

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Методические указания
по выполнению обучающимися письменной экзаменационной работы

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Автор: Щербакова С.И.,
преподаватель УД и МДК

р.п. Чунский
2018 г.

Методические указания ориентированы на обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Методическая разработка содержит общие положения, методические указания по выполнению и оформлению письменной экзаменационной работы.

Организация- разработчик: ГБПОУ ЧМТ

Автор: Щербакова Светлана Ивановна, преподаватель УД и МДК высшей квалификационной категории

Содержание

1. Цели и задачи письменной экзаменационной работы.
2. Тематика письменной экзаменационной работы
3. Структура письменной экзаменационной работы
4. Оформление письменной экзаменационной работы

1.Цели и задачи письменной экзаменационной работы

В соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников, защита письменной экзаменационной работы является обязательной составляющей государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений профессионального образования.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности, включающими в себя способность:

| | |
|--|---|
| ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов | ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПМ.03. Приготовление супов и соусов. | ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы | ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок | ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков. | ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки |

| | |
|---|--|
| ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |
|---|--|

В результате изучения профессиональных модулей студент должен иметь практический опыт подготовки сырья, полуфабрикатов и приготовления простых блюд (изделий).

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления простых блюд (изделий);
- готовить и оформлять простые блюда (изделия);
- оценивать качество готовых блюд (изделий).

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд (изделий);
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд (изделий);
- температуру подачи блюд(изделий);
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд (изделий);
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Оценка качества основных профессиональных компетенций включает как текущий контроль знаний, промежуточную так и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Цель письменной экзаменационной работы:

- показать уровень профессиональных компетенций;
- систематизировать, и закрепить полученные теоретические знания и практические умения;
- формировать умения применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формировать умения использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развивать творческую инициативу, самостоятельность, ответственность и организованность.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающегося на заключительном этапе обучения.

Содержание и качество письменной экзаменационной работы позволяет судить не только об уровне теоретических знаний и общем развитии обучающихся, но и о способности выпускников самостоятельно применять эти знания для решения производственных задач.

2. Тематика письменной экзаменационной работы

Выбор темы письменной экзаменационной работы имеет большое значение. Выбрав тему, обучающийся должен уяснить, в чем заключается сущность предлагаемой идеи, новизна и актуальность этой темы, ее практическая значимость. Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам, производственному обучению и систематически выполняющим в период производственной практики установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации. Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателем УД и МДК совместно с мастером производственного обучения выпускной группы, со специалистами предприятий или организаций (социальными партнерами), заинтересованными в разработке данных тем, и рассматриваются методической комиссией социально-экономического цикла.

Руководитель письменной экзаменационной работы:

- рекомендует обучающемуся необходимую основную справочную литературу;
- проводит систематические предусмотренные расписанием консультации по теме работы;
- проверяет выполнение работы;
- дает рецензию на выполненную письменную экзаменационную работу.

Тема и другие исходные данные, необходимые для выполнения работы, излагаются в задании на работу.

3. Структура письменной экзаменационной работы

По структуре письменная экзаменационная работа состоит из следующих элементов:

- титульный лист;
- задание на письменную экзаменационную работу;
- рецензия;
- содержание;
- введение;
- основные разделы;
- заключение;
- библиографический список;
- приложение (технологические схемы, таблицы и др.).

Требования к структурным элементам письменной экзаменационной работы.

После титульного листа помещаются задание на письменную экзаменационную работу и рецензия.

Далее размещают *содержание*, в котором приводятся все заголовки работы. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Во *введении* – необходимо прописать историческую справку описываемого блюда или кондитерского изделия или сырья, используемого для их приготовления

В *основной части работы (Раздел I Технологическая часть)* подробно рассматриваются технологические процессы, используемый инвентарь, оборудование. Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение лаконично, логично и аргументировано излагать материал.

Описание технологии приготовления блюда или кондитерского изделия.

Блюдо:

- Указать основные виды сырья и продуктов, входящих в блюдо; нормы вложения продуктов массой брутто на 1 порцию и /или на заданное количество порций.
- Описание технологии приготовления блюда.

В разделе указывается: последовательность закладки продуктов,

время тепловой обработки (варка, жарка, тушение и т.д. блюда, температурный режим тепловой обработки, доведение до готовности.).

- Прописываются качественные характеристики на блюдо.
- Перечень оборудования и инвентаря для приготовления блюд: в разделе указывается все оборудование, инвентарь, посуда для приготовления данных блюд.
- Техника безопасности при эксплуатации оборудования.

Кондитерское изделие:

- Указать основные виды сырья и продуктов, входящих в кондитерское изделие; нормы вложения продуктов массой брутто на 1 штуку и /или на заданное количество штук.
- Описание технологии приготовления кондитерского изделия.

В разделе указывается: последовательность закладки продуктов, особенности приготовления теста и начинки (при необходимости), отделочных материалов, время тепловой обработки.

- Прописываются качественные характеристики на изделие.
- Перечень оборудования и инвентаря для приготовления изделия: в разделе указывается все оборудование, инвентарь, посуда для приготовления данных блюд.
- Техника безопасности при эксплуатации оборудования: в разделе описывается техника безопасности при эксплуатации использованного оборудования.

В основной части работы (Раздел 2 Производственная санитария):

- Прописывается личная гигиена повара, кондитера.
- Производственный травматизм.
- Электрическая и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Заключение. В заключении прописывается роль профессии для обучающегося и общества в целом.

Список использованной литературы.

В списке указываются все литературные источники, информация из сети интернет использованные при написании работы.

4. Оформление письменной экзаменационной работы

4.1. Технические требования к оформлению письменной экзаменационной работы.

Выпускная квалификационная работа печатается на стандартном листе бумаги формата А4. Поля оставляются по всем четырем сторонам печатного листа- 20 мм, шрифт Times New Roman, 14 кегль, межстрочный интервал 1,5.

Текст письменной работы излагается на одной стороне листа. Выравнивание по ширине.

Каждая новая глава начинается с новой страницы; это же правило относится к другим основным структурным частям работы (введению, заключению, списку литературы, приложениям и т.д.).

Титульный лист оформляется по установленному образцу.

Выпускная квалификационная работа должна быть вложена в пластиковый скоросшиватель.

4.2. Правила оформления библиографического списка

Список используемой литературы включает в себя литературные, статистические и другие источники, материалы которых использовались при написании письменной работы. Список литературы составляется в следующем порядке:

- Книжные издания в алфавитном порядке.
- Источники из Интернета: название источника на русском языке, далее ссылка на английском языке.

При оформлении списка указываются все реквизиты книги: фамилия и инициалы автора, название книги, место издания, название издательства и количество страниц.

4.3. Правила оформления приложений

Приложение – заключительная часть работы, которая имеет дополнительное, обычно справочное значение, но является необходимой для более полного освещения темы. По содержанию приложения могут быть очень разнообразны: копии подлинных документов, выдержки из отчётных материалов, отдельные положения из инструкций и правил и т.д. По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, карты. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и иметь тематический заголовок. При наличии в работе более одного приложения их следует пронумеровать.

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»

19.01.17 Повар, кондитер

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Выпускник: _____ гр. № _____
(ФИО обучающегося)

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

Допущен (а) к защите обучающийся (щиеся) _____

Зам. директора по УПР: _____

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР ГБПОУ ЧМТ

« ____ » _____ 201_ г.

Задание
для письменной экзаменационной работы

Обучающемуся (шейся) _____

ГБПОУ ЧМТ гр. № _____

Тема:

Выполнить:

1. Введение.
2. Раздел 1. Технологическая часть.
3. Раздел 2. Производственная санитария.
4. Заключение.
5. Перечень используемой литературы.

К письменной экзаменационной работе прилагаются:

1. Дневник производственной практики.
2. Производственная характеристика.
3. Наряд – задание на выполнение выпускной квалификационной работы.

Дата выдачи работы « ____ » _____ 201_ г.

Срок сдачи работы: « ____ » _____ 201_ г.

Руководитель работы: _____ « ____ » _____ 201_ г.