Министерство образования и науки

Архангельской области

Государственное автономное образовательное учреждение

Начального профессионального образования

Архангельской области

Профессиональное училище № 22

(ГАОУ НПО АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №22»)

Методические указания

к написанию письменной экзаменационной работе

по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»

|  |  |
| --- | --- |
| Составитель(и): Чушкова Елена Александровна, мастер производственного обучения |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Рассмотрена и рекомендована к использованию на заседании предметно-цикловой комиссии по профессии «Повар, кондитер»

Протокол №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 г.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Методические указания разработаны к методическим рекомендациям по написанию письменных экзаменационных работ по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»

**Структура выпускной письменной экзаменационной работы**

Титульный лист

Задание на выполнение письменной экзаменационной работы

Содержание

Введение

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Технология приготовления блюда

Технология приготовления кондитерского изделия

Организация рабочего места при приготовлении блюда и кондитерского изделия. Охрана труда

Правила санитарии и гигиены работников предприятий общественного питания  
Заключение

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Технологические схемы полуфабрикатов, блюда и изделия

Технико - технологические карты на полуфабрикаты, блюдо, изделие

Инструкционно - технологические карты на блюдо, изделие

Таблицы недостатков и причины их возникновения полуфабрикатов, блюда, изделия

Технологические схемы организации работы в цехах, на рабочих местах  
Список используемой литературы

1. **Рекомендации по оформлению и содержанию разделов письменной**

**экзаменационной работы**

***Титульный лист***является первым листом документа, единую форму которого устанавливает ГОСТ 2.105-79.

**Лист *задания для письменной экзаменационной работы****,* руководитель получает в учебной части ОУ.

***Содержание***размещают после листа задания и включают в общее количество листов ПЭР. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка (симметрично тексту) прописными буквами жирным шрифтом. Нумерация основных разделов производится арабскими цифрами с указанием страниц, с которых они начинаются.

К «Содержанию» относятся такие разделы, как:

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 4 |
| ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ | 6 |
| 1 Технология приготовления блюда | 6 |
| 1.1 Первичная обработка | 6 |
| 1.2 Приготовление полуфабрикатов | 9 |
| 1.3 Приготовление блюда | 12 |
| 2 Технология приготовления кондитерского изделия | 13 |
| 2.1 Приготовление полуфабрикатов | 13 |
| 2.2 Приготовление кондитерского изделия | 18 |
| 2.3 Транспортировка и хранение кондитерских изделий | 19 |
| 3 Организация рабочего места при приготовлении блюда и изделия. Охрана труда | 21 |
| 4 Правила санитарии и гигиены работников предприятий общественного питания | 26 |
| Заключение | 29 |
| ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ | 31 |
| Список используемой литературы | 46 |

***Введение***так же как и ***содержание***записывается в виде заголовка (симметрично тексту) прописными буквами жирным шрифтом. Введение должно составлять по объему не более 1-2 листов. Рекомендуется включить исторические сведения о профессиях; происхождение различных кондитерских изделий и блюд; современные направления и методы для изучения этих профессий и т. д. (Похлебкин В.В. Кулинарный словарь.- М.: Агропромиздат, 2010; Черемухина Л.А. Северная кухня,- Архангельск, Северо-Западное книжное издательство, 2008; журналы «Питание и общество» и др. литература).

***Технология приготовления блюда и кондитерского изделия***

Этот раздел является основным, так как в нем содержится полная информация по приготовления блюда и изделия. Он включает в себя несколько подразделов:

- Первичная обработка сырья;

- Технология приготовления полуфабрикатов;

- Технология приготовления блюда и изделия;

- Транспортировка и хранение кондитерских изделий.

После каждого описания полуфабрикатов, изделий и блюд следует указывать требования к качеству, и реализации; подачу (учебники: Бутейкис Н.Г., Жуков;. А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М., 2013; Алфимова Н.А.,Татарская Л.Л. К улинария. - М., 2013)

***Организация рабочего места при приготовлении блюда и кондитерского изделия. Охрана труда****.* Этот раздел включает в себя описание организации работы цехов в предприятиях общественного питания, рабочего места повара и кондитера при приготовлении блюда и кондитерского изделия. При написании «Охраны труда» использовать инструкции по охране труда перед началом, во время и в конце работы работников общественного питания (учебники: Усов В.В. Организация работы предприятий общественного питания, 2013 и др.; Охрана труда, 2010.)

***Правила санитарии и гигиены работников предприятия общественного питания***этот раздел является одинаковым для обеих профессий и включает в себя соблюдение правил санитарии и гигиены работников ПОП (учебник: Матюхина Л. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.:ИРПО; Издательский центр «Академия», 2012).

***В Заключении***следуетсделать вывод и указать значимость и актуальность применения данного блюда и изделий в питании человека.

***Практическая часть*** располагается после заключения. К ней относятся:

Технологические схемы полуфабрикатов, блюда и изделия;

Технико - технологические карты на полуфабрикаты, блюдо, изделие;

Инструкционно - технологические карты на блюдо, изделие;

Таблицы недостатков и причины их возникновения полуфабрикатов, блюда, изделия;

Технологические схемы организации работы в цехах, на рабочих местах при приготовлении блюда и изделия.

Указанный материал относится к приложению в целях сокращения объема теоретической части ПЭР, его страницы входят в общий объем работы. Связь практической части с текстом осуществляется с помощью ссылок, например: (см. приложение 25 или рисунок 2)

В конце ПЭР приводится ***список использованной литературы****,* в который включают все использованные источники, расположенные в алфавитном порядке согласно фамилиям авторов. Список используемой литературы должен быть оформлен в соответствии с принятыми стандартами.

1. **Критерии оценки за написание ПЭР**

**Оценка** **«5» - «отлично»** ставится, при условии,

- 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:

- если есть не существенные замечания по оформлению 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 практической части;

- 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.

1. **Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы**

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

- логично изложеного содержания ответа по теме, при этом выявленные знаний соответствующих объему и глубине их раскрытия;

- правильное использование профессиональной терминологии;

- верно, в соответствии с темой охарактеризованы основные технологические процессы;

- полнота ответов на дополнительные вопросы.

**Оценка** **«4» - «хорошо»** ставится, если обучающийся допустил незначительные ошибки, или неточности в раскрытии содержания темы или ответы на дополнительные вопросы были не полные с профессиональной точки зрения.

**Оценка** **«3» - «удовлетворительно»** ставится, если при защите допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или обучающийся не смог показать необходимые знания на дополнительные вопросы.

**Оценка** **«2» - «неудовлетворительно»** ставится, если работа выполнена с большими нарушениями и при защите обучающейся не смог раскрыть содержания работы и не смог показать необходимые знания.