

**Комплект оценочных материалов
для проведения диагностической работы в рамках
государственной аккредитации**

Кошурниковский филиал
краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»
(полное наименование организации)

**Спецификация
комплекта оценочных материалов**

1. Укрупнённая группа профессий, специальностей и направлений подготовки:
43.00.00 – *Сервис и туризм*, направление подготовки, специальность,
присваиваемая квалификация (*перечислить*) 43.01.09 Повар, кондитер;
квалификации: повар, кондитер.

Основная образовательная программа реализуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от "09" декабря 2016 г. N 1569 в ред. от "17" декабря 2020 г. N 747

2. 2 курс, Группа ПК23-9-1 (кош) на базе основного общего образования.

Общее количество тестовых заданий

(Таблица 1)

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	19
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	23
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	9
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	9
Всего		60

Распределение тестовых заданий по компетенциям и дисциплинам

(Таблица 2)

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции (знания, умения, навыки)	Наименование дисциплины/ модуля/практики	Семестр	Номер задания	
					Вариант 1	Вариант 2
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. -подготавливать рабочее	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1 2 3 4 5 6 7 23 27 29 28	1 2 3 4 5 6 26 23

		<p>место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>				
ПК 1.2	<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>-подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>-приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>-ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий разнообразног о ассортимента</p>	4	8 9 10 12 14 18 19 21 24 25 26 30	7 10 11 12 13 17 14 30 29 22 21
ПК 1.3	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий разнообразног о ассортимента</p>	4	11 13 15	8 9 16 28 27 25

		-выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.				
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	ПМ 02. Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5	16 17 20 22	15 16 18 19 20

		-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.				
--	--	---	--	--	--	--

Распределение тестовых заданий по типам и уровням сложности

Вариант 1

(Таблица 3)

Код компетенции и	Индикатор сформированности компетенции (знания, умения, навыки)	Номер задания	Тип задания (закрытое, открытое, комбинированное)	Уровень сложности (базовый, повышенный, высокий)	Время выполнения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	закрытый	базовый	1-3мин.
		2	закрытый	базовый	1-3мин.
		3	закрытый	базовый	1-3мин.
		4	закрытый	базовый	1-3мин.
		5	открытый	повышенный	3-5мин.
		6	закрытый	базовый	1-3мин.
		7	открытый	повышенный	3-5мин.
		23	закрытый	базовый	1-3мин.
		27	открытый	базовый	1-3мин.
		29	закрытый	базовый	1-3мин.
28	закрытый	базовый	1-3мин.		
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	8	закрытый	базовый	1-3мин.
		9	открытый	повышенный	3-5мин.
		10	закрытый	повышенный	3-5мин.
		12	открытый	повышенный	3-5мин.
		14	открытый	повышенный	3-5мин.
		18	закрытый	базовый	1-3мин.
		19	закрытый	базовый	1-3мин.
		21	открытый	повышенный	3-5мин.
		24	закрытый	базовый	1-3мин.
		25	открытый	базовый	1-3мин.
		26	открытый	повышенный	3-5мин.
30	открытый	базовый	1-3мин.		
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	11	закрытый	базовый	1-3мин.
		13	открытый	повышенный	3-5мин.
		15	открытый	базовый	1-3мин.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	16	закрытый	базовый	1-3мин.
		17	закрытый	базовый	1-3мин.
		20	открытый	повышенный	3-5мин.
		22	открытый	повышенный	3-5мин.

Вариант 2

Код компетенции и	Индикатор сформированности компетенции (знания, умения, навыки)	Номер задания	Тип задания (закрытое, открытое, комбинированное)	Уровень сложности (базовый, повышенный, высокий)	Время выполнения
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1	открытый	повышенный	3-5мин.
		2	закрытый	базовый	1-3мин.
		3	закрытый	базовый	1-3мин.
		4	закрытый	базовый	1-3мин.
		5	открытый	повышенный	3-5мин.
		6	закрытый	базовый	1-3мин.
		26	открытый	базовый	1-3мин.
		23	закрытый	базовый	1-3мин.

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	7	закрытый	повышенный	3-5мин.
		10	закрытый	повышенный	3-5мин.
		11	закрытый	повышенный	3-5мин.
		12	открытый	повышенный	3-5мин.
		13	закрытый	базовый	1-3мин.
		17	закрытый	базовый	1-3мин.
		14	закрытый	базовый	1-3мин.
		30	открытый	базовый	1-3мин.
		29	закрытый	базовый	1-3мин.
		22	открытый	базовый	1-3мин.
21	закрытый	базовый	1-3мин.		
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	8	закрытый	базовый	1-3мин.
		9	закрытый	повышенный	3-5мин.
		16	открытый	базовый	1-3мин.
		28	закрытый	базовый	1-3мин.
		27	закрытый	повышенный	3-5мин.
		25	открытый	базовый	1-3мин.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	15	закрытый	базовый	1-3мин.
		16	открытый	базовый	1-3мин.
		18	закрытый	повышенный	3-5мин.
		19	закрытый	повышенный	3-5мин.
		20	закрытый	базовый	1-3мин.

Дополнительная информация к таблице 3, к формированию тестовых заданий

К заданиям закрытого типа относятся:

задания на сопоставление, имеют ключи к ответу;

задания на установление правильной последовательности, имеют ключи к ответу.

К заданиям открытого типа относятся задания с развернутым ответом, имеют критерии оценивания, эталонный ответ.

К заданиям комбинированного типа относятся:

задания с выбором одного или нескольких ответов и обоснованием выбора, имеют ключи к ответу;

задания с выбором нескольких ответов и обоснованием выбора, имеют ключи к ответу.

Уровни сложности тестовых заданий		
Базовый	Повышенный	Высокий
Воспроизведение	Применение знаний в типичной ситуации	Применение знаний в нестандартной ситуации
Терминология, факты, параметры, теории, принципы	Решение типовых задач, сопоставление, последовательность	Решение нетиповых задач, алгоритмы доказательства, обоснования
Задания с выбором ответа, комбинированные задания	Комбинированные задания, задания с развернутым ответом	Задания на установление правильной последовательности и соответствия, задания с развернутым ответом
1-3 мин.	3-5 мин.	5-10 мин.

Структура тестового задания

1. Инструкция по выполнению задания (для каждого типа должна быть своя инструкция по выполнению);
2. Текст задания;
3. Поле для ответа.

Сценарии выполнения тестовых заданий (для инструкций по выполнению задания)

Тип задания	Последовательность действий при выполнении заданий
Задания закрытого типа на установление соответствия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). <p>Задание закрытого типа на установление последовательности.</p>
Задания закрытого типа на установление последовательности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БАА или 135). <p>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора.</p>
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из четырех предложенных и обоснованием выбора	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Задание открытого типа с развернутым ответом	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ.

Тестовые задания Вариант № 1

Задание 1.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Назовите вид предприятия, работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах.

- а) заготовочные;
- б) доготовочные;
- в) любые из перечисленных.

Поле для ответа	
-----------------	--

Задание 2.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

К какому типу цехов относится мясной цех.

- а) заготовочный;
- б) доготовочный;
- в) специализированный.

Поле для ответа	
-----------------	--

Задание 3.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Назовите оборудования, используемые для механической обработки овощей.

- а) универсальный привод;
- б) коренчатый нож;
- в) МОК – 125;
- г) ручная овощечистка.

Поле для ответа	
-----------------	--

Задание 4.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска.

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая.

Поле для ответа	
-----------------	--

Задание 5.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

Запишите обозначение маркировки оборудования МОК 125

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 6.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Для какой цели используют небольшой нож – крюк с острым и коротким лезвием.

- а) для ручной очистки овощей;
- б) для фигурной нарезки овощей;
- в) для снятия филе;
- г) для любых целей.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 7.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

Напишите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100, и для какой цели предназначается.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 8.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Последовательность операций при механической обработке клубней и корнеплодов:

- а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка;
- в) мытье, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытье, очистка, нарезка, сортировка.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 9.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и дополните предложение, записав ответ в пустой строке

Текст задания.

Дополните схему обработки репчатого лука:
сортировка,

_____,
_____,
очистка,
мытьё,
нарезка.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 10.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Установить правильное соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемые при подготовке овощей к фаршированию.

Овощи	Способ тепловой обработки
а) кабачки;	1. Припускание
б) перец;	2. Не требует тепловой обработки
в) помидоры;	3. Варка на пару
г) капуста;	4. Варка до полуготовности
д) баклажаны.	5. Бланширование

а) а-4, б-5, в-2, г-4, д-2;

б) а-2, б-4, в-5, г-2, д-4;

в) а-4, б-2, в-2, г-4, д-5.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 11.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом.

а) 40° ;

б) 60° ;

в) 90° ;

г) 30° .

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 12.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и дополните предложение, записав ответ в пустой строке.

Текст задания.

Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

а) нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, слегка отбивают, получается _____

б) нарезают под углом 40 – 45 $^{\circ}$ из тонкой части вырезки по 2 куску, толщиной 1 – 1,5 см, слегка отбивают, получается _____

в) нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5 – 2 см, отбивают, получается _____

г) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2 – 3 см, слегка отбивают, получается _____

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 13.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, поймите суть вопроса, продумайте логику и полноту ответа. Запишите развернутый ответ, используя четкие компактные формулировки.

Текст задания.

Определите и запишите по описанию вид кулинарного изделия: рыбные зразы, имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 14.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борща «Московский»:

- а) соломка, с добавлением костей свинокоченостей, подают с мясным набором;
- б) соломка, мясо-костный, заправляют салом с чесноком и подают с пампушками;
- в) соломка, мясо-костный, варят с добавлением фасоли.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 15.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, поймите суть вопроса, продумайте логику и полноту ответа и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

На сколько увеличивается (%) масса рыбы за счет набухания тканей в воде?

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 16.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Какой борщ подается с мясным набором?

- а) «сибирский»;
- б) «московский»;
- в) «флотский».

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 17.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

В состав какого рассольника входит крупа?

- а) «домашний»;
- б) «ленинградский»;
- в) «московский».

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 18.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением

- а) хлеба;
- б) овощей;
- в) творога.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 19.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Основная причина размягчения мяса.

- а) изменение витаминов;
- б) изменение минеральных веществ;
- в) изменение жиров;
- г) переход коллагена в глютин.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 20.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, поймите суть вопроса, продумайте логику и полноту ответа. Запишите развернутый, обоснованный ответ, используя четкие компактные формулировки.

Текст задания.

Дайте определение концентрированного бульона.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 21.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, поймите суть вопроса, продумайте логику и полноту ответа. Запишите развернутый ответ, используя четкие компактные формулировки.

Текст задания.

Определите и запишите по описанию вид кулинарного изделия: кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 22.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борща «Флотский»:

- а) соломка, с добавлением костей свинокоченостей, подают с мясным набором;
- б) соломка, мясо-костный, заправляют салом с чесноком и подают с пампушками;
- в) соломка, мясо-костный, варят с добавлением фасоли;
- г) ломтик, костный с добавлением печеных овощей, добавляют бекон.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 23.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Полуфабрикат- это...

- а) продукт, прошедший частичную кулинарную обработку;
- б) продукт, подготовленный к употреблению;
- в) кулинарное изделие.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 24.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Критерии для оценки овощей, поступающих на ПОП:

- а) сверяют данные накладной;
- б) проверяют по качеству, количеству и сверяют с данными накладной;
- в) доверяют экспедитору, так как он материальное лицо.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 25.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и дополните предложение, записав ответ в пустой строке

Текст задания.

Вставьте пропущенное слово: грибы содержат белки, _____, экстрактивные веществ, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 26.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, поймите суть вопроса, продумайте логику и полную ответ. Запишите развернутый ответ, используя четкие компактные формулировки.

Текст задания.

Определите и запишите по описанию вид кулинарного изделия: кулинарное изделие готовится из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 27.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и дополните предложение, записав ответ в пустой строке

Текст задания.

Вставьте пропущенное число:

Температура подачи горячих блюд должна быть не ниже _____ С.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 28.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

К полуфабрикатам относят:

- а) котлеты жареные;
- б) пельмени и мясной фарш;
- в) шарики из творога;
- г) вареники с картофелем.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 29.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Полуфабрикаты котлет отличаются от биточков:

- а) особенностями рецептуры котлетной массы;
- б) формой полуфабриката;
- в) видом панировки.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 30.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и дополните предложение, записав ответ в пустой строке

Текст задания.

Допишите предложение: При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который _____

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Ключи к оцениванию. Вариант № 1

№ задания	Верный ответ	Критерии
1.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
2.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
3.	ав	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
4.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
5.	машина для очистки картофеля	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
6.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7.	мясной, для обработки мяса (мясорубка)	2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи
8.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
9.	срезать донце, срезать шейку	2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи
10.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
11.	в	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
12.	а-котлета натуральная, б-лангет, г-антрикот, д-бифштекс.	1 2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи
13.	тельное	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
14.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
15.	5-10 %	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
16.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
17.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
18.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
19.	г	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
20.	это бульон полученный путем длительного уваривания мяса	2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи
21.	рулет	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
22.	г	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
23.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
24.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
25.	жиры	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
26.	биточки	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
27.	+65С	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
28.	б	1 балл – полное правильное соответствие;

		0 баллов – остальные случаи
29.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
30.	придает пышную, пористую и сочную консистенцию	2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи

Оценивание заданий с развернутым ответом

Критерии оценки:

1. Правильность ответа (отсутствие фактических ошибок);
2. Полнота ответа (раскрытие объема используемых понятий);
3. Обоснованность ответа (наличие аргументов);
4. Логика изложения ответа (грамотная последовательность излагаемого материала)
5. Сопоставимость с эталонным ответом.

Перечень дополнительных материалов и оборудования, необходимых для оценки компетенций

Вариант 1

(Таблица 4)

Код компетенции	Номер задания	Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для оценки компетенций
ПК 1.1.	1	Не требуются
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	23	
	27	
	29	
28		
ПК 1.2	8	Не требуются
	9	
	10	
	12	
	14	
	18	
	19	
	21	
	24	
	25	
	26	
30		
ПК 1.3	11	Не требуются
	13	
	15	
ПК 2.3	16	Не требуются
	17	
	20	
	22	

* Для проведения диагностической работы требуется учебная аудитория на 25 посадочных мест.

Использование инструментов автоматизации при проведении диагностической работы

(Таблица 5)

Инструменты автоматизации, используемые при проведении диагностической работы	Отметка об использовании инструментов автоматизации (да/нет)
Поддержка данных задания	да
Выполнение задания	да
Анализ результатов выполнения заданий с использованием программного обеспечения	нет

**Тестовые задания.
Вариант № 2**

Задание 1.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

Напишите обозначение маркировки оборудования МОК 125

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 2.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Что относится к немеханическому оборудованию

- а) разделочные доски;
- б) моечная ванна;
- в) ножи поварские;
- г) котлы наплитные.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 3.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

К какому типу предприятия относится комбинат питания.

- а) заготовочные;
- б) доготовочные;
- в) любые из перечисленных.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 4.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Выберете оборудование, не входящее в состав овощного цеха.

- а) МОК 125;
- б) овощерезательная машина;
- в) универсальный привод;
- г) протирочный механизм.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 5.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

Запишите обозначение маркировки оборудования МОК 200

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 6.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска.

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 7.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры.

Виды нарезки	Размер нарезки толщина
1- Кружочки	а) 0,1 – 0,2 см
2- Ломтики	б) 0,2*0,2 см сечения
3- Брусочки	в) 1 – 1,5 см длина
4- Соломка	г) 0,2 см толщина
5- Средний кубик	д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

- а) 1-а, 2- г, 3-д, 4-б, 5-в;
- б) 1-б, 2- г, 3-д, 4-а, 5-в;
- в) 1-в, 2- г, 3-д, 4-б, 5-а.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 8.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Для варки куски рыбы нарезают.

- а) под углом 30°;
- б) под углом 40°;
- в) под прямым углом;
- г) под углом 60°.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 9.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Установите соответствие

Полуфабрикаты	Вид панировки
---------------	---------------

1. котлеты	А) льезон,
2. биточки	Б) белая,
3. тефтели	В) красная,
4. зразы	Г) мучная,
5. рулет	Д) тесто-кляр
6. рыба в тесте	Е) без панировки

а) 1-в, 2-в, 3-г, 4-б, 5-е, 6-д;

б) 1-в, 2-в, 3-г, 4-е, 5-б, 6-б;

в) 1-д, 2-г, 3-в, 4-б, 5-е, 6-в.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 10.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Соотнесите вид п/ф с видом

Полуфабрикаты	Вид панировки
1- котлеты	а) льезон,
2- биточки	б) белая,
3- тефтели	в) красная,
4- зразы	г) мучная,
5- рулет	д) тесто-кляр
6- рыба в тесте	е) без панировки

а) 1-в, 2-в, 3-г, 4-б, 5-е, 6-д;

б) 1-в, 2-в, 3-г, 4-е, 5-б, 6-б;

в) 1-д, 2-г, 3-в, 4-б, 5-е, 6-в.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 11.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации

	а) Порционные Крупнокусковые	б) Порционные Крупнокусковые
1.	Ростбиф	
2.	Филе	
3.	Тушеное мясо	
4.	Лангет	
5.	Антрекот	
6.	Зразы отбивные	
7.	Шпигованное мясо	
8.	Говядина духовая	
9.	Ромштекс	
10.	Мясо отварное	
11.	Бифштекс	

а) а 4,5,6,9,11 б 1,2,3,7,8,10;

б) а 4,5,6,7,8 б 1,2,3,9,11,10;

в) а 1,2,6,9,11 б 3,4,5,7,8,10.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 12.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, поймите суть вопроса, продумайте логику и полноту ответа. Запишите развернутый ответ, используя четкие компактные формулировки

Текст задания.

Перечислите в хронологическом порядке элементы обработки мороженого мяса

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 13.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Вырезку используют порционными кусками для

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 14.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 15.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 16.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите правильный ответ в поле для ответа.

Текст задания.

Назовите потери массы рыбы (%) при размораживании на воздухе

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 17.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

В состав какого рассольника входит крупа?

- а) «домашний»;
- б) «ленинградский»;
- в) «московский».

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 18.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борща «Флотский»:

- а) соломка, с добавлением костей свинокоченостей, подают с мясным набором;
- б) соломка, мясо-костный, заправляют салом с чесноком и подают с пампушками;
- в) соломка, мясо-костный, варят с добавлением фасоли;
- г) ломтик, костный с добавлением печеных овощей, добавляют бекон.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 19.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной

- а) плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут;
- в) капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают;
- г) на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 20.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Обработку овощей начинают с операции:

- а) очистка, доочистка;
- б) сортировка, калибровка;
- в) мытье овощей.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 21.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Какой полуфабрикат готовят из филе птицы?

- а) котлета по-киевски;
- б) шашлык;
- в) ростбиф;
- г) лангет.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 22.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и запишите ответ в соответствующем поле.

Текст задания.

Закончите предложение: «На предприятиях общественного питания применяют два вида очистки корне- и клубнеплодов - и».

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 23.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют?

- а) сырье;
- б) готовое блюдо;
- в) полуфабрикат.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 24.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- в) перец, кабачки, огурцы;
- г) картофель, помидоры, огурцы

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 25.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и дополните предложение, записав ответ в пустой строке

Текст задания.

Для разделки рыбы разделочную доску берут с маркировкой ...

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 26.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, поймите суть вопроса, продумайте логику и полную ответа. Запишите развернутый ответ, используя четкие компактные формулировки.

Текст задания.

Определите и запишите по описанию вид кулинарного изделия: кулинарное изделие готовится из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 27.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Ингредиенты, входящие в основной состав котлетной массы:

- а) рыба, хлеб, соль и перец;
- б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;
- в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 28.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Какие п/ф готовят из рыбной котлетной массы?

- а) котлеты, биточки, фрикадельки, тефтели;
- б) рулет, котлеты, зразы, фрикадельки;
- в) зразы, тельное.

Поле для ответа	
------------------------	--

Задание 29.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания, выберите правильный вариант ответа и запишите букву выбранного варианта в поле для ответа.

Текст задания.

Форма нарезки мяса для бефстроганов – это:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г.

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Задание 30.

Инструкция по выполнению задания.

Прочитайте текст задания и дополните предложение, записав ответ в пустой строке

Текст задания.

В рубленой массе для тефтелей часть хлеба можно заменить.....

<i>Поле для ответа</i>	
------------------------	--

Ключи к оцениванию. Вариант № 2

№ задания	Верный ответ	Критерии
1.	машина для очистки картофеля	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
2.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
3.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
4.	г	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
5.	машина для очистки картофеля	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
6.	в	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
7.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
8.	в	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
9.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
10.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
11.	а) а 4,5,6,9,11 б 1,2,3,7,8,10	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
12.	оттаивание, обмывание, обсушивание, деление на части, деления на отруб, обвалка, зачистка, жиловка	2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи
13.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
14.	в	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
15.	в	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
16.	5 %	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
17.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
18.	г	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
19.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
20.	б	2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи
21.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
22.	тепловой и механический	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
23.	в	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
24.	в	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
25.	биточки	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи

26.		1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
27.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
28.	а	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
29.	б	1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи
30.	измельченным пассерованным репчатым луком	2 балла – правильный, полный, логически изложенный ответ; 1 балл – частично правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи

Оценивание заданий с развернутым ответом

Критерии оценки:

1. Правильность ответа (отсутствие фактических ошибок);
2. Полнота ответа (раскрытие объема используемых понятий);
3. Обоснованность ответа (наличие аргументов);
4. Логика изложения ответа (грамотная последовательность излагаемого материала)
5. Сопоставимость с эталонным ответом.

Перечень дополнительных материалов и оборудования, необходимых для оценки компетенций

Вариант 2

(Таблица 6)

Код компетенции	Номер задания	Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для оценки компетенций
ПК 1.1	1	Не требуются
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	26	
ПК 1.2	23	
	7	Не требуются
	10	
	11	
	12	
	13	
	17	
	14	
	30	
	29	
22		
ПК 1.3	21	
	8	Не требуются
	9	
	16	
	28	
27		
ПК 2.3.	25	
	15	Не требуются
	16	
	18	
	19	
20		

Дополнительно для сведения.

Извлечение из Приказа от 14 апреля 2023 г. № 272 «Об утверждении аккредитационных показателей, методики расчета и применения аккредитационных показателей по образовательным программам среднего профессионального образования». Раздел 2 Методика расчета и применения аккредитационных показателей по образовательным программам среднего профессионального образования.

«Диагностическая работа, целью которой является определение уровня достижения результатов обучения и (или) освоения образовательной программы, установленных образовательной программой по соответствующей специальности (профессии), формируется из фонда оценочных средств образовательной организации и (или) оценочных средств, формируемых с использованием федеральной информационной системы оценки качества образования.

В случае формирования заданий диагностической работы на основе оценочных средств образовательной организации указанные материалы направляются должностному лицу федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере образования, или должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные Российской Федерацией полномочия в сфере образования, и (или) экспертам в электронном виде, доступном для редактирования, с предоставлением "ключей" к заданиям.

Оценочные материалы для проведения диагностической работы должны соответствовать результатам освоения образовательной программы.

Объем заданий, включенных в состав каждого варианта диагностической работы, устанавливается исходя из их предельного расчетного времени выполнения диагностической работы не более двух академических часов.

Количество и состав заданий из фонда оценочных средств организации должны позволять эксперту сформировать не менее двух вариантов заданий для проведения диагностической работы. Задания должны предоставлять возможность для оценивания сформированных экспертом индикаторов достижения компетенций в виде действий и (или) знаний, умений, навыков.

Каждый вариант диагностической работы должен содержать не менее двадцати заданий разного типа и уровня сложности, обеспечивающих оценку по обоснованным выбранным должностным лицом федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере образования, или должностным лицом органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные Российской Федерацией полномочия в сфере образования, и (или) экспертом общим, и (или) профессиональным компетенциям, количество которых в совокупности составляет до пяти компетенций.

Диагностическая работа проводится в отношении старшего курса из реализуемых форм обучения. В случае реализации программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования допускается проведение диагностической работы по оценке освоения предметов (дисциплин) среднего общего образования при условии, когда освоенный объем учебного материала не позволяет проведение диагностической работы по общим и (или) профессиональным компетенциям.

В случае проведения диагностической работы по образовательным программам, реализуемым на базе основного общего и среднего общего образования, диагностическая работа проводится в отношении старшего курса каждой из них.

Продолжительность выполнения обучающимися диагностической работы не может превышать двух академических часов. В случае участия в выполнении заданий диагностической работы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) продолжительность выполнения диагностической работы такими обучающимися может быть увеличена не более чем на один академический час.

Численность обучающихся, участвующих в выполнении диагностической работы, должна составлять не менее 70% обучающихся от списочного состава академических групп, участвующих в диагностической работе.

В случае проведения диагностической работы с выездом в профессиональную организацию диагностическая работа проводится в присутствии должностного лица федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере образования, или должностного лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные Российской Федерацией полномочия в сфере образования, и (или) экспертов.

Допуск обучающихся, участвующих в выполнении диагностической работы, в

аудиторию осуществляется в соответствии с документом, удостоверяющим личность обучающегося.

Обучающиеся с ОВЗ, участвующие в выполнении диагностической работы, наравне с документом, удостоверяющим личность, предъявляют оригиналы или заверенные копии подтверждающих медицинских документов.

Диагностическая работа может проводиться с применением дистанционных образовательных технологий.

При проведении диагностической работы профессиональная организация обеспечивает осуществление ее видеозаписи. После завершения диагностической работы указанная видеозапись передается должностному лицу федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере образования, или должностному лицу органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего переданные Российской Федерацией полномочия в сфере образования, и (или) экспертам не позднее дня завершения диагностической работы. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере образования, или органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющим переданные Российской Федерацией полномочия в сфере образования, обеспечивается хранение видеозаписи в течение календарного года с даты проведения диагностической работы.»