



**РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ
ГБПОУ ИО БТТТ 06-09.1**

Издание: 2023 декабрь

Версия: 1

Изменение:

Раздел:

СОГЛАСОВАНО

Председатель

_____ О.П. Лоскутова

ОБСУЖДЕНО

на заседании педсовета

Протокол № 3 от 19.12.2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО БТТТ

_____ М.Н. Староверова
«19» декабря 2023г.

**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ в 2024 ГОДУ**

ОППО ППП 16472 Пекарь

Квалификация: Пекарь.

Рассмотрено на МО педагогов сферы
общественного питания
Протокол № 4 от 12.12.2023.
Председатель МО _____ Л.И. Григорьева

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово – технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик: Сокольникова Надежда Николаевна -мастер п/о ГБПОУ ИО БТТТ

Рецензенты: Еркина Инга Юрьевна – зам. директора по УПР ГБПОУ ИО БТТТ

1. Пояснительная записка

1.1. Программа итоговой аттестации (далее - ИА) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее - техникум) по основной программе профессионального обучения программе профессиональной подготовки (далее - ОППО ППП) для лиц с ОВЗ (легкой умственной отсталости) 16472 Пекарь., разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; профессиональным стандартом Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322, Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Положением «О промежуточной и итоговой аттестации по основным программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (утв. приказом ГБПОУИО БТТТ от 17.09.2020 г. № 117/о).

1.2. Процедура ИА по ОППО ППП является обязательной и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущей аттестации.

1.3. Целью ИА является установление соответствия уровня и качества подготовки, обучающихся требованиям Профессионального стандарта Пекарь.

Задачи:

- определение степени готовности выпускников к профессиональной деятельности при приготовлении теста, разделки теста, термической обработки теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий, укладки и упаковке готовой продукции;
- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

2. Процедура проведения ИА

2.1. ИА по ОППО ППП 16472 Пекарь проводится в форме квалификационного экзамена, который состоит из проверки теоретических знаний выпускников (Mi Test) (Приложение 1) и выполнения практической части (Приложение 2).

2.2. ИА проводится экзаменационной комиссией, которая устанавливается приказом директора техникума.

2.3. Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию. В состав аттестационных комиссий могут входить представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.3. Экзаменационную комиссию возглавляет председатель в лице работодателя, заместителем председателя является заместитель директора по УПР техникума. Председатель организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. В состав экзаменационной комиссии входят:

- председатель экзаменационной комиссии;
- заместитель председателя экзаменационной комиссии;
- члены экзаменационной комиссии;
- секретарь.

3. Порядок проведения ИА

3.1. К ИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ОППО ППП.

3.2. Результаты ИА, определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

Критерии оценки

Автоматизированный тест содержит 25 вопросов и выполнен в программе "MY Test" При выполнении заданий необходимо выбрать один или несколько вариантов ответов, дописать в поле ввода. Тест выполнен в двух вариантах.

Обучающимся выставляется оценка в журнале теоретического обучения по следующим критериям:

Количество баллов	Оценка
не менее 85% баллов	отлично
не менее 70% .баллов	хорошо
не менее 50% .баллов	удовлетворительно
менее 50% баллов	неудовлетворительно

3.3. Решения экзаменационных комиссий принимаются на заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании экзаменационной комиссии является решающим.

3.4. Лицам, не проходившим ИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ИА в индивидуальном порядке.

3.5. Обучающиеся, не прошедшие ИА или получившие на ИА неудовлетворительные результаты, проходят итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ИА впервые.

Для прохождения ИА лицо, не прошедшее ИА, по неуважительной причине или получившее на ИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА соответствующей ОППО ППП. Повторное прохождение ИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

3.6. Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

4. Порядок апелляции и пересдачи ИА

По результатам прохождения ИА выпускник имеет право подать в апелляционную

комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка

проведения ИА и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума.

Председателем апелляционной комиссии

является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распоряжения директора техникума. Секретарь избирается из числа членов

апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ИА подается непосредственно в

день проведения ИА. Апелляция о несогласии с результатами ИА подается не позднее

следующего рабочего дня после объявления результатов ИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

На заседание апелляционной комиссии присутствует председатель. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать

при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ИА. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной

комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не

подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве

техникума.

Тестовое задание для квалификационного экзамена

Вариант 1

Задание 1

Вопрос: С какой клейковиной используют муку при приготовлении дрожжевого теста?

Выберите один из двух вариантов ответов:

- А) сильной;
- Б) средней;
- В) слабой;

Задание 2

Вопрос: «Сдоба» это?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) большое количество сахара и муки;
- Б) большое количество сахара и масла;
- В) большое количество дрожжей и масла;

Задание 3

Вопрос: Какие продукты входят в состав опары?

Выберите несколько вариантов ответов:

- А) мука;
- Б) вода;
- В) сахар-песок;
- С) соль;
- Ж) жир;
- Ю) яйца;
- К) дрожжи;

Задание 4

Вопрос: Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) химическим;
- Б) биологическим;
- В) механическим;

Задание 5.

Вопрос: Какой способ приготовления дрожжевого теста опарным или безопарным выбирается в зависимости от?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) количества муки;
- Б) количества воды
- В) количества добавляемой сдобы.

Задание 6

Вопрос: Каким способом приготавливают сдобное дрожжевое тесто?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) опарным способом с добавлением пряностей;

- Б) безопорным способом с добавлением лимонной кислоты;
- В) опарным способом с добавлением большого количества масла, яиц и сахара.

Задание 7

Вопрос: Какого оборудования нет в кондитерском цехе?

Исключите из перечня лишнее:

- А) тестомесильная машина;
- В) электроплита;
- Г) овощерезка для вареных овощей

Задание 8

Вопрос: Какие дрожжи используются для приготовления дрожжевого теста

Выберите несколько вариантов ответов:

- А) сухие;
- Б) замороженные;
- В) прессованные;

Задание 9

Вопрос: определите какие продукты будут лишними для замеса дрожжевого теста?

Выберите несколько вариантов ответов:

- А) дрожжи;
- Б) соль;
- В) сахар
- Г) яйцо
- Д) вода
- Е) мука
- М) перец
- Ж) маргарин
- Л) лимонная кислота

Задание 10

Вопрос: Какая средняя масса яйца?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) 20;
- Б) 50;
- В) 40

Задание 11

Вопрос: Как подготавливают муку к производству?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) просеивают;
- Б) растворяют;
- В) измельчают.

Задание 12

Вопрос: Какой вид разрыхлителя в пряничном тесте?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) дрожжи;
- Б) белки;
- В) пищевая сода;

Задание 13

Вопрос: Назовите способ приготовления дрожжевого теста, при котором все сырье замешивают одновременно?

Выберите один из двух вариантов ответов:

- А) безопорный;
- Б) опарный.

Задание 14

Вопрос: Какое сырье не используют для приготовления хлебного теста?

Выберите несколько вариантов ответов:

- А) дрожжи;
- Б) соль;
- В) вода;
- Д) мука;
- Е) крахмал;

Задание 15

Вопрос: По каким признакам определяют конец брожения теста?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) при надавливании пальцем тесто не выравнивается,
- Б) при надавливании пальцем тесто медленно выравнивается,
- В) при надавливании пальцем тесто быстро выравнивается.

Задание 16

Вопрос: Укажите правильную последовательность замеса дрожжевого теста безопорным способом?

№	Наименование операции	№	Правильная последовательность
1	Замесить тесто		
2	Добавить муку		
3	Взвесить сырье согласно технологической карте		
4	Растопить маргарин и влить в тесто в конце		
5	Активировать дрожжи		
6	Смешать сахар, соль, яйцо, воду, подготовленные дрожжи		
7	Поставить тесто на брожение		

Задание 17

Вопрос: По каким признакам определяют конец брожения опары?

Выберите один из четырех вариантов ответов:

- А) увеличивается в объеме 2-2.5 раза,
- Б) на поверхности появляются лопающиеся пузырьки;
- В) брожение начинает стихать, опара немного опадет;
- Д) все варианты верны;

Задание 18

Вопрос: Какова цель обминки теста?

Выберите один из четырех вариантов ответов:

- А) тесто частично освобождается от накопившего углекислого газа,
- Б) дрожжи и молочнокислые бактерии равномерно распределяются в тесте,

В) набухшие сгустки клейковины растягиваются.

Д) Все варианты верны.

Задание 19 Проблемная ситуация. Тесто охладилось и процесс брожения идет медленно, ваши действия _____

Задание 20.

Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления пирога домашнего с маком выходом 250грамм

Рецептура «Пирог домашний с маком»

Наименование сырья	Расход сырья для приготовления крема сливочного, г	
Мука	200	
Сахар	55	
Маргарин	75	
Меланж	70	
Соль	2	
Дрожжи	12	
Вода	30	
Мак	65	
Выход	500 г	250

Задание 21

Признаками черствения хлебобулочных изделий являются....

- а) потеря эластичности мякишем;
- б) жесткий и крошащийся мякиш;
- в) ухудшение вкуса и снижение аромата хлеба;
- г) мягкая, эластичная и иногда морщинистая корка;
- д) все вышеперечисленные ответы;

Задание 22

В остывочном отделении хлебопекарного предприятия осуществляются....

- а) учет выработанной продукции;
- б) сортировка изделий;
- в) органолептическая оценка изделий;
- г) упаковывание изделий;
- д) все вышеперечисленные ответы;

23. Что такое выпечка хлеба?

- а) это процесс превращения тестовых заготовок в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется их качество;
- б) это процесс подготовки полуфабрикатов;
- в) это процесс формования хлебных заготовок.

24. Что называется упеком?

- а) это уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;
- б) это процесс выпекания тестовой заготовки при низкой температуре;
- в) это процесс выпекания тестовой заготовки при очень высокой температуре.

25. Что входит в понятие личной гигиены?

- а) коротко стричь ногти;
- б) правила ухода за кожей тела и рук, волос и полости рта;
- в) после каждого перерыва вымыть руки по локоть с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- д) все вышеперечисленные ответы;

Тестовое задание для квалификационного экзамена

Вариант 2

Задание 1

Вопрос: при каком способе приготовления дрожжевого теста приготавливают опару?

Выберите один из двух вариантов ответов:

- А) опарный
- Б) безопарный;

Задание 2

Вопрос: «Сухие духи» это?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) смесь пряностей для приготовления пряничного теста;
- Б) молоко подкрашенное жженкой;
- В) украшение для тортов и пирожных;

Задание 3

Вопрос: По каким признакам определяют конец замеса теста?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) при надавливании пальцем тесто не выравнивается;
- Б) не прилипает к рукам и рычагу, даже тестомесильной машины;
- В) при надавливании пальцем тесто быстро выравнивается.

Задание 4

Вопрос: определите какие продукты будут лишними для замеса дрожжевого теста?

Выберите несколько вариантов ответов:

- А) дрожжи;
- Б) соль;
- В) сахар;
- Г) яйцо;
- Д) вода;
- Е) мука;
- М) перец;
- Ж) маргарин;
- Л) лимонная кислота;

Задание 5

Вопрос: Какой вид разрыхлителя в пряничном тесте?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) дрожжи;
- Б) белки;
- В) пищевая сода;

Задание 6

Вопрос: С какой клейковиной используют муку при приготовлении дрожжевого теста?

Выберите один из двух вариантов ответов:

- А) сильной;
- Б) средней;

В) слабой:

Задание 7

Вопрос: «Сдоба» это?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) большое количество сахара и муки;
- Б) большое количество сахара и масла;
- В) большое количество дрожжей и масла;

Задание 8

Вопрос: Какие продукты входят в состав опары?

Выберите несколько вариантов ответов:

- А) мука;
- Б) вода;
- В) сахар-песок;
- С) соль;
- Ж) жир;
- Ю) яйца;
- К) дрожжи;

Задание 9

Вопрос: Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) химическим;
- Б) биологическим;
- В) механическим;

Задание 10

Вопрос: Какой способ приготовления дрожжевого теста опарным или безопарным выбирается в зависимости от?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) количества муки;
- Б) количества воды;
- В) количества добавляемой сдобы;

Задание 11

Вопрос: По каким признакам определяют конец брожения теста?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) при надавливании пальцем тесто не выравнивается;
- Б) при надавливании пальцем тесто медленно выравнивается;
- В) при надавливании пальцем тесто быстро выравнивается;

Задание 12

Вопрос: Какая температура благоприятна для активизации дрожжей?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) 15 градусов;
- Б) 50 градусов;
- В) 30 градусов;

Задание 13

Вопрос: Какого оборудования нет в кондитерском цехе?

Исключите из перечня лишнее:

- А) Тестомесильная машина;
- Б) Взбивальная машина;
- В) Электроплита;
- Г) Овощерезка для вареных овощей;
- Е) Кондитерский шкаф;

Задание 14

Вопрос: Какую муку применяют при приготовлении дрожжевого теста в зависимости от газообразующей способности?

Выберите один из двух вариантов ответов:

- А) с низкой газообразующей способностью;
- Б) с высокой газообразующей способностью;

Задание 15

Вопрос: В каком нормативном документе находятся технологические карты?

Выберите один из трех вариантов ответов:

- А) учебник;
- Б) сборник рецептур;
- В) Гост
- Г) книга рецептов

Задание 16

Вопрос: что служит рабочим органом ТММ-1М?

Выберите один из 3 вариантов ответов:

- А) дуга с ограждающими щитками;
- Б) месильный рычаг;
- В) дежа;

Задание 17

Вопрос: чем смазывают изделия из дрожжевого теста перед выпечкой?

Выберите несколько вариантов ответов:

- А) меланжем
- Б) водой
- В) жиром
- Д) сладким сиропом

Задание 18

Вопрос: Укажите правильную последовательность приготовления булочки домашней?

№	Наименование операции	№	Правильная последовательность
1	Замесить дрожжевое тесто	2	
2	Расстойку булочек		
3	Взвесить сырье согласно технологической карте	1	
4	Поставить тесто на брожение	3	
5	Взвесить тесто массой 107 грамм	4	
6	Сформовать шарики	5	
7	Укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром	6	
8	Смазывают яйцом и посыпают сахаром	7	
9	Выпекание булочек		

Задание 19

Проблемная ситуация. Тесто при замесе получилось жидким, а вам нужно тесто густой консистенции, ваши действия _____

Задание 20.

Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления пирога московского выходом 1000грамм

Рецептура «Пирог московский»

Наименование сырья	Расход сырья для приготовления крема сливочного, г	
Мука	546	
Сахар	33	
Маргарин	27	
Меланж	27	
Соль	5	
Дрожжи	16	
Вода	230	
Повидло	33	
Меланж для смазки	3	
Выход	500 г	1000

Задание 21.

К факторам, влияющим на черствение хлебобулочных изделий, относятся...

- а) вид и сорт муки;
- б) рецептура;
- в) технологический режим приготовления изделий;
- г) условия хранения;
- д) все вышеперечисленные ответы.

Задание 22.

К факторам, влияющим на величину усушки хлебобулочных изделий, относятся...

- а) температура изделия;
- б) влажность изделия;
- в) удельная поверхность изделия;
- г) параметры воздуха в остывочном отделении;
- д) все вышеперечисленные ответы

Задание 23.

Расстойка и выпекание плетенок, саяк, мелкой сдобы производится:

- а) на листах;
- б) в формах;
- в) в капсулах;
- г) в формах для тортов.

Задание 24.

Как производится формование бисквитного теста.

- а) бисквитное тесто немедленно отсаживают на кондитерские листы.
- б) ждут подъёма теста.
- в) делают обминку.

Задание 25.

Вопрос: Какие дрожжи используются для приготовления дрожжевого теста
Выберите несколько вариантов ответов:

- а) сухие;
- б) замороженные;
- в) прессованные;

Эталон ответов на тест

Вариант1	Вариант 2
1. А	1. А
2. Б	2. А
3. А.Б.В.К.	3. Б
4. Б	4. М.Л.
5. В	5. В
6. В	6. А
7. Г	7. Б
8. А.В	8. А.Б.В.К.
9. МЛ	9. Б
10. В	10. В
11. А	11. Б
12. В	12. В
13. А	13. Г
14. Е	14. Б
15. Б	15. Б
16. 3.5.6.2.4.1.7.	16. Б
17. Д.	17. А.Б.
18. Д.	18. 3.1.4.5.6.7.2.9.
19. ПОСТАВИТЬ В ТЕПЛОЕ МЕСТО.	19. ДОБАВИТЬ МУКИ.
20. 100.28.38.35.1.6.15.33.	20.1092.66.54.54.10.32.460.66.6.
21.Д.	21.Д.
22.Д.	22.Д.
23.А.	23.А.
24.А.	24.А.
25.Д.	25.А. В.

Критерии оценивания

Автоматизированный тест содержит 25 вопросов и выполнен в программе “MY Test”
При выполнении заданий необходимо выбрать один или несколько вариантов ответов, дописать в поле ввода. Тест выполнен в двух вариантах.
Каждый верный ответ оценивается:

– по 1 баллу за каждый ответ

Критерии оценки

Обучающимся выставляется оценка в журнале теоретического обучения по следующим критериям:

Количество баллов	Оценка
не менее 85% баллов	отлично
не менее 70%. баллов	хорошо
не менее 50%. баллов	удовлетворительно
менее 50% баллов	неудовлетворительно

Приложение 2

Перечень комплекса для выполнения практической квалификационной работы

Вариант № 1 1. Приготовление; «Хлеба пшеничного»	Вариант № 2 Приготовление; «Руллет с изюмом».
Вариант № 3 Приготовление; «Батон к чаю»	Вариант № 4 Приготовление; «Булочка домашняя».