), после косой черты данные о редакторе (если книга написана группой авторов), после тире – название города, в котором издана книга, после двоеточия название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», затем, после запятой, год издания без слова «год», после точки и тире - количество страниц.

*Например:*

1.Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений./ Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005. – 480с.

2. Семенихин В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2012. – 608с.

3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания / Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680 с.

*При описании статей указывается:*

Фамилия и инициалы автора (авторов). Название статьи. Две косые черты, название журнала или сборника. – Год издания. – Номер журнала, номер выпуска. - Номера страниц, на которых напечатана статья.

*Например:*

Ильин А.С. Принцип кимоно // Гастроном. – 2012. - №10 (93) – с. 36 – 44.

*При использовании информации из Интернет* - источников указывается адрес веб - страницы со ссылкой на данный документ.

Например:

[http://www.gastronom.ru/artikle\\_recipe](http://www.gastronom.ru/artikle_recipe)

**В приложении** обучающиеся размещают цветные фотографии приготовленных блюд задания, технологические и калькуляционные карты.

#### **Порядок заполнения технологической карты:**

В данном подпункте описывается рецептура блюд и изделия, согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий», «Сборнику рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» с указанием:

- название блюда, изделия, № и колонки рецептуры;
- основные виды сырья и полуфабрикатов, входящих в состав блюда и изделия;
- нормы вложения продуктов массой брутто и нетто на 1 порцию, 100 порций (для блюд) и 1 кг, 10 кг (для печенья и тортов) и 1 штука, 100 штук (для пирожных, мучных кондитерских изделий);
- нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий.

Там, где требуется приготовление гарнира и соуса, указать следующее: название гарнира, соуса и № рецептуры, с которым отпускается блюдо, а так же нормы вложения продуктов и нормы выхода данного гарнира или соуса.

Если выход готового блюда, ассортимент и нормы вложения сырья и продуктов, входящих в состав блюда, изменены, необходимо дать обоснование с указанием расчетов.

Рецептуру блюда нужно представить в табличной форме.

### **ОФОРМЛЕНИЕ ИЛЛЮСТРАЦИЙ**

К иллюстрациям относятся: фотоснимки, репродукции, рисунки, эскизы, чертежи, планы, карты, схемы, графики, диаграммы и др. Использование их целесообразно только тогда, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию, содержащуюся в письменной экзаменационной работе. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его.

Правила оформления иллюстраций:

- иллюстрации обозначают словом «Рис.» и нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста;
- если в тексте только одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рис.» не пишут;
- слово «Рис.», порядковый номер иллюстрации и ее название помещают под иллюстрацией по центру. При необходимости перед этими сведениями помещают поясняющие данные;
- иллюстрации располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки:

*Например:*

На рис. 1. Представлена схема обработки клубнеплодов

*Или*

Схема обработки клубнеплодов представлены на рис. 1.



Рис. 1. - Схема обработки клубнеплодов

## ОФОРМЛЕНИЕ ТАБЛИЦ

Приводимый в работе цифровой материал целесообразно оформлять в виде таблиц, что способствует лучшей наглядности и удобству сравнения показателей. Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещают под словом «Таблица» и начинают с прописной буквы. Располагать таблицы следует так, чтобы их можно было читать без поворота текста, если же это невозможно, то размещают так, чтобы текст поворачивался по часовой стрелке.

Таблицы нумеруются арабскими цифрами. Над левым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием порядкового номера таблицы, который состоит из номера таблицы. Например: Таблица 1.

Если в работе только одна таблица, то ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишется.

Таблица должна размещаться сразу после ссылки на неё в тексте письменной экзаменационной работе. Ссылки на таблицы в тексте пишут так: (см. табл. 1) или «приведенные в табл. 2.» и т.д.. При переносе таблицы на следующую страницу необходимо пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Эту страницу начинают с записи «продолжение таблицы 1.»

Размер текста в таблицы – 12 пт, начертание – обычные, оформление таблицы – сплошная линия толщиной 0,5 пт. Если цифровые данные в таблице не приводятся, то в ячейке ставится прочерк.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1

Краткая характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав блюд для приготовления борщей

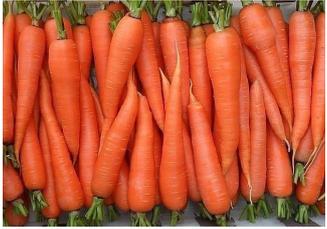
Вид используемого сырья	Пищевая ценность	Картинки
Свекла	В корнеплодах столовой свеклы содержатся легко усваивающиеся белки, углеводы, органические кислоты, минеральные соли, витамины, особенно же она ценится за содержание витамина Р.	

Пример оформления таблицы на двух страницах:

Таблица 1

Краткая характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав блюд для приготовления борщей

Вид используемого сырья	Пищевая ценность	Картинки
1	2	3
Свекла	В корнеплодах столовой свеклы содержатся легко усваивающиеся белки, углеводы, органические кислоты, минеральные соли, витамины, особенно же она ценится за содержание витамина Р.	

1	2	3
Морковь	Морковь больше, чем какие бы то ни было другие овощи, богата провитамином А – каротином. Она содержит также витамины В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , РР, С, соли калия, натрия, магния, фосфора, железа, легко усваивающиеся сахара, пектиновые вещества.	

## ОФОРМЛЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЙ

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: материалы, дополняющие текст, промежуточные формулы и расчеты, таблицы вспомогательных данных, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции, анкеты, методики; описания характеристики материалов, инструментов, оборудования, применяемых при выполнении работы; протоколы испытаний, заключения экспертизы, акты внедрения и т.д.

Правила представления приложений.

- приложения помещают в конце письменной работы;
- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;
- приложения нумеруют арабскими цифрами порядковой нумерацией. Номер приложения размещают в правом верхнем углу после слова "Приложение";
- приложения должны иметь общую с остальной частью письменной экзаменационной работой сквозную нумерацию страниц.

На все приложения в письменной работе должны быть ссылки.

## РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

За месяц до защиты завершенная ПЭР передается студентом руководителю для проверки и написания письменного отзыва.

Письменный отзыв на работу который даёт руководитель ПЭР, должен включать:

- общую характеристику ПЭР,
- соответствие заданию по объему и разработке основных разделов ПЭР,
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются.

Кроме того, в отзыве оцениваются обоснованность и правильность принятых технических решений и приведенных расчетов, грамотность и ясность изложения текста записи, оформление ПЭР в соответствии с требованиями Единой системы технологической документации (ЕСТД), Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и оформление списка литературы в соответствии с требованиями ГОСТ 7.0.5-2008

В конце отзыва дается общая оценка ПЭР по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Содержание отзыва доводится до сведения студента через одну неделю после сдачи готовой работы руководителю.

Полностью готовая ПЭР вместе с отзывом сдается студентом в Учебную часть (заместителю директора по УПР) для окончательного контроля и допуска к защите. Внесение изменений в ПЭР после получения отзыва не допускается.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПО НАПИСАНИЮ ПЭР**

**Оценка «5» - «отлично»** ставится, при условии, что наблюдается:

- полное соответствие структуры и содержания ПЭР выданному заданию руководителя, а также требованиям по ее подготовке, правилам оформления;
- точное использование профессиональной терминологии и логически правильное изложение материала ПЭР;
- полное и глубокое владение отечественной литературой по теме ПЭР;
- высокий уровень обобщения материала, наличие самостоятельно полученных результатов, имеющих существенную теоретическую и практическую значимость.

**Оценка «4» - «хорошо»** ставится, при условии:

- наличия несущественных замечаний в оформлении работы;
- если работа сдана не в установленные сроки.

**Оценка «3» - «удовлетворительно»** ставится, при условии:

- если отдельные вопросы работы, не изложены или изложены поверхностно, без достаточного теоретического обоснования; неверные расчеты в технологических картах;
- если в освещении отдельных, даже не основных положений работы содержатся теоретически неправильные определения, либо неточности, которые свидетельствуют о пробелах в теоретических знаниях;
- если работа сдана не в установленные сроки или после доработки; с замечаниями.

**Оценка «2» - «неудовлетворительно»**, ставится, при условии:

- если в ней содержатся грубые теоретические ошибки и поверхностное освещение основных разделов ПЭР, отсутствие практической части.

## **ЗАЩИТА ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Защита производится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании.

На защиту письменной экзаменационной работы дополнительно следует представить заключение на выпускную практическую квалификационную работу и весь пакет документов по прохождению производственной практики

Защита письменной экзаменационной работы включает доклад выпускника (не более 10 минут), чтение отзыва, вопросы членов ГЭК.

Для доклада студентом может быть подготовлена электронная презентация из 7-10 слайдов, раскрывающих содержание письменной экзаменационной работы. В презентации допускаются различные эффекты, однако они не должны мешать доведению до сведения ГЭК смысла работы.

Доклад должен быть написан заранее и прочитан несколько раз. Главное в докладе – донести до членов ГЭК основное содержание работы, ценность полученных результатов, умение анализировать и обобщать теоретические, практические данные и результаты исследований.

Результаты государственной итоговой аттестации фиксируются в протоколе заседания ГЭК и объявляются выпускникам в тот же день.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПО ЗАЩИТЕ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Защита письменной экзаменационной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно(2).

В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии;
- отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

Оценка «5» ставится если: тема раскрыта полностью в соответствие с заданием; доклад выпускника изложен в логической последовательности; речь технически грамотная; письменная экзаменационная работа оформлена в соответствие с требованиями стандартов; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии четкие, краткие, правильные.

Оценка «4» ставится если: тема раскрыта; доклад выпускника характеризуется связанностью; имеются небольшие неточности в оформлении письменной экзаменационной работы; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии правильные, но технически не грамотные.

Оценка «3» ставится если: тема раскрыта недостаточно точно, полно; в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

Оценка «2» ставится если: обнаружено значительное непонимание темы; основная мысль не выражена; в ответе обучающегося нет смыслового единства, связанности, материал излагается бессистемно.

### **ХРАНЕНИЕ ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ**

Выполненные студентами письменные экзаменационные работы хранятся в техникуме после их защиты не менее трёх лет.

По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора техникума комиссией, которая представляет предложения о списании ПЭР.

Списание ПЭР оформляется соответствующим актом. После защиты ПЭР остаётся в техникуме в полном объёме для последующего использования в образовательном процессе.

Лучшие ПЭР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
(ГАПОУ БТОТис)

\_\_\_\_\_  
Повар, кондитер  
19.01.17  
(наименование профессии, шифр)

К защите допущен (а)  
Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_ Вершинская Е.А.  
(подпись, Ф.И.О.)

## ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выпускник \_\_\_\_\_ Группа № 10  
(Ф.И.О.)  
Работа выполнена \_\_\_\_\_  
(подпись выпускника)

Руководитель работы \_\_\_\_\_ Аверьянова И.И. ” \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись, Ф.И.О.)

Руководитель практической части \_\_\_\_\_ Аверьянова И.И. ” \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись, Ф.И.О.)

**ЗАДАНИЕ**  
для выпускной квалификационной работы

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

ГАПОУ БТОТиС Группа № \_\_\_\_\_  
Профессия СПО ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата выдачи работы « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Срок сдачи работы « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

***Перечень вопросов письменной экзаменационной работы***

1. Описать технологическую последовательность операций с учетом передовых приемов труда. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Виды применяемых материалов при данных работах. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Правила техники безопасности при выполнении данных работ. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

***Организация и производство работ при выполнении выпускной практической квалификационной работы***

1. Организация рабочего места \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Виды применяемого инструмента и механизмов при выполнении данных работ. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Подсчет объемов работ и потребности материалов по заданию. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Задание выдал преподаватель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

**Отзыв**  
*на письменную экзаменационную работу*

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

ГАПОУ БТОТиС Группа № \_\_\_\_\_  
Профессия СПО ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер

Тема задания \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1. Общая характеристика письменной экзаменационной работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов  
письменной экзаменационной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Положительные стороны работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Недостатки в пояснительной записке и ее оформлении \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Степень самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценка работы руководителем

\_\_\_\_\_

Руководитель работы \_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

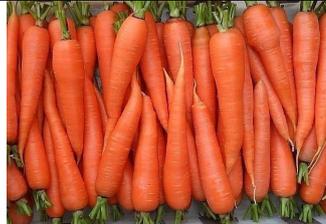
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ВВЕДЕНИЕ	3
1.	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ.....	
1.1.	Характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав.....	
1.2.	Механическая кулинарная обработка основных компонентов входящих в состав.....	
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении.....	
1.4.	Технология приготовления....., правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.....	
2.	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.....	
2.1.	Характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав.....	
2.2.	Подготовка сырья для приготовления .....	
2.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места.....	
2.4.	Технология приготовления....., правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.....	
3.	ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОВАРУ, КОНДИТЕРУ.....	
3.1.	Санитария и гигиена повара, кондитера.....	
3.2.	Инструкция по охране труда для повара, кондитера.....	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	
	ПРИЛОЖЕНИЯ.....	

Таблица 1

Краткая характеристика питательной ценности основных компонентов входящих в состав блюд для приготовления борщей

Вид используемого сырья	Пищевая ценность	Картинки
Свекла	В корнеплодах столовой свеклы содержатся легко усваивающиеся белки, углеводы, органические кислоты, минеральные соли, витамины, особенно же она ценится за содержание витамина Р	
Морковь	Морковь больше, чем какие бы то ни было другие овощи, богата провитамином А – каротином. Она содержит также витамины В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , РР, С, соли калия, натрия, магния, фосфора, железа, легко усваивающиеся сахара, пектиновые вещества	

Приложение 6

### МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ БОРЩЕЙ

При приготовлении борщей овощи подвергают механической кулинарной обработке в овощном цеху.

Овощи, поступающие в организации общественного питания, проверяют по количеству и сортам в соответствии с государственными стандартами. Для этого овощи взвешивают и полученные данные сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах, что позволяет обеспечить точный учет количества поступивших овощей.

Большое внимание уделяют проверке качества, так как при обработке овощей низкого качества увеличивается количество отходов и ухудшается качество приготовленных блюд. Доброкачественность овощей определяют органолептическим методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в овощном цехе. Он располагается, как правило, недалеко от овощного склада. Это позволяет улучшить санитарное состояние цеха и сократить затраты на доставку овощей.

Свеклу, морковь сортируют и калибруют, что способствуют рациональному использованию свеклы для приготовления борщей, снижают отходы при механизированной обработке. При

сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Моют свеклу, морковь в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.

Очищают свеклу в овощеоочистительных машинах или вручную с целью удаления частей с пониженной пищевой ценностью.

Длинную морковь очищают вручную, остальную очищают в картофелечистке

Нарезка овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Нарезают овощи механическим способом или вручную. Для повышения производительности труда работников, снижения расходов производства, улучшения санитарного состояния предприятия целесообразно механическую кулинарную обработку овощей производить на крупных предприятиях общественного питания (комбинатах, фабриках-заготовочных) и снабжать овощными полуфабрикатами предприятия-доготовочные.

Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского – ломтиками. Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание.

Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15–20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1–1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свеклу тушат с пассерованными овощами, капустой.

При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10–15 мин. Этот способ является наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время. При этом способе увеличивается расход жира.

Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.

Для приготовления борща можно использовать борщевую заправку, которая содержит свеклу, морковь, лук, петрушку, жир, муку, сахар, уксус, специи. Заправку (75 г на порцию) кладут за 10–12 мин до окончания варки борща.

Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского – шашками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского – кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и

Требование к качеству

Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество.

Очищенные корнеплоды хранят в корзинах или ящиках при температуре от 0 до 4°C не более 12 ч. Чтобы овощи не потемнели, их накрывают влажной тканью.

Морковь, свекла должны быть чистые, упругие, цельные, однородные по окраске, без остатков корешков и ботвы, гнили, без темных пятен и остатков кожицы, поверхность подсыхая, но не заветренная.

Таблица 2

Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении борщей

Используемое сырьё	Производственные цеха	Используемое технологическое оборудование	Используемые инвентарь, посуда, инструменты
Свекла, морковь	Овощной цех	Овощемоечные машины, картофелечистки, овощерезки, весы, холодильные камеры, производственные столы, стеллажи.	Карбовочные ножи, ножи поварской тройки, емкости для хранения овощей, настольное приспособление для шинкования свеклы.
	Горячий цех	Электросковорода, электроплита, производственные столы, стеллажи, весы, холодильники для кратковременного хранения продукции.	Разделочные доски, ножи поварской тройки, емкости для хранения овощей.

*Борщами* называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. Борщ – украинское национальное блюдо. Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские.

По составу продуктов, способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты.

Борщи должны иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем.

При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

Общая схема приготовления борщей представлена на рис. 1.

# Технология приготовления борщей

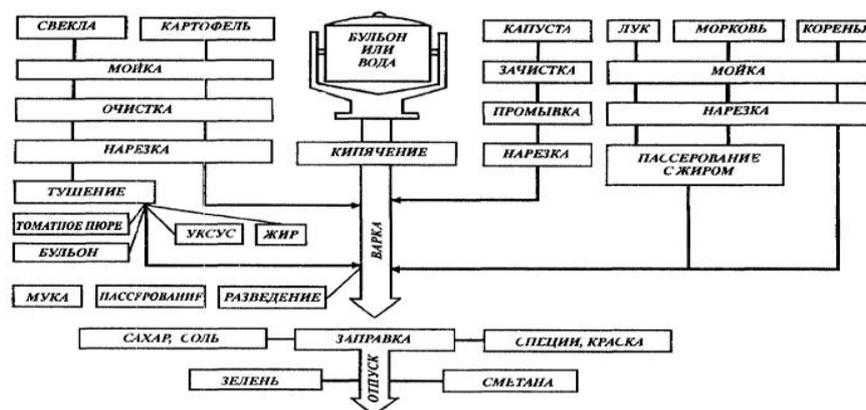


Рис. 1.- Схема приготовления борщей

В работе рассмотрена технология приготовления борщей, борща сибирского и борща московского.

Технология приготовления борща. В кипящий бульон закладывают капусту, нашинкованную соломкой, варят 8–10 мин, кладут пассерованные овощи, затем тушеную свеклу и продолжают варить. В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до готовности. Если для борща используют квашеную капусту, то её в тушеном виде закладывают вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой.

Правила подачи.

В разогретую тарелку кладут мясо, наливают борщ, кладут сметану, зелень.

При отпуске к борщу можно подать ватрушки, пирожки.

**Требования к качеству. Сроки хранения.**

Свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты – соломка, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты: картофель нарезан брусочком, лук, морковь – соломкой, консистенция овощей мягкая, не переваренная. Цвет малиново-красный, вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Качество борща во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, снижается витаминная активность, поэтому готовые борщи хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Мясные продукты, подаваемые с борщом, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуски горячих супов подогревают до 40 °С.

**Заключение  
о выполнении выпускной практической квалификационной работы**

заключение составлено «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. о том, что

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

ГАПОУ БТОТиС Группа № \_\_\_\_\_

Профессия СПО ПКРС 19.01.17 Повар, кондитер

Выполнил выпускную практическую квалификационную работу

---

---

---

Кулинарное изделие: \_\_\_\_\_  
ПК \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Кондитерское изделие: \_\_\_\_\_  
ПК \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа заслуживает оценки \_\_\_\_\_ и соответствует требованиям квалификации:

-Повар, кондитер

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_

Зам. председателя ГЭК \_\_\_\_\_

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_

---

---

---

« » \_\_\_\_\_ 20 г.