



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:

Протокол № 1 от 16 ноября 2024г.

Председатель МК /  / Жердева И.В./

Утверждаю:

и.о. директора ГАПОУ СО

"ПТ им. О.В.Терёшкина"

"20" сентября 2024 г.

  


**Методические рекомендации по выполнению письменной  
экзаменационной работы ( ПЭР) и выпускной практической  
квалификационной работы ( ВПрКР)**

**для профессии СПО 19.01.04. «Пекарь» (« Кондитер» ( по выбору))**

Разработал: преподаватель Жердева И.В.  
мастер п/о Фаттахова С.А.

г. Лесной  
2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения .....	3
2. Сбор информации .....	4
3. Тематика ПЭР .....	4
4. Структура ПЭР .....	10
5. Рекомендации по выполнению ПЭР .....	12
6. Требования к оформлению ПЭР .....	14
7. Промежуточный контроль хода выполнения ПЭР .....	16
8. Подготовка сопроводительной документации .....	16
9. Сдача ПЭР в учебную часть техникума .....	16
10. Условия допуска ПЭР к защите .....	16
11. Порядок защиты ПЭР .....	17
12. Требования к компьютерной презентации ПЭР .....	17
13. Критерии оценки ПЭР .....	18
14. Порядок повторной защиты .....	19
15. Рекомендуемая литература в период подготовки ПЭР .....	20
16. Методические рекомендации по выполнению ВПрКР .....	21
17. Приложения .....	22

## 1. Общие положения

В соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников, защита письменной экзаменационной работы является обязательной составляющей итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений профессионального образования. Защита письменной экзаменационной работы проводится на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Результаты защиты выпускной квалификационной и письменной экзаменационной работы являются основанием для принятия решения Государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификационного разряда и выдачи диплома государственного образца. Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченную работу на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактические материалы, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы, состоящей из: выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работы, является завершающим этапом обучения. На подготовку и защиту письменной экзаменационной работы отводится не менее 6 месяцев. Для обучающихся имеется рекомендуемый список тем письменной экзаменационной работы по профессии Пекарь. Выбор темы письменной экзаменационной работы и руководителя утверждается ежегодно руководством учебного заведения. Выбор темы сопровождается оформлением задания на письменную экзаменационную работу, руководителем работы. Для организации выполнения письменной экзаменационной работы предусматривается расписание консультаций для обучающихся, выполняющие письменные экзаменационные работы. За 4 недели до установленного срока защиты проводится предварительная защита письменной экзаменационной работы, где анализируются письменные экзаменационные работы, указываются ошибки, выявляется умение обучающегося четко и логично излагать свою работу. Подготовка к написанию письменной экзаменационной работе имеет следующие основные цели:

- систематизировать, закреплять и расширять знания, применять их для анализа конкретных технологических процессов;
- получить навыки самостоятельной работы;
- определить готовность обучающихся к самостоятельной и творческой работе.

### **Письменная экзаменационная работа должна содержать в себе:**

- Обоснование актуальности темы, формулировку цели и задач;
- Анализ письменной работы, нормативно–технологических документов, основных источников, использованных при написании письменной экзаменационной работы;
- Описание технологического процесса приготовления полуфабрикатов, хлебобулочных и кондитерских изделий;
- Характеристика основного и вспомогательного сырья;
- Описание оформления и норм выхода кондитерского изделия;
- Выбор необходимого оборудования, инвентаря и инструментов.

### **2. Сбор информации.**

Обучающийся, получив задание перед производственной практикой, должен собрать материал и обобщить его на примере предприятия, где он проходит практику. Первичный материал предприятия должен быть систематизирован, тщательно обработан и обобщён в виде фотографий, видеофильмов, презентаций.

### **3. Тематика выпускной квалификационной работы.**

Выбор темы письменной экзаменационной работы имеет важное значение. Практика показывает, что правильно и грамотно выбрать тему – это значит на половину обеспечить успешное ее выполнение. Большое значение имеет собственный психологический настрой обучающегося. При выборе темы целесообразно брать задачу сравнительно узкого плана с тем, чтобы можно было ее относительно глубоко проработать. Выбрав тему, обучающийся должен уяснить, в чем заключается сущность предлагаемой идеи, новизна и актуальность этой темы, ее практическая значимость. Тема письменной экзаменационной работы должна быть актуальной и соответствовать современному уровню развития предприятий общественного питания, уровню развития техники, новым видом пищевого сырья. Письменная экзаменационная работа должна выявлять высокий уровень профессиональной эрудиции выпускника, его подготовленность, владение умениями и навыками профессиональной деятельности, степень готовности выпускника к профессиональной деятельности.

**Перечень тем выпускной письменной квалификационной работы и выпускной практической**

**по ОПОП СПО ППКРС 19.01. 04 Пекарь / 16472 Пекарь**

<b>№ п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Темы письменной экзаменационной работы</b>	<b>Темы ВПКР</b>	<b>ПМ</b>
1.	Пекарь	Технология приготовления ватрушка с повидлом	Приготовление ватрушки с повидлом	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
2.	Пекарь	Технология приготовления плетёнок из дрожжевого опарного теста	Приготовление плетёнок, из дрожжевого опарного теста	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
3.	Пекарь	Технология приготовления пиццы по-итальянски	Приготовление пиццы по-итальянски	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
4.	Пекарь	Технология приготовления пирога с луком из дрожжевого без опарного теста	Приготовление пирога с луком из дрожжевого без опарного теста	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
5.	Пекарь	Технология приготовления пирожков печенных с капустой	Приготовление пирожков печенных с капустой	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
6.	Пекарь	Технология приготовления пирога "Московского"	Приготовление пирога "Московского"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
7.	Пекарь	Технология приготовления беляшей с картошкой	Приготовление беляшей с картошкой	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
8.	Пекарь	Технология приготовления кулебяки с рисом	приготовления кулебяки с рисом	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
9.	Пекарь	Технология приготовления расстегая с рыбой	Приготовление расстегая с рыбой	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
10.	Пекарь	Технология приготовления булочки сдобной	Приготовление булочки сдобной	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
11.	Пекарь	Технология приготовления булочки "Домашней"	Приготовление булочки "Домашней"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.;

				ПМ 05 МДК 05.01
12.	Пекарь	Технология приготовления слойки с марципаном	Приготовление слойки с марципаном	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
13.	Пекарь	Технология приготовления булочки лимонной	Приготовление булочки лимонной	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
14.	Пекарь	Технология приготовления булочки "Бриошь"	Приготовление булочки "Бриошь"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
15.	Пекарь	Технология приготовления булочки с маком	Приготовление булочки с маком	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
16.	Пекарь	Технология приготовления булочки с орехами	Приготовление булочки с орехами	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
17.	Пекарь	Технология приготовления булочки "Дорожной"	Приготовление булочки "Дорожной"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
18.	Пекарь	Технология приготовления кулебяки (с фаршем на выбор)	Приготовление кулебяки (с фаршем на выбор)	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
19.	Пекарь	Технология приготовления пирога с капустой и мясом (закрытый)	Приготовление пирога с капустой и мясом (закрытый)	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
20.	Пекарь	Технология приготовления пирога "Невский"	Приготовление пирога "Невский"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
21.	Пекарь	Технология приготовления пирога "Лакомка"	Приготовление пирога "Лакомка"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
22.	Пекарь	Технология приготовления кекса "Майский"	Приготовление кекса "Майский"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
23.	Пекарь	Технология приготовления кулича пасхального	Приготовление кулича пасхального	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
24.	Пекарь	Технология приготовления пирога с орехами	Приготовление пирога с орехами	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.;

				ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
25	Пекарь	Технология приготовления ромовой бабы	Приготовление ромовой бабы	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
26	Пекарь	Технология приготовления Московских пончиков	Приготовление Московских пончиков	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
27	Пекарь	Технология приготовления хвороста	Приготовление хвороста	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
28	Пекарь	Технология приготовления пирожков жаренных с луком и яйцом	Приготовление пирожков жаренных с луком и яйцом	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
29	Пекарь	Технология приготовления пирога домашнего с маком	Приготовление пирога домашнего с маком	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
30	Пекарь	Технология приготовления булочки с корицей	Приготовление булочки с корицей	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01

**Перечень тем выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической**

**по ОПОП СПО ППКРС 19.01. 04 Пекарь / 12901 Кондитер ( по выбору)**

<b>№ п/п</b>	<b>Профессия</b>	<b>Темы письменной экзаменационной работы</b>	<b>Темы ВПКР</b>	<b>ПМ</b>
1.	Кондитер	Технология приготовления сочной с творогом	Приготовление сочной с творогом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
2.	Кондитер	Технология приготовления печенья "Круглое"	Приготовление печенья "Круглое"	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
3.	Кондитер	Технология приготовления печенья "Меренги"	Приготовление печенья "Меренги"	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
4.	Кондитер	Технология приготовления пирожного воздушного с кремом	Приготовление пирожного воздушного с кремом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01

5.	Кондитер	Технология приготовления бисквитного рулета с джемом	Приготовление бисквитного рулета с джемом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
6.	Кондитер	Технология приготовления пряников медовых	Приготовление пряников медовых	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
7.	Кондитер	Технология приготовления печенья творожного	Приготовление печенья творожного	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
8.	Кондитер	Технология приготовления рулета кремowego	приготовления рулета кремowego	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
9.	Кондитер	Технология приготовления колец воздушных	Приготовление колец воздушных	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
10.	Кондитер	Технология приготовления профитролей	Приготовление профитролей	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
11.	Кондитер	Технология приготовления пирога бисквитного с повидлом	Приготовление пирога бисквитного с повидлом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
12.	Кондитер	Технология приготовления кекса столичного	Приготовление кекса столичного	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
13.	Кондитер	Технология приготовления капкейков	Приготовление капкейков	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
14.	Кондитер	Технология приготовления слоенных языков	Приготовление слоенных языков	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
15.	Кондитер	Технология приготовления пирожного бисквитного с белковым кремом	Приготовление пирожного бисквитного с белковым кремом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01

Составили: Жердева И.В.  
 ФИО  
Фаттахова С. А.  
 ФИО

преподаватель  
 должность  
мастер п/о  
 должность

\_\_\_\_\_  
 подпись  
 \_\_\_\_\_  
 подпись



#### 4. Структура ПЭР

Письменная экзаменационная работа является составной частью выпускной квалификационной работы

ПЭР – это сжатое изложение информации по конкретной теме, определяемой для каждого обучающегося. Письменная экзаменационная работа содержит следующие разделы:

1. Титульный лист;
2. Отзыв о выполнении ПЭР;
3. Содержание;
4. Введение;
5. Основная часть:
  - характеристика основного и вспомогательного сырья;
  - технология приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий; технологическое оборудование, используемое при приготовлении изделий, технологическую документацию (технологические карты), калькуляционные карты.
6. Заключение;
7. Список источников (в т.ч. ссылки на Интернет-ресурсы);
8. Приложения: технологическая схема приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий, фото изделий;
9. Объем ПЭР должен составлять 20-25 листов с приложениями.

Отзыв на выполненную письменную экзаменационную работу составляется и подписывается руководителем ВКР. Готовая ПЭР вместе с отзывом сдается заместителю директора по УМР для окончательного контроля и включается в приказ о допуске к защите. Внесение изменений в ПЭР после проверки заместителем директора не допускается.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, излагается история изделия, формулируется цель работы, поставленные задачи. При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ПЭР, круг рассматриваемых проблем, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие и профессиональные компетенции:

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

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

Работа выпускника над вторым основным разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

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 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) подтверждается наличием документа о постановке на воинский учет (приписное свидетельство).

## **Виды профессиональной деятельности и профессиональные и компетенции выпускника по профессии 19.01.04. «Пекарь»**

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

### **ВПД 2. Приготовление теста.**

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

### **ВПД 3 Разделка теста.**

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

### **ВПД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.**

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

### **ВПД 5. Укладка и упаковка готовой продукции.**

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

В разделе «Приложения» помещаются справочный или вспомогательный материал, имеющий непосредственное отношение к письменной экзаменационной работе: графики, таблицы и другие вспомогательные материалы, на которые есть ссылки в тексте работы. Приложения располагаются в конце работы.

## **5. Рекомендации по выполнению письменной экзаменационной работы**

**Титульный лист** – первая страница письменной экзаменационной работы. Заполняется строго по определенным правилам. (Образец оформления титульного листа приведен в приложении А).

**Введение (объем 2-3 листа)** – обосновывается актуальность выбранной темы, цель и содержание поставленных задач, квалификационная характеристика пекаря 3 и 4 разрядов, перспективы развития общественного питания в городе.

### **Характеристика темы (объем 1-2 листа).**

Характеристику темы начинают с описания того раздела технологии приготовления мучных кондитерских изделий, к которому относится изделие (это могут быть разделы «Изделия из дрожжевого теста», «Изделия из бездрожжевого теста: торты, пирожные, печенье и т.д.) с указанием значения данной группы кондитерских изделий в общем объеме выпуска кондитерских изделий, в питании человека, классификации, ассортимента кондитерских и мучных кулинарных изделий способов оформления и подачи изделий. В характеристику темы рекомендуется включить историю происхождения кондитерских изделий, способы приготовления и подачи изделий в национальной кухне.

### **Рецептура, калькуляция изделия (объем 1-2 листа).**

Выполняя данный раздел необходимо указать:

- название изделия и номер рецептуры по «Сборнику рецептов кондитерских и мучных изделий» на 1кг, 10 кг или 10, 100 штук; при описании пирожных и тортов все полуфабрикаты (основные и отделочные) можно выполнить в одной таблице на 1кг полуфабриката,

-основные виды сырья и продуктов, входящих в изделие;

- нормы вложения продуктов массой брутто и нетто;

- нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

При описании тортов и пирожных калькуляцию можно делать на каждый полуфабрикат отдельно.

### **Характеристика основного и вспомогательного сырья (объем 2-3 листа).**

В данном разделе указывается:

пищевая ценность сырья,

характеристика основного и вспомогательного сырья по видам и категориям,

требование к качеству основного и вспомогательного сырья,

условия хранения сырья.

### **Описание подготовки сырья к производству (объем 1-2 листа)**

В данном подразделе указывается последовательность подготовки сырья к производству, значение данной операции в общем технологическом процессе.

### **Описание технологии приготовления полуфабрикатов (объем 2-4 листа).**

В подразделе дается описание приготовления теста, формовки, выпечки; возможных видов брака на каждом этапе технологического процесса, предупреждение и исправление брака.

### **Описание приготовления отделочных полуфабрикатов (объем 2-3 листа).**

Данный подраздел включает все виды отделочных полуфабрикатов, которые входят в рецептуру изделия. Для уменьшения объема работы желательно использовать технологические схемы приготовления полуфабрикатов.

### **Описание комплектации и художественной отделки (пирожных и тортов) (объем 2-4 листа).**

В подразделе логической последовательности дается описание технологического процесса, включая использование дополнительных (вспомогательных) отделочных полуфабрикатов:

- работа с помадкой, шоколадом, глазурью;
- виды украшений из крема на сливочном масле, из белкового крема;
- работа с глазурью, желе и фруктами.

### **Описание требований к качеству, условиям и срокам хранения (объем 1-2 листа).**

Описание внешнего вида изделия выполняют по показателям:

- форма;
- поверхность
- окраска,

-вид на разрезе,

-условия, сроки реализации, упаковка и транспортировка изделий.

### **Описание и организация работы кондитерского цеха (объем 1-2 листа).**

Описание выполняют в виде линии организации производства выпуска описываемых изделий. Перечень необходимого оборудования, инвентаря, инструментов заносится в схему или таблицу.

### **Список использованной литературы (объем 1 лист).**

В списке указываются все литературные источники, использованная информация из сети интернет, нормативные документы (ГОСТы, ОСТы, ТУ, САН и ПИН), использованные при написании работы не старше 5 лет. Приложение 3

### **Приложения.**

Раздел включает схемы, таблицы, рисунок блюда или изделия, чертежи цехов, оборудования, инвентаря.

## **6. Требования к оформлению письменной экзаменационной работы.**

Согласно правилам выполнения ПЭР, выпускная квалификационная работа должна быть оформлена на стандартных листах формат А4 компьютерным способом. Текст помещается на одной стороне листа, печатается через полуторный междустрочный интервал с применением 14-го размера шрифта Times New Roman. Текст должен быть отформатирован по ширине страницы. Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: слева – 30 мм, справа-10 мм, сверху и снизу - 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен -1,25 мм. Все листы должны быть пронумерованы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист является первым листом ПЭР. На титульном листе номер страницы не проставляется. Лист-задание не нумеруются и не считаются. После листа задания размещают содержание ПЭР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы.

Каждую часть ПЭР следует начинать с новой страницы. Работа пишется одним цветом. Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 16 размера шрифта Times New Roman. Расстояние между заголовком и текстовой частью составляет два интервала 14-го размера шрифта. ПЭР состоит из частей, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки. Нумерация пунктов должна быть в пределах каждой части и номер пункта должен состоять из номера части и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ПЭР более трех подряд не рекомендуется.

При использовании иллюстраций в ПЭР необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной в пределах части нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера части 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 и поясняющие данные помещают под ней. Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте ПЭР таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту ПЭР. 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. Ссылки на литературу проставляются в квадратных скобках.

Список использованной литературы должен быть составлен в порядке упоминания в тексте. Список использованных при подготовке ПЭР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилию и инициалы автора, заглавие книги и сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, место издания, издательство, год и число страниц (листов);

- 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» и его обозначения заглавной буквой русского алфавита.

Объём письменной экзаменационной работы должен составлять 20-25 страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы: Введение 2-3 страницы; Заключение 1-2 страницы; Список используемой литературы 1-2 страницы. Большую часть занимает основная часть. К ПЭР прилагаются бланки, заполненные обучающимися под руководством руководителя, ответственного за подготовку выпускников: задание на выполнение ПЭР (приложение Б); лист самоконтроля выпускника (приложение В); отзыв на ПЭР (приложение Г).

Письменная экзаменационная работа должна быть сброшюрована в твердой обложке.

## **7. Промежуточный контроль хода выполнения ВКР**

Промежуточный контроль выполнения выпускной квалификационной работы обучающимися осуществляет руководитель ВКР в соответствии с установленным графиком. Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют заместители директора по учебно-методической работе. Промежуточный контроль осуществляют заведующие отделениями, председателями методических комиссий, а также назначенные приказом директора техникума руководители из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин, которые в течение всего периода выполнения выпускной квалификационной работы, проверяют степень готовности каждой работы, что отражается в календарном плане работы над выпускной квалификационной работой.

## **8. Подготовка сопроводительных документов**

К сопроводительным документам ВКР относятся:

### **1. Отзыв руководителя.**

Законченная письменная экзаменационная работа, подписанная выпускником, представляется руководителю. После просмотра и одобрения работы руководитель подписывает её вместе со своим отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем её разделам. В отзыве руководитель отмечает актуальность ПЭР, ритмичность выполнения, может давать оценку личным и профессиональным качествам выпускника.

## **9. Сдача ВКР в учебную часть техникума**

Письменная экзаменационная работа обучающегося при наличии положительного отзыва руководителя, сдаётся для допуска заместителю директора по УМР позднее чем за 5 дней до начала государственной итоговой аттестации.

## **10. Условия допуска к защите письменной экзаменационной работы.**

- Наличие письменной экзаменационной работы полностью готовом виде в соответствии с требованиями к написанию работы;
- полученный допуск заместителя директора по УМР";
- наличие отзыва на выпускную квалификационную работу руководителя;
- наличие отчёта о прохождении производственной практики

## **11. Порядок защиты**

Обязательным условием допуска к защите выпускной письменной работы является: выполнение учебного плана обучающимся; прохождение производственной практики; наличие дневника производственной практики заверенный и заполненный руководителем предприятия и мастером производственного обучения. Подготовка к защите письменной экзаменационной работы включает в себя несколько этапов:

1. Прохождение производственной практики, сдача дневника по производственной практике мастеру производственного обучения.

2. Написание письменной экзаменационной работы

3. Защита письменной экзаменационной работы проводится в соответствии графиком государственной аттестации. Подготовленная в соответствии с требованиями работа представляется преподавателю, который формирует отзыв о проделанной работе. В отзыве он дает оценку и характеризует проделанную работу, отмечает ее актуальность, значимость полученных результатов, а также обязательно характеризует самого обучающегося на предмет его способности самостоятельно искать, анализировать и обрабатывать материал по теме выпускной работы, и умение работать с литературными источниками. При подготовке к защите письменной

экзаменационной работы, обучающийся должен составить доклад и согласовать его с руководителем. Защита письменных экзаменационных работ проводится по утверждённому графику на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту работы отводится 0,5 час. Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося (не более 10—15 минут);
- чтение отзыва;
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

## **12. Требования к компьютерной презентации ВКР.**

1. Презентация должна соответствовать теме ПЭР и в полном объеме представлять ее содержание. Слайды должны содержать следующую информацию:

- тема, актуальность, цель, задачи работы;
- используемые источники информации;
- название разделов работы, краткое их содержание ( в виде тезисов, графиков, диаграмм, таблиц и др.), выводы и предложения по разделу;
- вывод о решении поставленных задач в целом.

2. Не допускается использование слайдов с большим количеством текстовой информации.

3. Переключение слайдов должно осуществляться по щелчку мыши. Если при оформлении слайдов используется анимация, то она должна быть автоматически настроена.

4. Вся презентация должна быть оформлена на одинаковых макетах слайдов (в одном цветовом решении). Для оформления можно использовать картинки и фотографии, тематически связанные с профессией или темой работы.

5. Последний слайд содержит формулу вежливости (Спасибо за внимание) и указание на ФИО исполнителя презентации.

## **13. Критерии оценки выпускных квалификационных работ**

1. Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, соответствующей всем предъявляемым требованиям, в том числе формальным, положительно оцененной рецензентом и научным руководителем. При этом во время защиты обучающийся должен продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;



б) ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

в) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

2. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, соответствующей всем предъявляемым требованиям. При этом во время защиты обучающийся должен, при наличии отдельных недочетов, продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы; доказать научную новизну своей работы и проиллюстрировать ее сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) грамотно и корректно вести научную дискуссию.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он недостаточно четко и полно ответил на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, в целом соответствующей предъявляемым требованиям, если во время защиты обучающийся:

а) нечетко раскрыл актуальность темы исследования; не смог убедительно обосновать научную новизну своей работы; не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) не смог надлежащим образом ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, являющемуся автором выпускной квалификационной работы, не соответствующей предъявляемым требованиям. Неудовлетворительная оценка выставляется также, если во время защиты обучающийся:

а) не раскрыл актуальность темы исследования или не обосновал научную новизну своей работы, не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендациями по совершенствованию работы данного предприятия;

б) не смог ответить на вопросы научного руководителя, рецензента, членов государственной экзаменационной комиссии;

Оценка «неудовлетворительно» также выставляется, если во время защиты у членов государственной экзаменационной комиссии возникли обоснованные сомнения в том, что обучающийся является автором представленной к защите выпускной квалификационной работы (не ориентируется в тексте работы; не может дать ответы на уточняющие вопросы, касающиеся сформулированных в работе теоретических и практических предложений и т.д.). Такое решение принимается и в том случае, если работа соответствует всем предъявляемым требованиям.

5. В ходе оценки выпускной квалификационной работы члены государственной экзаменационной комиссии учитывают содержание рецензии и отзыва научного руководителя. При несоблюдении требований к оформлению выпускной квалификационной работы оценка может быть снижена с учетом характера допущенных нарушений.

#### **14. Порядок повторной защиты**

Обучающиеся, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же темы выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы письменной экзаменационной работы и

определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год. Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите ПЭР, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты обучающимся выпускной квалификационной работы. Повторная защита выпускной квалификационной работы с целью повышения оценки не допускается.

### **15.Рекомендуемая литература обучающимся в период подготовки к ПЭР**

#### Список литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария. –М.: Издательский центр «Академия»,2021г.
2. Барановский В.А. Повар.- Минск: «Современная школа», 2021г..
3. Барановский В.А. Повар-технолог- Р-на-Д: «Феникс», 2022г.
4. Доморецкий В.А. Технология продуктов общественного питания.-М.: Форум, 2021.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи.- М.: «Мастерство», 2022г.
- 6.Ивлев В.В Шеф- повар. Практическое руководство. -Р-на-Д.: 2Феникс», 2022г.
7. Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2023г.
8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая культура,2023г.
9. Козлова С.Н. кулинарная характеристика блюд.- М.: «Академия», 2023г.
10. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы.- М.: «Академия», 2022г.
10. Полякова В. Экспресс- курс повара. Р-на-Д.-: Издательство «Феникс», 2022г.
11. Сборник технико-технологических карт на кулинарную продукцию для питания школьников /Под редакцией С.Н. Пименовой, Л. И. Николаевой. Екатеринбург, УрГЭУ, 2021г.

12. Сборник технико-технологических карт на кулинарную продукцию с соевыми наполнителями / Под ред. Л. И. Николаевой, В.М. Синева. Екатеринбург, УрГЭУ, 2021г.

13. Интернет-ресурсы: Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

## **Методические рекомендации по выполнению ВПрКР**

Выполнение выпускной практической квалификационной работы проводится на базе мастерской техникума "Поварское и кондитерское дело" по профессии "Пекарь" и по профессии "Кондитер"(по выбору) в два этапа.

### **Показатели ВПрКР:**

1. Владеет приемами работ по приготовлению, разделке теста, оформлению и упаковке изделий.
2. Оперативно определяет причины дефектов и находит способы их устранения в процессе выполнения практического задания.
3. Применяет необходимое технологическое оборудование, приспособления и инструменты при выполнении конкретного задания выпускной практической квалификационной работы.
4. Соблюдает технические, санитарные и технологические требований в процессе выполнения выпускной практической квалификационной работы.
5. Выполняет установленные нормы времени (выработки).
6. Контролирует самостоятельно качество выполненной работы.
7. Соблюдает требования безопасности труда и организацию рабочего времени.
8. Презентует выполненные изделия по заданию.



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

## Оценочный лист выполнения ГИА

### Выполнение выпускной практической квалификационной работы

Эксперт \_\_\_\_\_

ВПрКР по профессии: **19.01.04.» Пекарь»** Квалификация \_\_\_\_\_

Группа 312 Дата \_\_\_\_\_

Каждый показатель оценивается по 3-х бальной шкале:

2-показатель проявляется полностью, 1-частично, 0-не проявляется

№ п/п	Ф.И.О. студента	№ варианта	Показатели							Сумма баллов	Оценка выполнил /не выполнил
			1	2	3	4	5	6	7		
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

**Показатели ВПрКР:**

Подпись эксперта \_\_\_\_\_

**Баллы от 12-14 –оценка 5**

**от 9-11-оценка 4**

**от 8-7-оценка 3**

**Приложение А**  
(Образец титульного листа для ПЭР СПО)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
"ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА"

Times  
New  
Roman,  
кегель  
10

Защищена с оценкой \_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Допустить к защите:  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_/И.Ю. Белова/

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**  
**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

Times  
New  
Roman,  
кегель  
14

**Технология приготовления хлеба «Славянский» и слоёного торта  
«Наполеон»**

Times  
New  
Roman,  
кегель 16,  
кегель

Обучающийся:  
Петрова Анна Геннадьевна  
Профессия 19.01.04.  
« Пекарь »  
Группа № 312

Times  
New  
Roman,  
кегель 12

Руководитель ВКР:  
преподаватель высшей категории  
Иванова Светлана Петровна

Лесной  
2025 г.



1.8 Выполнить самооценку работы по "Листу самоконтроля ПЭР".

1.9 Подписать руководителем ПЭР, при получении замечаний – откорректировать текст.

1.10. Представить ПЭР в брошюрованном виде для подготовки отзыва руководителя  
\_\_\_\_\_20\_\_г

График консультаций по выполнению ПЭР

Дата	Ознакомлен	Результат консультации

Дата выдачи задания " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_г

Срок выполнения работы " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_г

Руководитель работы \_\_\_\_\_ Выпускник \_\_\_\_\_  
(подпись) (подпись)

Работа сдана" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_г

Зам. директора по УМР \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_г

**ЛИСТ САМОКОНТРОЛЯ ПЭР (для выпускника)**

Уважаемый выпускник! Оцените качество выполненной Вами ПЭР и подготовки к процедуре государственной итоговой аттестации

<b>Критерии оценки выпускной квалификационной работы</b>	<b>Балл</b>	<b>Самооценка</b>
<b>1. Самопрезентация (1-2 мин)</b> - ФИО - Представляет имеющийся профессиональный опыт, умения, достижения. - Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1	
<b>2. Структурно-содержательный компонент работы</b>		
2.1. Предъявляет работу, в соответствии с основными требованиями стандарта.	1	
2.2 Соответствие содержания работы заявленной теме	1	
2.3 Наличие. Качество и обоснованность приложений, иллюстраций с демонстрацией практического применения	1	
2.4 Использование спец. литературы, нормативно-правовых документов	1	
2.5 Наличие выводов. Выражение собственного мнения по проблеме	2	
<b>3. Подготовка индивидуальной защиты</b>		
3.1 Соответствия содержания выступления заявленной теме	1	
3.2 Логично выстраивает защиту, аргументирует ответы на вопросы.	2	
3.3 Владение научной, специальной, профессиональной терминологией	2	
3.4 Осуществляет сравнительный анализ различных точек зрения на изучаемую тему (проблему)	2	
3.5 Устанавливает связь между теоретическими и практическими результатами и их соответствие с целями и задачами работы	1	
3.6 Грамотное и обоснованное использование наглядности при защите	1	
3.7 Сопровождает защиту качественной электронной презентацией, соответствующей структуре ПЭР	2	
3.8 1. Мобильность и грамотность при ответах на вопросы по работе (проблеме). 2. Демонстрирует портфолио. 3. Предъявляет дневник производственного обучения.	2	



<b>4. При защите, комиссия ГЭК обращает внимание на освоение профессиональных компетенций таких как:</b>		
4.1 Анализ электрооборудования	2	
4.2 Составление дефектной ведомости и технологической карты на ремонт электрооборудования	2	
4.3 Обоснование выбора технологического оборудования, инструментов, приспособлений, мерительного и вспомогательного инструмента при выполнении ремонтных работ;	2	
4.4 Применение современного оборудования и материалов	2	
4.5 Соблюдение правил техники безопасности	2	
<b>Общая сумма баллов</b>	<b>30</b>	

<b>Количественная оценка (сумма баллов)</b>	<b>Дескриптивная оценка</b>	<b>Уровень освоения компетенций</b>
<b>18-22</b>	<b>3 (удовлетворительно)</b>	<b>Низкий (частичный)</b>
<b>23-27</b>	<b>4 (хорошо)</b>	<b>Средний (достаточный)</b>
<b>28-30</b>	<b>5 (отлично)</b>	<b>Высокий (полный)</b>

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
Свердловской области  
"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"

**ОТЗЫВ**  
**на письменную экзаменационную работу**

На тему: \_\_\_\_\_  
(вид ПЭР)

Выпускник \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О)  
группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ профессии 19.01.04  
(код)

Пекарь  
(наименование)

1. Объем письменной экзаменационной работы :
  - а) количество страниц пояснительной записки \_\_\_\_\_
  - б) количество листов чертежей: \_\_\_\_\_
2. Оценка содержания ПЭР, его положительные стороны и недостатки, выводы и предложения (соответствие содержания теме ПЭР, характеристика проделанной работы, полнота раскрытия темы, теоретический уровень и практическая значимость, качество оформления)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель ПЭР: \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

