

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Байкальский колледж туризма и сервиса»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ  
ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Улан-Удэ, 2014

Рассмотрено  
на заседании комиссии ПЦК  
отделения «Сервис и Торговля»

Председатель: И.К. Нимаева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014г.

Утверждаю  
заместитель директора по  
организации УМР



Т.А. Бадлуева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014г.

Составил преподаватель специальных дисциплин: Соколова Т.В.

Методические рекомендации раскрывают вопросы по организации самостоятельной работы обучающихся при выполнении письменной экзаменационной работы. **Методические рекомендации могут использовать препод.**

## Содержание

1. Введение .....	4
2. Требование к заданию на письменную экзаменационную работу.	6
3. Руководство письменной экзаменационной работой и контроль ее выполнения.....	6 7
4. Порядок выполнения письменной экзаменационной работы .....	9
5. Требования, предъявляемые к письменной экзаменационной работе.....	9
6. Содержание и оформление письменной экзаменационной работы	9
7. Список используемых источников.....	11

## Введение

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту письменной экзаменационной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Цель данной методики – оказание помощи обучающимся в самостоятельной работе при написании письменной экзаменационной работы по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер».

При подготовке специалистов среднего звена выполнение письменной экзаменационной работы занимает важное место в формировании общих и профессиональных компетенций обучающихся, применении их на практике. Работая над письменной экзаменационной работой, обучающийся должен специализироваться на конкретных видах деятельности согласно программе производственной практики. Вопросы технологии, организации и планирования рабочего места производства разрабатываемые в каждой письменной экзаменационной работе учитываются при выборе блюда.

Основной целью методических рекомендаций является ознакомление обучающихся с возможной тематикой письменной экзаменационной работы, требованиями, предъявляемыми к письменной экзаменационной работе, и порядком ее выполнения.

Приведенные рекомендации составлены с учетом стимулирования студентов, творческого подхода к разработке конкретной темы письменной экзаменационной работы. В рекомендации даны общие требования к содержанию и объему всех разделов письменной экзаменационной работы, методике их выполнения, оформлению введения, основной и практической части в полном соответствии с требованиями.

Приведен план письменной экзаменационной работы по МДК.

Методические указания составлены в соответствии с Законом РФ «Об

образовании в Российской Федерации» и законом РБ «Об образовании в Республике Бурятия», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Письменная экзаменационная работа по профессии «Повар, кондитер» включает в себя материалы по следующим учебным дисциплинам: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Письменная экзаменационная работа является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускника. Это самостоятельная творческая работа обучающегося, предполагающее углубленное овладение теоретическим материалом, практическими умениями и навыками.

Письменная экзаменационная выполняется обучающимися в соответствии с учебным планом.

В методических указаниях приводится материал по подготовке и выполнению письменной экзаменационной работы, в том числе: объем, структура, содержание и требования к письменной экзаменационной работе, а так же порядок оформления и защиты.

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### **Цели и задачи письменной экзаменационной работы**

- освоение обучающимися методов разработки и технологического решения поставленной задачи;
- оценка уровня овладения обучающимися теоретических основ профессии;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений и навыков по профессии и применение этих знаний при решении практических задач;
- развитие навыков самостоятельной работы;
- выяснение подготовленности обучающихся к самостоятельной практической деятельности;

- подбор и изучение литературы, справочных и научных источников по теме;

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается, дополняется ежегодно и утверждается предметно-цикловой комиссией по профессии «Повар, кондитер».

### **Требования к заданиям на письменную экзаменационную работу**

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: «Повар, кондитер».

В письменной экзаменационной работе должны использоваться графические материалы, инструкционно - технологическая карта на блюдо на одну и три порции, схемы обработки продуктов, презентации приготовления данного блюда (Приложение)

### **Руководство письменной экзаменационной работой и контроль ее выполнения**

Руководителями письменной экзаменационной работы являются преподаватели профессионального цикла.

Руководители письменной экзаменационной работы:

- выдают план, индивидуальное задание всем обучающимся;
- оказывают обучающимся помощь в написании письменной экзаменационной работы;
- рекомендуют необходимую основную литературу, справочные и архивные материалы по теме;
- проводят систематические консультации с выпускниками по организации письменной экзаменационной работы;
- проверяют выполнение работы (по частям и в целом). Если представленный материал не отвечает требованиям, руководитель делает необходимые замечания и возвращает его на доработку;

- по окончании работы, каждый руководитель дает письменный отзыв на экзаменационную письменную работу, выполненную на «Отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» и рекомендует работу к защите.

Руководители участвуют при защите письменной экзаменационной работы.

Вместе с заданием составляется график поэтапного выполнения письменной экзаменационной работы. График утверждается директором колледжа.

Промежуточный контроль по выполнению графика выполнения письменной экзаменационной работы осуществляется заведующим отделением, председателями ПЦК.

### **Порядок выполнения письменной экзаменационной работе**

Темы письменной экзаменационной работе по содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, определяются ежегодно на основании опыта предыдущего учебного года. Они уточняются, добавляются новые и исключаются темы, потерявшие свою актуальность.

Перечень тем рассматривается на заседании ПЦК по профессии и утверждается. Текущая тематика письменных экзаменационных работ является неотъемлемой частью методических указаний.

Каждый обучающийся должен ознакомиться с методическими указаниями для выполнения письменной экзаменационной работы, до сведения обучающихся доводится порядок организации выполнения письменной экзаменационной работы и основные требования, предъявляемые к ней.

Закрепление конкретной темы за обучающимся производится преподавателем с учетом интересов и склонностей обучающегося.

Преподаватели осуществляют общий контроль хода выполнения

письменной экзаменационной работы на основании сводного графика. В нем устанавливаются сроки периодического отчета обучающихся по выполнению письменной экзаменационной работы. К данному сроку обучающийся отчитывается перед руководителем об очередном этапе выполненной работы. Руководитель письменной экзаменационной работы ведет постоянный контроль выполнения плана письменной экзаменационной работы в установленные сроки. Обо всех существенных отклонениях выполнения работ от сроков руководитель ставит в известность председателя предметно – цикловой комиссии. Председатель цикловой комиссии в течение всего периода выполнения письменной экзаменационной работы осуществляет систематический контроль хода ее выполнения и проводит выборочные проверки текущего состояния их выполнения отдельными обучающимися.

Выполнение письменной экзаменационной работы предусматривает организационные и технологические этапы.

Организационный этап включает: подготовительный, исполнительский, технологический и оформительский.

*Подготовительный этап* начинается с выбора и закрепления темы по одному или нескольким профессиональным модулям. Этап предусматривает поиск и изучение литературы по выбранной теме.

*Исполнительский этап* выстраивает технологический процесс приготовления выбранного блюда, использование необходимого сырья выполнение необходимых расчетов.

*Технологический* содержит текстовые материалы и числовые данные, отражающие весь технологический процесс приготовления блюда, оформление и подачу блюда, требование к качеству.

*Оформительский этап* включает подготовку письменной экзаменационной работы для проверки и защиты, в том числе окончательную доработку текста работы, оформление иллюстративного материала.



## **Требования, предъявляемые к письменной экзаменационной работе**

Уровень письменной экзаменационной работы определяется степенью ее соответствия требованиям:

- выбору темы
- содержанию и форме подачи материала;
- правильности оформления работы.

**Письменная экзаменационная работа** должна показать:

- умение обучающегося выстраивать технологический процесс приготовления блюда;
- логику изложения материала;
- знание действующих законодательных актов, касающихся темы работы;
- творческий подход к избранной теме;
- способность находить и анализировать источники;
- соблюдение требований к оформлению.

### **Содержание и оформление письменной экзаменационной работы**

Письменная экзаменационная работа должна отличаться органическим единством содержания и строгой логикой изложения.

Письменная экзаменационная работа по одному или нескольким профессиональным модулям.

#### **Образец плана**

1. Значение блюда «Окорочка фаршированные, гарнир рис с овощами, соус красный основной» в питании человека. Пищевая ценность.....
2. Первичная обработка продуктов, входящих в блюдо «Окорочка фаршированные, гарнир рис с овощами, соус красный основной».....
3. Тепловая обработка продуктов, входящих в блюдо «Окорочка

- фаршированные, гарнир рис с овощами, соус красный основной».....
4. Технология приготовления блюда. Оформление и подача. Условия и сроки хранения блюда «Окорочка фаршированные, гарнир рис с овощами, соус красный основной».....
  5. Инструкционно - технологическая карта на блюдо.....
  6. Инструменты, инвентарь, оборудование.....
  7. Список используемой литературы.....

#### **Список использованной литературы:**

Составляется в алфавитном порядке в конце письменной экзаменационной работы по определенным правилам. Например:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи": учебник, Деловая литература, Омега – Л., Москва 2003г.

На *втором листе* размещается задание с подписями руководителей, датой выдачи задания, датой сдачи задания.

*Заголовки разделов* целесообразно помещать на отдельных листах перед началом соответствующего раздела с большим штампом, описательная часть в маленьких штампах

Текстовые документы выполняются на листах белой бумаги размером 210\*297 мм (формат А4). Рабочее поле каждого листа ограничивается рамкой: с левой стороны листа- 20 мм (для брошюровки), от остальных сторон- 10 мм. шрифт 14 Times New Roman. интервал 1.5

Расстояние от рамки формата до границ текста следует отставлять: в начале строки не менее 5 мм, в конце строки не менее 3 мм.

Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки формата должно быть не менее 10 мм.

Абзацный отступ должен равняться трем-пяти буквам.

На первом листе, где указывается заголовок раздела, шрифт 16 Times New Roman. интервал 1.5.

Титульный лист оформляется с указанием темы работы, профессии, ФИО обучающегося, ФИО руководителя, ФИО председателя ПЦК (Приложение 1), задания на письменную экзаменационную работу (Приложение 2).

*Наименования разделов и подразделов* должны быть краткими и соответствовать содержанию. Они записываются в виде заголовков. Перенос слов в заголовках не допускается, точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяет точка. Подчеркивать заголовки не допускается.

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа.

Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2 интервалам при машинописном исполнении.

В конце письменной экзаменационной работы приводится список основной и дополнительной литературы, которая была использована в процессе написания работы.

Сведения об источниках литературы записываются в соответствии со стандартными требованиями: фамилия и инициалы автора, заглавие книги, место издания, издательство, год издания (без буквы «г»).

В тексте не допускается применения *сокращения слов*, кроме установленных государственными стандартами, а также индекса стандартов (ГОСТ, ОСТ) СТП), без его регистрационного номера.

Текст письменной экзаменационной работы должен быть выполнен аккуратно и грамотно. Графические материалы (таблицы, схемы, фотографии) должны наглядно демонстрировать детали разрабатываемой темы.

Единство общих требований предполагает одновременно широкую инициативу в разработке каждой главы письменной экзаменационной работы в соответствии с особенностями и склонностями обучающегося.

Титульный лист (см. Приложение 1) обязательно печатается. В тексте

должны быть все заголовки, указанные в плане работы. Номера страниц всех заголовков в плане и в тексте должны совпадать.

### **Защита письменной экзаменационной работы**

Согласно графику проверки письменной экзаменационной работы, обучающийся предоставляет руководителю полностью выполненную работу для ее предварительной оценки по существу и выявлению ошибок или недоработок в тексте работы. Замечания руководителя должны быть учтены и исправлены. Проверка письменной экзаменационной работы производится руководителем в течение одной недели после их получения.

Завершенная письменная экзаменационная работа подписывается обучающимся на титульном листе и последнем (Приложение 1).

На письменную экзаменационную работу необходимо получить:

- отзыв руководителей работы, если письменная экзаменационная работа оценивается на «отлично» и «неудовлетворительно» с учетом ее соответствия предъявляемым требованиям (Приложение 3).

В отзывах записывается рекомендуемая оценка письменной экзаменационной работы.

При подготовке к защите обучающийся готовит план защиты, он должна отражать основной замысел и содержание работы:

- инструкционно – технологическую карту с расчетами сырья (Приложение 4);

- презентацию с этапами приготовления блюда (Приложение 5);

Выступление в ходе защиты должно:

- быть четким и лаконичным;
- содержать основные направления письменной экзаменационной работы;
- освещать выводы и результаты;
- сопровождаться слайдами поэтапного приготовления блюда;

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой)

аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускники могут предоставить отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики. Дата, время и место защиты устанавливаются приказом директором колледжа.

Защита письменной экзаменационной работы проходит публично на заседании Государственной аттестационной комиссии, утвержденной приказом директора. Презентация должна

Письменная экзаменационная работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с учетом ее соответствия требованиям, а также официальных и неофициальных отзывов. Продолжительность защиты – до 5 минут. Итоги защиты подводятся на закрытом заседании аттестационной комиссии, решение принимается большинством голосов, оформляется протоколом и объявляется в тот же день.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

К защите допущен(а).

заместитель директора по УМР \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

**Тема:** Технология приготовления, оформление и подача блюда

«Окорочка фаршированные, гарнир рис с овощами,

соус красный основной»

МДК.01.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов

МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Обучающийся \_\_\_\_\_ Группа № \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Работа выполнена \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Руководитель работы \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.  
(подпись) (ФИО)

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.  
(подпись) (ФИО)

Улан-Удэ, 201\_

*Образец оформления задания на письменную экзаменационную работу*

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАЙКАЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

**ЗАДАНИЕ**

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., группа)

Тема задания \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Срок выдачи работы \_\_\_\_\_

Срок сдачи работы \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
ФИО

\_\_\_\_\_  
подпись

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Отзыв**  
**о выполнении письменной экзаменационной работы**

Обучающемуся \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

группа № \_\_\_\_\_

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Тема ПЭР \_\_\_\_\_

1. Общая характеристика ПЭР \_\_\_\_\_

2. Соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов ПЭР \_\_\_\_\_

3. Положительные стороны работы \_\_\_\_\_

4. Недостатки в пояснительной работе и ее оформление \_\_\_\_\_

5. Характеристика творческой части работы \_\_\_\_\_

6. Степень самостоятельности обучающейся при разработке вопросов темы \_\_\_\_\_

Оценка работы  
руководителем \_\_\_\_\_

Руководитель работы \_\_\_\_\_  
(подпись, ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 г.



**Инструкционно - технологическая карта**

№ по сб ре №205 Наименование блюда: Бифштекс натуральный рубленый с яйцом, гарнир картофель жареный

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 3 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котл. мясо)	155	114	465	342
Шпик	20	17	60	51
Молоко	15	10,5	45	31,5
Перец	6	0,06	18	0,18
Соль	2	1,7	6	5,1
Масса п/ф	-	143	-	429
Масло растительное	15	15	45	45
Яйцо	1	40	3	120
<b>Масса жареного бифштекса</b>		100		300
Картофель	290	217	870	651
Масло растительное	20	20	60	60
<b>Масса гарнира</b>		150		450
<b>Выход</b>		100/150/40		

**Технология приготовления блюда**

Зачищенное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5x5 мм), соль, перец, молоко, все тщательно перемешивают, массу выбивают, порционируют, придают округло-приплюснутую форму толщиной 2см. Подготовленный полуфабрикат укладывают на разогретую с жиром сковороду, обжаривают с двух сторон при t 150-180<sup>0</sup> и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. При отпуске на порционное блюдо укладывают гарнир, рядом бифштекс, поливают мясным соком и кладут на него яичницу глазунью.

**Гарнир**

Сырой очищенный картофель нарезают брусочками, промывают холодной водой и обсушивают. На раскаленную сковороду с жиром кладут картофель слоем 4-5 см., жарят, периодически помешивая, до образования румяной корочки, солят и продолжают жарить до готовности.

## Требования к качеству блюда

### Бифштекс

*Внешний вид* – имеет румяную корочку, поверхность и края ровные, без трещин.

*Консистенция* – сочная, однородная, без грубой соединительной ткани и сухожилий.

*Цвет* – на разрезе светло - или темно-серый, поверхность темно-коричневая.

*Вкус* – в меру соленый.

*Запах* - приятный с ароматом мяса, специй.

У яичницы белок плотный, без подсохших краев, желток – сохранивший форму, слегка загустевший без белых пятен.

### Картофель жареный

*Внешний вид* - Нарезка картофеля должна иметь одинаковую форму, обжарен равномерно с обеих сторон.

*Консистенция* – мягкая.

*Цвет* – жареного картофеля желтый, отдельные кусочки могут быть обжарены до коричневого цвета.

*Вкус и запах* – свойственный жареному картофелю и использованному жиру.



*Письменная экзаменационная работа*  
Тема: «Технология приготовления,  
оформление и подача блюда  
«Каштаны рыбные, гарнир рис отварной с  
овощами ,соус  
томатный рыбный»»



Выполнил:  
студент группы ТУ-0112  
Конев В.О.



*Размораживают, промывают от чешуи и слизи. Надрезают кожу вокруг головы, снимают ее чулком. Разрезают брюшко и удаляют внутренности. Промывают, пластуют на филе.*



*Разделяют на чистое филе*



*Батон режут на средние кусочки и заливают молоком*



*Пропускают на мясорубке филе рыбы, замоченный батон*



*Добавляют соль, перец, массу перемешивают.*



*Выбивают .*



*Приготовление начинки. Для начинки соединяют, пассерованный лук, грибы, яйца, солят, перчат.*



*Из фарша формируют лепёшку, в середину кладут начинку, а в середину начинки кусочек замороженного сливочного масла.*



*Для панировки батон нарезают мелкими кубиками и подсушивают в жарочном шкафу, без изменения цвета.*



*Края лепёшки соединяют, придают округлую форму, смачивают в льезоне и панируют в сухарях, так, чтобы сухари покрыли всю поверхность.*



*Растительное масло нагревают во фритюрнице или глубокой сковороде. Обжаривают «Каштаны» со всех сторон до золотистого цвета.*



*Доводят до готовности в жарочном шкафу, 15-20 минут. Кладут в посуду, оформляют и подают. Можно подавать с гарниром.*