Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Артинский агропромышленный техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ**

Арти 2018

Письменная экзаменационная работа является частью выпускной квалификационной работы и предусматривает сложность не ниже разряда по профессии рабочего, служащего, предусмотренного ФГОС СПО.

Методические рекомендации по написанию, оформлению и письменной экзаменационной работы предназначены для обучающихся Артинского агропромышленного техникума.

* Методических рекомендациях излагаются общие требования к оформлению работы.

**Требования к письменной экзаменационной работе**

Письменная экзаменационная работа – сжатое изложение информации по конкретной теме, определяемой образовательным учреждением, она должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных моду-лей, входящих в образовательную программу СПО.

Работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

**Требования к оформлению работы**

Работа выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги. Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы. Каждый новый раздел, а также Введение, Основная часть, Заключение, Список литературы и Приложения начинаются с новой страницы.

Размер бумаги – стандартного формата А4 (210 х 297 мм).

Параметры страницы:

* поля:
  + левое – 30 мм,
  + верхнее – 20 мм,
  + правое – 10 мм,
  + нижнее – 20 мм;
* ориентация – книжная;
* расстановка переносов – автоматическая.

Форматирование символов:

* шрифт Times New Roman;
* кегль (размер) – 14 пт (пунктов) в основном тексте, 12 пт в сносках, таблицах;
* цвет шрифта – черный.

Форматирование абзацев:

* красная строка – 1,25 см;
* междустрочный интервал – полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных ссылках;
* выравнивание основного текста и ссылок – «по ширине».

**Нумерация страниц**

Нумерация страниц начинается с 3-й страницы (Введение), т. е. после ти-тульного листа и содержания работы. Далее последовательная нумерация всех листов, включая Заключение, Список литературы и Приложения (если они имеются в работе). Нумерация страниц, на которых даются приложения, явля-ется сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста.

Номер страницы располагается внизу по центру.

**Оформление заголовков**

Заголовки набираются прописными буквами полужирным шрифтом. Раз-мер шрифта – 14 пт. Выравниваются заголовки по центру, точка в конце заголовка не ставится.

Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один межстрочный интервал.

Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

**Требования к содержанию работы**

Письменная экзаменационная работа включает: Титульный лист; Содержание; Введение; Основную часть; Заключение; Список литературы; Приложения. Объем работы не менее 10 страниц.

После титульного листа помещается *Содержание*, в котором приводятся все заголовки работы (строчными буквами) и указываются все страницы, с которых они начинаются. Заголовки *Содержания* должны точно повторять заголовки в тексте.

Во *Введении* даѐтся краткая характеристика предмета выбранной темы, формулируются цель и задачи работы.

**Формулирование цели и задач работы**

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

*Обобщить* –сделав вывод,выразить основные результаты в общем положении,придать общее значение чему-либо.

*Изучить* –усвоить в процессе обучения,исследовать,познать,внимательно наблюдая, ознакомиться, понять

*Изложить* –описать,передать устно или письменнократко пересказать содержание чего-либо

*Систематизировать* –привести в систему.

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 за-дач*».После вводной(переходной)фразы следует четко,под нумерацией сфор-мулировать задачи.

***Например***, «*Для реализации поставленной цели в работе решаются сле-дующие задачи*:

* проанализировать (подходы к проблеме, вопрос в литературе, документы
  + 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 приготовления…………..;*

*разработать технологическую (калькуляционную) карту…………………; изу-*

*чить условия и правила хранения…………………*

* *Основной Части* дается описание и обоснование используемой техно-логии процесса, средств и предметов труда, результата труда.
* *Заключении* формулируются выводы и итоги выполнения письменнойэкзаменационной работы, отражающие описание предлагаемых рекомендаций.

*В Списке литературы* указываются источники,на которые обучающийсяссылается в письменной экзаменационной работе и все иные, изученные им в связи с еѐ подготовкой. Все источники в списке литературы располагаются в алфавитном порядке.

Список литературы должен быть достаточно представительным и содержать не менее 3 названий использованной и проработанной литературы, а также Интернет-источники (ссылки).

* + *Приложении* приводятся формы документов,схемы,таблицы,графики,
* также другие вспомогательные материалы.

Отзыв на ПЭР

Руководитель составляет отзыв на ПЭР.

Бланк

*Приложение*

**Образец оформления титульного листа**

Министерство общего и профессионального образования

Свердловской области

ГБПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

|  |
| --- |
| Допустить к защите:  Председатель педсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |
|  |

Письменная экзаменационная работа

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИЧЕЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| ОПОП СПО ПП КРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_(код)  «Повар, кондитер»  Дата защиты «25» июня 2019г.  Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Исполнитель: ФИО  группа № 38  Руководитель: ФИО  Должность, квалификационная категория |

Арти

2019

**Темы выпускных квалификационных работ по профессии**

**«Повар, кондитер»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема письменной экзаменационной работы** |
| 1. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Булочек сдобных с черносливом  -Компот из апельсинов  -Шницель натурально-рубленый с гарниром |
| 2. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Расстегая с рыбой из дрожжевого теста  -Компот из смеси сухофруктов  -Поджарка из свинины с гарниром |
| 3. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Курник из сдобного пресного теста  -Компот из свежих плодов  -Рыба жареная с луком по-ленинградски |
| 4. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Блинчики фаршированные  -Кисель фруктовый  -Шницель рыбный натуральный с гарниром |
| 5. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Печенья творожного из песочного теста  -Напиток клюквенный  -Тефтели мясные с гарниром |
| 6. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Профитроли из заварного теста  -Напиток лимонный  -Рулет из рыбы с соусом |
| 7. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Кекс «Столичный» из песочного теста  -Напиток апельсиновый  -Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски |
| 8. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Сочни с творогом из сдобного пресного теста  -Напиток яблочный  -Рыба, запеченная с яйцом |
| 9. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Рулет бисквитный со сливочным кремом  -Напиток из шиповника  -Котлета по-киевски с гарниром |
| 10. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Пирожное бисквитное со сливочным кремом  -Компот из свежих плодов  -Рыба филе, припущенная с гарниром |
| 11. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Булочка «Домашняя» из дрожжевого опарного теста  -Компот из смеси сухофруктов  -Бефстроганов с гарниром |
| 12. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Пирожное песочное со сливочным кремом  -Компот из свежих плодов  -Рыба по-русски с гарниром |
| 13. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Торт бисквитный со сливочным кремом  -Напиток клюквенный  -Зразы отбивные с гарниром |
| 14. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Пирожные из слоеного пресного теста (треугольники, конверты, бантики)  -Кисель фруктовый  -Голубцы с мясом и рисом |
| 15. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Кулич из сдобного дрожжевого теста  -Напиток лимонный  -Зразы рубленые с гарниром |
| 16. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Пирог яблочный полуоткрытый из дрожжевого теста  -Напиток апельсиновый  -Бифштекс жареный с луком, с гарниром |
| 17. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Кулебяку с капустным фаршем  -Напиток яблочный  -Жаркое по-домашнему |
| 18. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Пирожки печеные с картофельно-грибным фаршем  -Напиток из шиповника  -Бифштекс рубленный с яйцом, с гарниром |
| 19. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Торт песочный «Орех»  -Компот из свежих плодов  -Плов из свинины |
| 20. | Технология приготовления и правила подачи блюд:  -Сочни с творогом из сдобного пресного теста  -Напиток из брусники  -Гуляш из свинины с гарниром |

**Структура письменной экзаменационной работы по профессии**

**«Повар, кондитер»**

- Введение (цель, задачи, краткая характеристика изделия/блюда)

Основная часть

- Характеристика кулинарных и кондитерских блюд

- Организация рабочего места горячего и кондитерского цехов

- Технологический процесс приготовления

- Охрана труда и техника безопасности

- Контроль качества

- Заключение

- Список литературы

- Приложение (технологическая карта, калькуляционная карта, эскиз (фото) изделия/блюда)

**Темы выпускных квалификационных работ по профессии**

**«Автомеханик»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Устройство и техническое обслуживание ходовой части КАМАЗ-5320. |
|  | Регулировка клапанного механизма двигателя ВАЗ-2107. |
|  | Система смазки двигателя автомобиля ГАЗ-53 и технология замены моторного масла в нем. |
|  | Обслуживание карбюратора автомобиля и ремонт топливного насоса ВАЗ-2107 |
|  | Устройство и регулировка форсунок системы питания КАМАЗ-5320 |
|  | Устройство электрооборудования, техническое обслуживание и поиск неисправностей генератора автомобиля ВАЗ-2107 |
|  | Регулировка сцепления автомобиля ГАЗ-53. |
|  | Устройство шины грузового автомобиля, технология замены шины колеса автомобиля ГАЗ-53. |
|  | Замена передних тормозных колодок автомобиля ГАЗ-53. |
|  | Проверка и установку зажигания на двигателе ГАЗ-53. |
|  | Ходовая часть автомобиля ГАЗ-53, проверка и регулировку подшипников ступиц переднего колес автомобиля ГАЗ-53. |
|  | Регулировка зазора между колодками тормозного барабана автомобиля ГАЗ – 53. |
|  | Шиномонтажные и балансировочные работы колеса легкового автомобиля. |
|  | Замена крестовины карданной передачи автомобиля ГАЗ-53. |
|  | Техническое обслуживание №2 системы смазки автомобиля ВАЗ- 2107. |
|  | Замена задних тормозных колодок автомобиля ВАЗ-2107. |
|  | Тормозная система автомобиля ВАЗ-2106, технология замены передних тормозных колодок на данном автомобиле. |
|  | Ходовая часть легкового автомобиля, технология замены нижней шаровой опоры ВАЗ- 2106 |
|  | Ходовая часть легкового автомобиля, технология замены верхней шаровой опоры ВАЗ- 2106 |
|  | Техническое обслуживание №2 системы смазки двигателя автомобиля КАМАЗ- 5320 |
|  | Техническое обслуживание №2 системы питания двигателя автомобиля КАМАЗ- 5320 |
|  | Ходовая часть автомобиля КАМАЗ-5320, регулировка подшипников ступицы переднего колеса автомобиля КАМАЗ- 5320 |
|  | Тормозная система автомобиля КАМАЗ-5320, регулировку зазоров между тормозными колодками и барабаном на данном автомобиле. |
|  | Устранение утечки воздуха в тормозной системе автомобиля КАМАЗ- 5320 |
|  | Техническое обслуживание №-2 системы зажигания автомобиля ВАЗ-2107 |
|  | Привод сцепления ВАЗ-2107. Ремонт рабочего цилиндра. |
|  | Устройство газораспределительного механизма и технология замены маслоотражателей автомобиля ВАЗ-2107. |

**Структура письменной экзаменационной работы по профессии**

**«Автомеханик»**

- Введение (цель, задачи)

- Основная часть

- Краткая характеристика агрегата (системы)

- Описание технологического процесса

- Охрана труда

- Правила техники безопасности

- Заключение

- Список литературы

- Приложение (схемы, таблицы, фото)

**Темы выпускных квалификационных работ по профессии**

**«Мастер общестроительных работ»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Технология выполнения примыкания стенпо однорядной системе перевязки швов толщиной 1,5 кирпича. |
|  | Технология кладки вертикального ограничения стен по однорядной системе перевязки швов толщиной 1.5 кирпича. |
|  | Технология выполнения пересечения стен по однорядной системе перевязки швов толщиной 1.5 кирпича. |
|  | Технология кладки угла по однорядной системе перевязки швов толщиной 2 кирпича. |
|  | Технология выполнения примыкания стен по многорядной системе перевязки швов толщиной 2 кирпича. |
|  | Технология кладки вертикального ограничения стен по многорядной системе перевязки швов толщиной 2 кирпича. |
|  | Технология выполнения пересечения стен по многорядной системе перевязки швов толщиной 1.5 кирпича. |
|  | Технология кладки угла по многорядной системе перевязки швов толщиной 2 кирпича. |
|  | Технология выполнения и устройство колодцевой кладки. |
|  | Технология выполнения кладки столба, сечением 2 на 2 кирпича. |
|  | Технология выполнения кладки столба сечением 1.5 на 2 кирпича. |
|  | Технология кладки угла по однорядной системе перевязки швов толщиной 1.5 кирпича. |
|  | Технология кладки угла по многорядной системе перевязки швов толщиной 1.5 кирпича. |
|  | Технология выполнения простенка по однорядной системе перевязки швов толщиной 1.5 кирпича. |
|  | Технология выполнения простенка по однорядной системе перевязки швов толщиной 2 кирпича. |
|  | Технология выполнения простенка по многорядной системе перевязки швов толщиной 2 кирпича. |
|  | Технология кладки столба сечением 1 на 1.5 кирпича. |
|  | Технология клади столба сечением 1.5 на 1.5 кирпича. |
|  | Технология вертикального ограничения стен. по многорядной системе перевязки швов толщиной 1.5кирпича. |
|  | Технология выполнения вертикального ограничения стен по однорядной системе перевязки швов толщиной 2 кирпича. |
|  | Технология выполнения простенка по однорядной системе перевязки швов толщиной 2.5 кирпича. |
|  | Технология выполнение кладки дымовых и вентиляционных каналов в стене толщиной 1.5 кирпича по однорядной системе перевязки швов. |
|  | Технология выполнения кладки дымовых и вентиляционных каналов в стене толщиной 2 кирпича по однорядной системе перевязки швов. |
|  | Технология выполнения вертикального ограничения стен по однорядной системе перевязки швов толщиной 1 кирпич. |
|  | Технология кладки облегчённого угла по многорядной системе перевязки швов толщиной 1.5 кирпича. |

**Структура письменной экзаменационной работы по профессии**

**«Мастер общестроительных работ»**

- Введение (цель, задачи)

- Основная часть

- Краткая характеристика конструкции

- Описание технологии выполнения

- Выбор и обоснование применяемых материалов и инструментов

- Организация рабочего места (охрана труда и правила техники безопасности)

- Заключение

- Список литературы

- Приложение (схемы, рисунки).

**Темы выпускных квалификационных работ по профессии**

**«Мастер сельскохозяйственного производства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Агротехника проведения закрытия влаги под посев зерновых культур |
|  | Агротехника проведения пахоты под зерновые культуры |
|  | Агротехника проведения пахоты под посадку картофеля. |
|  | Агротехника проведения междурядной культивации на картофеле |
|  | Агротехника проведения междурядной культивации на силосных культурах |
|  | Агротехника проведения сплошной культивации |
|  | Агротехника проведения посева силосных культур |
|  | Агротехника проведения посева зерновых культур |
|  | Агротехника проведения боронования многолетних трав |
|  | Агротехника проведения уборки картофеля |
|  | Электрооборудование МТЗ-80. Техническое обслуживание. Поиск неисправности. |
|  | Устройство, техническое обслуживание сцепления трактора МТЗ-80 |
|  | Устройство, техническое обслуживание и регулировка зажигания ПД-10 |
|  | Устройство, техническое обслуживание и ремонт системы смазки двигателя Д-240 |
|  | Устройство рулевого управления и ремонт рулевых тяг МТЗ-80 |
|  | Устройство, техническое обслуживание ходовой части ДТ-75 |
|  | Устройство и переоборудование навески трактора МТЗ-80 с трехточечной схемы на двухточечную под картофелекопалку. |
|  | Устройство и переоборудование навески трактора МТЗ-80 с двухточечной схемы на трехточечную под плуг. |
|  | Устройство, техническое обслуживание ГРМ двигателя А-41 |
|  | Устройство, техническое обслуживание системы питания двигателя Д-240 |
|  | Устройство, техническое обслуживание сцепления ДТ-75 |
|  | Устройство, техническое обслуживание и ремонт системы питания двигателя А-41 |
|  | Устройство, техническое обслуживание и ремонт системы охлаждения двигателя Д-240 |
|  | Устройство, техническое обслуживание ВОМ трактора МТЗ-80/82 |
|  | Устройство ходовой части МТЗ-80 и регулировка ступичного подшипника. |

**Структура письменной экзаменационной работы по профессии**

**«Мастер сельскохозяйственного производства» с тематикой**

**по технологии выполнения сельскохозяйственных работ**

- Введение (цель, задачи)

- Основная часть

- Краткая характеристика технологии описания технологических процессов

- Марки применяемых сельскохозяйственных машин и оборудования

- Агротехнические требования, предъявляемые к выполняемым работам

- Организация рабочего места (охрана труда и правила техники безопасности)

- Заключение

- Список литературы

- Приложение (схемы, рисунки, фото).

**Структура письменной экзаменационной работы по профессии**

**«Мастер сельскохозяйственного производства» с тематикой**

**по технологии выполнения технического обслуживания и регулировки**

**сельскохозяйственных машин**

- Введение (цель, задачи)

- Основная часть

- Краткая характеристика агрегата (узла, системы)

- Описание технологического процесса

- Организация рабочего места (охрана труда и правила техники безопасности)

- Заключение

- Список литературы

- Приложение (схемы, таблицы, фото)