

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено  
на заседании методической комиссии  
«10» декабря 2019г.  
протокол № 5  
председатель методической комиссии  
\_\_\_\_\_ /А.П.Амирханова/

Утверждаю  
Директор ОГБПОУ ТМК  
Ф.С.Тюленева  
Приказ от «30» декабря 2019г.  
№446

Методические рекомендации к написанию письменной экзаменационной работы  
по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 «Повар, кондитер»

Тейково 2020г.

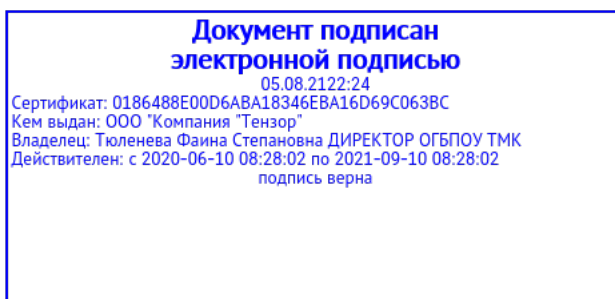


Методические рекомендации по выполнению письменной экзаменационной работы по профессии «Повар, кондитер» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО в части подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Методические рекомендации включают содержание этапов написания письменной экзаменационной работы; структуру письменной экзаменационной работы. Рекомендации являются руководством для самоконтроля обучающихся.

Разработчик:

Недошитова К.А. – преподаватель спецдисциплин ОГБПОУ ТМК.



## Содержание

Общие положения	4
Подготовка выпускной квалификационной работы	7
Структура выпускной квалификационной работы	7
Порядок сдачи выпускной квалификационной работы	8
Содержание выпускной квалификационной работы	8
Требования к структурным элементам	9
Требования к оформлению работы	10
Требования к защите выпускной квалификационной работы	11
Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы	12
Приложение 1 Темы выпускной квалификационной работы	16
Приложение 2 Титульный лист выпускной квалификационной работы	19
Приложение 3 Отзыв руководителя	20
Приложение 4 Рецензия	21
Приложение 5 Задание	22

**Документ подписан  
электронной подписью**

05.08.2122:24

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

## ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Целью выполнения ВКР является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому профессиональному модулю (далее – ПМ).

**Общие компетенции** обучающегося включают в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Кроме того, обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

1. 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.

2. 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.

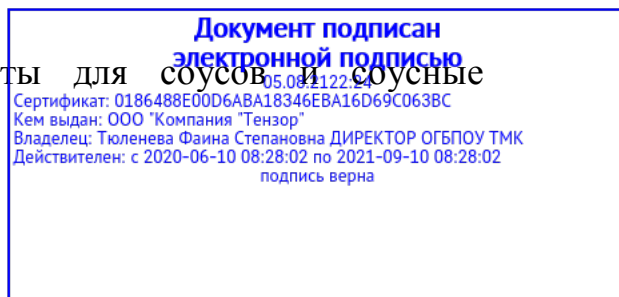
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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 том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения практики.

Задачами ВКР являются:

- овладение всеми видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями;
- систематизация, закрепление и расширение полученных профессиональных компетенций, общих компетенций, применение этих знаний при решении конкретных производственных задач;

Документ подписан  
электронной подписью  
05.08.2122:24  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

- развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой расчета сырья для выполнения производственного задания.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов;
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПМ.03	Приготовление супов и соусов;
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы;
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков;
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ВКР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер». Объем работы не должен превышать 30-35 страниц текста без учета приложений.

### Подготовка выпускной квалификационной работы

Процедура подготовки состоит из нескольких этапов:

1. Выбор темы.
2. Ознакомление с учебной, справочной и дополнительной литературой по теме работы.
3. Сбор фактического материала.
4. Обработка и анализ информации.
5. Формулировка выводов, рекомендаций.
6. Оформление работы в соответствии с установленными требованиями.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами, экспертами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются и утверждаются на заседаниях ПЦК соответствующих дисциплин.

Обучающимся предоставляется право выбора, исходя из перечня тем (Приложение 1), разработанного для защиты ВКР.

Задания по выполнению практической части ВКР выдается не позднее, чем за 2 недели до начала практики по специальности, профессии.

### Структура выпускной квалификационной работы

ВКР содержит следующие элементы:

1. Титульный лист (Приложение 2)

Документ подписан  
электронной подписью  
05.08.2122:24  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

2. Задание на выполнение ВКР (Приложение 3)
3. Содержание (Приложение 4)
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Литература (в т.ч. ссылки www)(Приложение 5)
8. Приложения: иллюстрации, фотографии, схемы, конверт с CD-диском (с презентацией) и т.д.
9. Отзыв о выполнении ВКР (рецензия) (Приложение 6) – не подшивается.

### **Порядок сдачи выпускной квалификационной работы**

---

Все страницы окончательно оформленной ВКР прошиваются в папку-скоросшиватель или в обложку.

Выполненная студентом ВКР проверяется руководителем, рецензируется, подписывается с указанием ФИО, должности преподавателя и даты рецензирования.

Назначается дата защиты ВКР.

### **Содержание выпускной квалификационной работы**

---

**Введение.**

**Расчетно-технологическая часть:**

#### **2.1. Приготовление кулинарных блюд**

2.1.1. Характеристика блюда, дать товароведную характеристику сырья;

2.1.2. Технологическая и инструкционная карта, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на 1 порцию; 10 порций.

2.1.3. Характеристика и механическая кулинарная обработка основного и вспомогательного сырья.

2.1.4. Технология приготовления блюда.

2.1.5. Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

2.1.6. Организация работы цехов и рабочего места, подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды.

#### **2.2. Приготовление кондитерских изделий**

2.2.1. Характеристика изделия.

2.2.2. Рецепт изделия

2.2.3. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов.

2.2.4. Приготовление кондитерского изделия

2.2.5. Оформление кондитерского изделия

2.2.6. Требования к качеству изделия и сроки реализации

2.2.7. Организация рабочего места. Подбор необходимого инвентаря и посуды.

**Документ подписан  
электронной подписью**  
05.08.2122:24  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

### 3. **Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства**

- 3.1. Организация работы по охране труда (инструктажи).
- 3.2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
- 3.3. Пожарная безопасность.

4. **Заключение**
5. **Литература**
6. **Приложения**

#### **Требования к структурным элементам**

Содержание ВКР должно быть кратким, исчерпывающе ясным и литературно-правильным. Работа выполняется в единой стилевой манере, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки и опечатки. В тексте желательно использовать безличные конструкции, слова: *должен, следует, необходимо, требуется, чтобы, разрешается, не допускается, запрещается, не следует и т.д.* Допускается использование слов: *применяют, указывают* и т.д.

**В тексте не допускается** применять сокращения слов, не установленные соответствующими государственными стандартами; использовать сокращенные обозначения физических величин, (за исключением формул, таблиц и рисунков).

#### 1. **Введение**

Содержание данного раздела включает обоснование выбора темы, её актуальность, практическое значение, социальную значимость, формулируются цель и задачи работы.

#### 2. **Расчетно-технологическая часть**

Содержание данного раздела, относящегося к основной части, включает два подраздела, содержащих теоретические положения по теме, описание технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования инструментов и др. приспособлений, а также параметров и режимов процесса приготовления кулинарных блюд, процесса приготовления кондитерских изделий. Содержание основной части должно точно соответствовать теме работы, полностью ее раскрывать.

**Выполняя данный раздел необходимо:**

- описать технологию приготовления кулинарного блюда, кондитерского изделия;
- указать название кулинарного блюда, кондитерского изделия;
- дать товароведную характеристику сырья.

**Документ подписан  
электронной подписью**  
05.08.21 22:24  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна



- указать специфические особенности и т. д.;
- указать правила подачи и оформления кулинарного блюда, кондитерского изделия;
- указать органолептические показатели кулинарного блюда или кондитерского изделия;
- дать краткое описание оборудования, используемого для приготовления кулинарного блюда, кондитерского изделия.

### 1. **Охрана труда, техника безопасности**

Данный раздел включает:

- порядок организации работ по охране труда (инструктажи);
- порядок оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве;
- правила пожарной безопасности, требования безопасности на ПОП (перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончанию работы).

### 1. **Заключение**

Кратко излагаются теоретические и практические выводы о работе согласно изложенной теме, с предложениями и указаниями на возможные изменения.

### 2. **Литература**

Приводится список использованной литературы. В него включаются все источники информации, которую студент использовал при выполнении ВКР.

### 3. **Приложения**

Помещают после списка использованной литературы. В правом верхнем углу пишется слово «Приложение» и обозначенный арабской цифрой номер.

## **Требования к оформлению работы**

К оформлению письменной экзаменационной работы предъявляются высокие требования. Существуют общепринятые правила оформления, которые необходимо соблюдать. Государственная экзаменационная комиссия в ходе защиты оценивает не только содержание работы и профессиональные знания выпускника, но и умения, навыки и культуру оформления документов на примере оформления письменной экзаменационной работы.

Документ подписан на  
электронной подписью  
05.08.2122:24  
488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

Требования к оформлению письменной экзаменационной работы должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32-2017 Межгосударственный стандарт.

Текст помещается на одной стороне листа, печатается через **полуторный** междустрочный интервал с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman.

Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.

Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: ), с полями слева – 2,5 см, сверху -2 см, справа – 1,5 см, внизу – 2 см.

Титульный лист является первым листом ВКР. После листа задания размещают содержание ВКР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы. Каждый раздел, главу начинать с новой страницы.

Работа пишется одним цветом.

Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman. Расстояние между заголовком и шрифтом составляет 1,5 интервала 14-го размера шрифта.

ВКР состоит из разделов, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.

Нумерация пунктов должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номера раздела и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставится точка.

При использовании иллюстраций необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной в пределах раздела нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например: 1.1, 1.2.; ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках: (рис.1.1) или (рис.1.2.). Иллюстрации могут иметь наименования и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование помещают над иллюстрацией, поясняющие данные – под ней. Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица...» с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, «Таблица 17»). На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников.

Документ подписан  
электронной подписью  
05.08.2122:24  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

Список использованных при подготовке ВКР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (//), пробел и название журнала (без кавычек), точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка. Приложения оформляются после списка литературы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа с обозначением в правом верхнем углу словом «Приложение». Приложения должны нумероваться (например, «Приложение 10») и иметь заголовки. Если приложение одно, то оно не нумеруется.

### **Требования к защите ВКР**

Защита проводится в образовательном учреждении, в присутствии председателя и членов государственной экзаменационной комиссии.

Время, отводимое на защиту - **10 мин. и 5 мин.** - на дополнительные вопросы. Презентация содержит не более 15 слайдов.

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

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

- логично изложил содержание своего ответа по теме, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине раскрытия темы.

- правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

- верно, в соответствии с темой, характеризовал на базовом или профильном уровне основные технологические процессы, выделяя их существенные признаки;

- обнаружил умение подбирать материалы и средства труда в соответствии с целями деятельности;

- проявил умение оценивать экологические последствия применения различных технологий;

Не влияют на отметку незначительные неточности и частичная неполнота ответа при условии, что в процессе беседы аттестационной комиссии с экзаменуемым последний самостоятельно делает необходимые уточнения и дополнения.

**Оценка «4» - «хорошо»** ставится, если выпускник допустил незначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание темы, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, или не обнаружил какое – либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение.

**Документ подписан  
электронной подписью**

05.08.2122:24

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

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

**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, умения.

**Документ подписан  
электронной подписью**

05.08.2122:24

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

Приложение 1 Темы выпускной квалификационной работы  
**Тематика выпускных практических квалификационных работ и  
 письменных экзаменационных работ**  
**Тематика выпускных практических квалификационных работ:**

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Приготовление и отпуск блюд: А) холодная закуска из птицы – рулет с соусом в соответствии с требованиями WorldSkills Б) основное горячее блюдо из рыбы с двумя гарнирами и соусом в соответствии с требованиями WorldSkills В) приготовление десерта с использованием песочного теста как одного из компонентов	ПМ.06 ПМ.04 ПМ.03 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.07
2.	Приготовление и отпуск блюд: А) солянка домашняя Б) самбука яблочная В) торт «Березка»	ПМ.03 ПМ.07
3.	Приготовление и отпуск блюд: А) суп пюре из птицы Б) морс клюквенный В) торт «Сказка»	ПМ.04 ПМ.07
4.	Приготовление и отпуск блюд: А) печень по-строгановски Б) салат столичный В) пирожные твороженные кольца	ПМ.04 ПМ.06 ПМ.07
5.	Приготовление и отпуск блюд: А) птица заливная в форме Б) фаршированный омлет с мясными продуктами В) пирожные корзиночки с повидлом и крем	ПМ.05 ПМ.06
6.	Приготовление и отпуск блюд: А) рассольник домашний Б) котлеты по-киевски с гарниром В) торт «Прага	ПМ.06 ПМ.02
7.	Приготовление и отпуск блюд: А) салат из свежих помидор, огурцов, лука Б) бифштекс рубленый с яйцом, картофельным пюре В) торт Ленинградский	ПМ.03 ПМ.05

**Документ подписан  
 электронной подписью**  
 05.08.2122:24  
 Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
 Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
 Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
 подпись верна

8.	Приготовление и отпуск блюд: А) салат витаминный Б) зразы рубленые с отварными макаронами В) пирожные слойка с кремом	ПМ.06 ПМ.05
9.	Приготовление и отпуск блюд: А) голубцы овощные Б) тельное с жареным картофелем В) пирожные ореховые однослойные помадой	ПМ.06 ПМ.05
10.	Приготовление и отпуск блюд: А) закуски тапас в ассортименте соответствии с требованиями WorldSkills Б) холодная закуска из птицы – рулет с соусом в соответствии с требованиями worldskills В) основное горячее блюдо из рыбы с двумя гарнирами и соусом в соответствии требованиями WorldSkills	ПМ.06 ПМ.03 ПМ.01 ПМ.02
11.	Приготовление и отпуск блюд: А) шницель По - столичному со сложным гарниром Б) запеканка пшенная В) торт Кофейный	ПМ.05 ПМ.02
12.	Приготовление и отпуск блюд: А) котлеты «Пожарские» с рассыпчатой гречневой кашей Б) винегрет овощной В) рулет бисквитный	ПМ.05 ПМ.02 ПМ.06
13.	Приготовление и отпуск блюд: А) жаркое по-домашнему Б) яблоки запеченные В) эклеры	ПМ.05 ПМ.07
14.	Приготовление и отпуск блюд: А) рыба тушеная в томате с овощами Б) яблоки жареные в тесте В) торт Наполеон	ПМ.04 ПМ.07 ПМ.03 ПМ.01
15.	Приготовление и отпуск блюд: А) жаркое по-домашнему Б) запеченный пудинг из творога, с фруктовый В) торт бисквитный с фруктами	ПМ.05 ПМ.02 ПМ.03
16.	Приготовление и отпуск блюд: А) рассольник домашний	ПМ.03 ПМ.05

**Документ подписан  
электронной подписью**

05.08.2122:24

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОБЪЕДУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

	Б) азу с гарниром В) пирожное бисквитно-кремовое	ПМ.01
17.	Приготовление и отпуск блюд: А) помидор фаршированных с мясом и салатом Б) сладкий суп из смеси сухофруктов В) торт «Лимонный»	ПМ.06 ПМ.03
18.	Приготовление и отпуск блюд: А) вареники с творогом Б) рыба жареная в тесте с соусом майонезом и корнишонами В) торт «Птичье молоко»	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.03
19.	Приготовление и отпуск блюд: А) картофельный суп с бобовыми Б) мусс брусничным В) торт «Листопад»	ПМ.03 ПМ.07
20.	Приготовление и отпуск блюд: А) борщ сибирский Б) плов В) пирожные картошка	ПМ.03 ПМ.05



**Тематика письменных экзаменационных работ:**

№ темы	Наименование темы письменной экзаменационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) холодная закуска из птицы – рулет с соусом в соответствии с требованиями WorldSkills Б) основное горячее блюдо из рыбы с двумя гарнирами и соусом в соответствии с требованиями WorldSkills В) приготовление десерта с использованием песочного теста как одного из компонента Устройство, назначение и эксплуатация машины ТОРГМАШ УКМ-14	ПМ.06 ПМ.04 ПМ.03 ПМ.01 ПМ.02 ПМ.07
2.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) солянка домашняя Б) самбука яблочная В) торт «Березка» Устройство, назначение и эксплуатация кофеварки	ПМ.03 ПМ.07
3.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) суп пюре из птицы Б) морс клюквенный В) торт «Сказка» Устройство, назначение и эксплуатация протирочной машины	ПМ.04 ПМ.07
4.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) печень по-строгановски Б) салат столичный В) пирожные творожные кольца Устройство, назначение и эксплуатация кондитерской печи КЭ	ПМ.05 ПМ.06
5.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) птица заливная в форме Б) фаршированный омлет с мясными продуктами В) пирожные корзиночки с повидлом и кремом Устройство, назначение и эксплуатация тестомесильной машины ТММ	ПМ.06 ПМ.02
6.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) рассольник домашний Б) котлеты по-киевски с гарниром В) торт «Прага» Устройство, назначение и эксплуатация мармита для вторых блюд МСЭМ-3	ПМ.03 ПМ.05

**Документ подписан  
 электронной подписью**  
 05.08.2122:24  
 Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
 Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
 Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
 Действителен с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
 подпись верна



7.	<p>Технология приготовления и отпуск блюд:          А) салат из свежих помидор, огурцов, лука          Б) бифштекс рубленый с яйцом, с картофельным пюре          В) торт Ленинградский          Устройство, назначение и эксплуатация мармита для вторых блюд</p>	<p>ПМ.06          ПМ.05</p>
8.	<p>Технология приготовления и отпуск блюд:          А) салат витаминный          Б) зразы рубленые с отварными макаронами          В) пирожные слойка с кремом          Устройство, назначение и эксплуатация микроволновой печи</p>	<p>ПМ.06          ПМ.05</p>
9.  10.	<p>Технология приготовления и отпуск блюд:          А) голубцы овощные          Б) тельное с жареным картофелем          В) пирожные ореховые однослойные с помадой          Устройство, назначение и эксплуатация фаршемешалки</p> <p>Технология приготовления и отпуск блюд:          А) закуски тапас в ассортименте в соответствии с требованиями WorldSkills          Б) холодная закуска из птицы – рулет с соусом в соответствии с требованиями worldskills          В) основное горячее блюдо из рыбы с двумя гарнирами и соусом в соответствии с требованиями WorldSkills          Устройство, назначение и эксплуатация миксера МП-10 (планетарный)</p>	<p>ПМ.06          ПМ.03          ПМ.01          ПМ.02</p>
11.	<p>Технология приготовления и отпуск блюд:          А) шницель По - столичному со сложным гарниром          Б) запеканка пшеничная          В) торт Кофейный          Устройство, назначение и эксплуатация мясорубок типа МИМ</p>	<p>ПМ.05          ПМ.02</p>
12.	<p>Технология приготовления и отпуск блюд:          А) котлеты «Пожарские» с рассыпчатой гречневой кашей          Б) винегрет овощной          В) рулет бисквитный          Устройство, назначение и эксплуатация протирачной машины МП</p>	<p>ПМ.05          ПМ.02          ПМ.06</p>
13.	<p>Технология приготовления и отпуск блюд:          А) жаркое по-домашнему          Б) яблоки запеченные          В) эклеры</p>	<p>ПМ.05          ПМ.07</p>

**Документ подписан  
электронной подписью**  
05.08.2122:24  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

	Устройство, назначение и эксплуатация пищеварочного котла	ПМ.03 ПМ.07
14.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) рыба тушеная в томате с овощами Б) яблоки жареные в тесте В) торт Наполеон Устройство, назначение и эксплуатация электрофритюрницы ФЭ	ПМ.04 ПМ.07 ПМ.03 ПМ.01
15.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) жаркое по-домашнему Б) запеченный пудинг из творога, соус фруктовый В) торт бисквитный с фруктами Устройство, назначение и эксплуатация электрогри	ПМ.05 ПМ.02 ПМ.03
16.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) рассольник домашний Б) азу с гарниром В) пирожное бисквитно-кремовое Устройство, назначение и эксплуатация мясорыхлителя МРМ	ПМ.03 ПМ.05 ПМ.01
17.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) помидор фаршированных с мясным салатом Б) сладкий суп из смеси сухофруктов В) торт «Лимонный» Устройство, назначение и эксплуатация овощерезк для сырых овощей	ПМ.06 ПМ.03
18.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) вареники с творогом Б) рыба жареная в тесте с соусом майонез с корнишонами В) торт «Птичье молоко» Устройство, назначение и эксплуатация электропл ПЭ	ПМ.02 ПМ.04 ПМ.03
19.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) картофельный суп с бобовыми Б) мусс брусничный В) торт «Листопад» Устройство, назначение и эксплуатация взбивальн машины МВ	ПМ.03 ПМ.07
20.	Технология приготовления и отпуск блюд: А) борщ сибирский Б) плов В) пирожные картошка Устройство, назначение и эксплуатация овощерезк МРО	ПМ.03 ПМ.05

**Документ подписан  
электронной подписью**  
05.08.2122:24  
Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC  
Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"  
Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК  
Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02  
подпись верна

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Тейковский многопрофильный колледж

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**НАЗВАНИЕ ТЕМЫ**

Тип работы: письменная экзаменационная работа

Профессия ППКРС \_\_\_\_\_

Квалификация \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_

Срок обучения \_\_\_\_\_

Выполнил(а) \_\_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося

Руководитель \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О. руководителя (преподаватель)

Рецензент \_\_\_\_\_

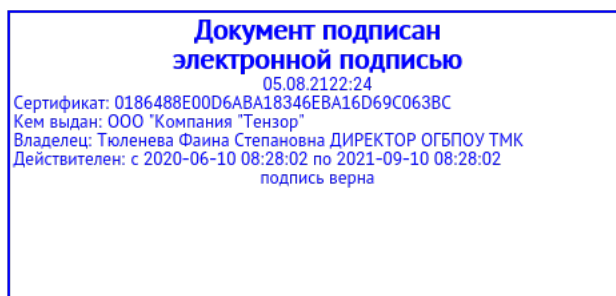
должность

подпись

Ф.И.О.

Дата защиты «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Тейково 20\_\_ г.



**ОТЗЫВ**

**о выполнении письменной экзаменационной работы**

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

ОГБПОУ ТМК Группа № \_\_\_\_\_

Профессия \_\_\_\_\_

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 оформление \_\_\_\_\_

5. Степень самостоятельности обучающегося при разработке вопросов  
темы \_\_\_\_\_

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

Руководитель \_\_\_\_\_

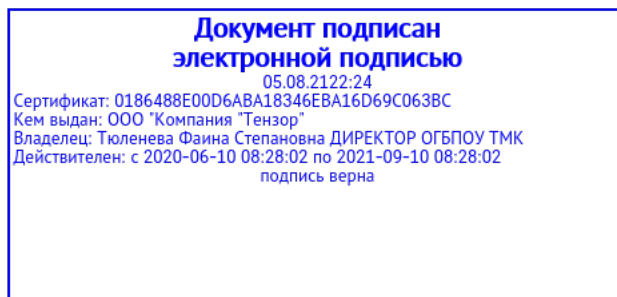
работы \_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Зам. \_\_\_\_\_ директора \_\_\_\_\_ по

УПР \_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.





Приложение 6. Оформление задания

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

/ \_\_\_\_\_ /

подпись

Ф.И.О.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ЗАДАНИЕ

### на выпускную квалификационную работу

Обучающемуся(ейся) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы, специальности

\_\_\_\_\_

код и наименование специальности

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Тема выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_

Перечень технических решений, подлежащих разработке (выбор нового оборудования, разработка технологии, схемы, оснастки специального задания и т.д.) по заказу предприятия

\_\_\_\_\_

Изделие, входящее в ВКР и подлежащее изготовлению \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Графическая часть проекта выполняется в зависимости от специальности и темы. По формату, условным обозначениям, цифрам, масштабам чертежи должны соответствовать требованиям ГОСТ.

Содержание графических работ:

Лист 1. \_\_\_\_\_

Лист 2. \_\_\_\_\_

Лист 3. \_\_\_\_\_

Лист 4. \_\_\_\_\_

Работа должна быть набрана на компьютере на одной стороне листа.

Структура:

- титульный лист,

**Документ подписан  
электронной подписью**

05.08.2122:24

Сертификат: 0186488E00D6ABA18346EBA16D69C063BC

Кем выдан: ООО "Компания "Тензор"

Владелец: Тюленева Фаина Степановна ДИРЕКТОР ОГБПОУ ТМК

Действителен: с 2020-06-10 08:28:02 по 2021-09-10 08:28:02

подпись верна

- задание на ВКР,
- содержание (оглавление),
- введение,
- используемые сокращения и обозначения,
- теоретическая часть,
- проектно-расчетная (опытно-экспериментальная) часть,
- графическая часть (чертежи, схемы, графики, диаграммы, эскизы и др.),
- заключение,
- список использованных источников,
- приложения.

По оформлению работа должна соответствовать требованиям ГОСТ7.32—2017

Наименование предприятия, на котором выпускник проходит преддипломную практику

\_\_\_\_\_  
 Фамилия и должность руководителя ВКР \_\_\_\_\_

Дата выдачи ВКР «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок окончания ВКР «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии \_\_\_\_\_

наименование

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

должность

подпись

Ф.И.О., дата

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

должность

подпись

Ф.И.О., дата

