

**Методичні рекомендації
щодо розробки комплексних кваліфікаційних завдань
з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки**

З метою визначення рівня професійної підготовки, готовності випускників закладів професійної (професійно-технічної) освіти самостійно виконувати професійні завдання для відповідного рівня кваліфікації, педагогічним колективом закладу освіти розробляються пакети комплексних кваліфікаційних завдань.

Комплексне кваліфікаційне завдання (далі – ККЗ) – це завдання, яке містить, відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики (кваліфікаційної характеристики) і програм професійної підготовки, варіанти виробничої ситуації з метою визначення спроможності випускника ЗП(ПТ)О самостійно виконувати завдання і обов’язки з опанованої професії.

Метою даних методичних рекомендацій є надання допомоги викладачам та майстрам виробничого навчання в процесі розробки ККЗ, акцентуючи увагу на необхідності більш конкретно висвітлювати завдання тієї чи іншої професії, орієнтуючись на робочу освітню програму, відповідний рівень кваліфікації здобувачів освіти та враховуючи сучасні технології виробництва.

У представлених рекомендаціях наведені приклади комплексних кваліфікаційних завдань з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки за професіями.

**Вимоги до порядку розробки, погодження та затвердження ККЗ
(відповідно до Програмно-методичного забезпечення атестації закладу
професійної (професійно-технічної) освіти)**

1. Пакети комплексних кваліфікаційних завдань (далі – ККЗ) розробляються з метою визначення рівня професійної підготовки, готовності випускників закладів професійної (професійно-технічної) освіти самостійно виконувати виробничі завдання відповідного рівня кваліфікації.

2. ККЗ розробляються закладом професійної (професійно-технічної) освіти для кожної професії з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки і використовуються в процесі проведення самоаналізу освітньої діяльності та атестаційної експертизи.

3. Матеріали ККЗ готуються в пакеті, до якого включаються:

- кваліфікаційна або освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника,
- комплексні кваліфікаційні завдання та 3-4 рецензії на них роботодавців та споріднених закладів освіти,
- критерії оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів освіти за 12-ти бальною шкалою,
- перелік необхідних засобів навчання, устаткування, обчислювальної техніки, приладів, інструментів, матеріалів та довідкової літератури, необхідних для виконання ККЗ.

3.1. Пакет ККЗ складається з 25-30 завдань теоретичної та практичної підготовок по три варіанти виробничих ситуацій у кожному, завдання мають бути рівноцінними за складністю і обсягом.

3.2. ККЗ із суміжних та інтегрованих професій повинні бути розроблені з кожної складової професії, на відповідну кваліфікацію.

3.3. ККЗ повинні охоплювати 75 % змісту кваліфікаційної характеристики, навчальних програм предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок з професії.

4. У ККЗ зазначається номер завдання, код і назва професії, проблемна виробнича ситуація, складена відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики.

5. ККЗ з професійно-теоретичної підготовки складаються із предметів відповідно до робочого навчального плану та спрямовані на можливість здобувачів професійної освіти показати знання програмного матеріалу з професії, вміння застосувати їх при виконанні робіт, експлуатації обладнання, економічних розрахунках тощо.

6. ККЗ з професійно-практичної підготовки включають види робіт, які за своєю складністю відповідають вимогам кваліфікаційних характеристик випускника, робочих навчальних планів і програм з професійно-практичної підготовки, кваліфікаційних розрядів, класів, категорій, які присвоюються випускникам.

7. При розробці ККЗ використовуються загальноприйняті терміни і назви, які однозначно сприймаються здобувачами освіти (не включаються завдання, які потребують пояснення, виведення формул, виконання складних креслень, схем).

8. Для організаційного забезпечення розробки ККЗ наказом директора закладу професійної (професійно-технічної) освіти призначається склад робочих груп з кожної професії, терміни розробки завдань, погодження та затвердження пакетів ККЗ. До складу робочих груп включають досвідчених методистів, викладачів, майстрів виробничого навчання.

9. Розроблені ККЗ розглядаються на засіданні методичних комісій закладу освіти, після чого направляються на рецензування до Навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у Київській області та в 2-3 заклади освіти, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників за такими ж професіями.

10. Рецензовані ККЗ доопрацьовуються з метою усунення недоліків, затверджуються Департаментом освіти і науки Київської обласної державної адміністрації, як правило, за місяць до їх виконання.

Структура пакета ККЗ

Пакет комплексних кваліфікаційних завдань має містити:

1. Титульна сторінка, яка містить: гриф затвердження керівника Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації, призначення пакета комплексних кваліфікаційних завдань; повна назва закладу професійної освіти; повна назва професії із зазначенням коду професії та відповідної професійної кваліфікації; рік та місто, в якому знаходиться заклад освіти.

2. Титульний лист із грифом затвердження директора закладу освіти та відміткою про розгляд на засіданні методичної комісії, призначення пакета комплексних кваліфікаційних завдань; повна назва закладу професійної освіти; повна назва професії із зазначенням коду професії та відповідної професійної кваліфікації; номер та дата протоколу засідання методичної комісії, якою було розглянуто пакет документів з підписом голови методичної комісії; рік та місто, в якому знаходиться заклад освіти.

3. Рецензії на пакет ККЗ надають фахівці відповідного напрямку. У рецензії відображається:

- Кількість завдань;
- Термін відведений на виконання роботи;
- Позитивні моменти ККЗ;
- Відповідність варіантів завдань вимогам кваліфікаційної характеристики випускника;
- Рівнозначність варіантів завдань за їх складністю;
- Обґрунтованість критеріїв оцінки виконання завдань;
- Спроможність завдань діагностувати набуті знання, вміння та навички з професії відповідно до кваліфікації.

4. Кваліфікаційна характеристика випускника закладу професійної освіти за певною професією.

5. Критерії кваліфікаційної атестації випускників за професією.

6. Критерії оцінки комплексних кваліфікаційних завдань. Оцінювання результатів виконання ККЗ здійснюється за 12-бальною шкалою. При

розробленні критеріїв необхідно враховувати повноту і правильність виконання завдань та враховувати здатність здобувачів освіти:

- систематизувати й узагальнювати набуті знання для вирішення конкретних ситуацій;
- застосовувати у конкретних ситуаціях правила, методи, принципи, закони тощо;
- аналізувати та оцінювати факти, події тощо;
- робити обґрунтовані висновки;
- інтерпретувати матеріал логічно, послідовно, з дотриманням вимог стандартів;
- аргументувати;
- творчо мислити.

Бали знижуються за кожну помилку:

- за неточну відповідь;
- за логічно непослідовну відповідь;
- за неповну відповідь;
- за суттєву помилку;
- за неохайне оформлення записів під час виконання завдання.

У випадку, якщо сума оцінок за виконані завдання виявиться дробовим числом, остаточна оцінка за комплексну контрольну роботу визначається згідно математичних правил округлення.

7. Пояснювальна записка до пакета ККЗ.

8. Комплексні кваліфікаційні завдання з професійно-теоретичної підготовки містять 25-30 завдань.

9. Комплексні кваліфікаційні завдання з професійно-практичної підготовки містять 25-30 завдань і відповідають таким вимогам:

- мають розміщуватись на окремих сторінках;
- мають однакову структуру (за кількістю питань, варіантів відповідей тощо);
- мають бути однакові за складністю;
- трудомісткість повинна відповідати відведеному часу на виконання;
- мають містити три варіанти завдань за рівнями складності навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до критеріїв оцінювання;
- перелік використаних джерел, який може включати в себе: підручники, посібники, довідники, електронні підручники, посилання на електронні джерела тощо. Використані джерела мають бути сучасними, актуальними та мати у складі літературу за останні 5 років;
- додатки (за наявності) виконуються на окремих аркушах.

10. Перелік устаткування, обчислювальної техніки, приладів, інструментів, матеріалів та довідкової літератури, необхідних для виконання комплексних кваліфікаційних завдань.

Даний перелік має містити необхідну інформацію про найменування необхідного обладнання та його необхідну кількість на групу з 15 осіб.

11. Перелік використаних джерел: нормативно-правові акти, підручники, навчальні посібники тощо.

Правила оформлення пакета комплексних кваліфікаційних завдань

1. Для оформлення пакета комплексних кваліфікаційних завдань слід керуватися єдиними вимогами відповідно до ДСТУ 4163:2020 «Уніфікована система організаційно-розпорядчої документації. Вимоги до оформлення документів».

2. При оформленні текстів:

- шрифт – Times New Roman;
- розмір шрифту – 14 кеглів;
- міжрядковий інтервал – 1-1.5;
- верхній і нижній відступ – 20 мм;
- лівий – 30 мм, правий – 10 мм.

3. Нумери сторінок ставлять посередині верхнього поля аркуша арабськими цифрами, без зазначення слова «сторінка» та розділових знаків. Першу сторінку не нумерують.

4. Відповідно до п.5.16 ДСТУ 4163:2020 «Уніфікована система організаційно-розпорядчої документації. Вимоги до оформлення документів» **гриф затвердження** пакета комплексних кваліфікаційних завдань розміщується у верхньому правому кутку першої сторінки документа і складається зі слова ЗАТВЕРДЖУЮ, найменування посади, особистого підпису, Власного імені ПРІЗВИЩА особи, дати затвердження, і підпису, який скріплюється печаткою.

Правила оформлення списку використаних джерел

Список використаних джерел – елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується у кінці текстового матеріалу (перед додатками).

В Україні з 01 липня 2016 р. набув чинності ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні вимоги та правила складання», який встановлює види посилань, правила та особливості їхнього складання і розміщування у документах.

URL: http://knmu.kharkov.ua/attachments/3659_8302-2015.PDF.

Бібліографічні записи у бібліографічних списках рекомендується нумерувати, що дає уяву про розмір списку, полегшує його використання.

Нумерація є суцільною для всього бібліографічного списку, номер ставиться перед бібліографічним записом і відокремлюється від нього крапкою.

Бібліографічний список слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків.

**Приклади оформлення бібліографічного опису
у списку використаних джерел з урахуванням
Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015
«Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»**

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Книги: Один автор	1. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.- техн. навч. закл– К. : Наш час, 2014. 2. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. –К.: Центр учбової літератури, 2010.
Два автори	1. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. –К.: Вікторія, 2002.
Три автори	1. Косовенко М.С., Смирнова Ж.М., Старовойт Л.Я. Технологія приготування їжі.- К.: Факт, 2003
Без автора	1. 30 років історичному факультету: історія та сьогодення (1986-2016) : ювіл. вип. / під заг. ред. В. В. Черепані. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 340 с.
Стандарти	1. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2010. Видання офіційне. Київ-2021.
Електронні ресурси	Санітарія та гігієна ресторанного господарства: Методичні рекомендації. Уклад.: М.Ф.Корягіна К.: НУХТ, 2010. – 24с. URL: http://book4cook.in.ua/?p=1442

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор департаменту освіти і науки
Київської обласної державної
адміністрації

_____ Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ

« ____ » _____ 20 ____ р.

**ПАКЕТ КОМПЛЕКСНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ЗАВДАНЬ
ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ**

(назва ЗП(ПТ)О)

код професії: _____

з професії: « _____ »

рівень кваліфікації: _____

м. Київ

20 ____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор назва ЗП(ПТ)О _____
_____ Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ
« ____ » _____ 20 ____ р.

**ПАКЕТ КОМПЛЕКСНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ЗАВДАНЬ
ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ**

(назва ЗП(ПТ)О)

код професії: _____
з професії: « _____ »
рівень кваліфікації: _____

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії

Протокол від « ____ » _____ 2023 р. № ____
Голова методичної комісії
_____ Власне ім'я ПРИЗВИЩЕ

м. Київ
20 ____

Рецензія

на пакет комплексних кваліфікаційних завдань для професії 5174 «Кондитер»

(назва ЗП(ПТ)О)

Комплексні кваліфікаційні завдання з професії «Кондитер » розроблені відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики випускника та Положення про атестацію професійно-технічних навчальних закладів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 12.02.1996 р. № 200.

Пакет складається з 30 рівноцінних за складністю і обсягом завдань теоретичної та практичної підготовки по три варіанти кожне.

Запропоновані завдання охоплюють зміст робочих навчальних програм з усіх предметів та професійної підготовки.

Теоретичні завдання дозволяють визначити рівень професійних знань та умінь здобувачів освіти вирішувати виробничі ситуації.

Практичні завдання дозволяють виявити рівень професійних навичок випускників, їх спроможність самостійно виконувати виробничі завдання.

Пакет комплексних кваліфікаційних завдань може бути використаний для атестаційної експертизи закладу професійної (професійно-технічної) освіти.

Директор

Навчально-методичного кабінету

професійно-технічної освіти

у Київській області

Марина СТАСЄЄВА

Рецензія
на комплексні кваліфікаційні завдання
з професійно-теоретичної підготовки з професії 5122«Кухар»

(назва ЗП(ІТТ)О)

Розроблений пакет комплексних кваліфікаційних завдань для проведення атестаційної експертизи з професії 5122 «Кухар» відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з даної професії.

Матеріали комплексно-кваліфікаційних завдань підготовлені у пакеті, до якого включено 30 варіантів завдань з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки у 3 варіантах, і охоплюють весь зміст навчальних програм предметів професійно-теоретичного циклу, а саме: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія», «Організація виробництва», «Облік і калькуляція», «Охорона праці». Також до пакета входять кваліфікаційна характеристика професії, критерії оцінювання комплексних кваліфікаційних завдань за 12-ти бальною шкалою.

Комплексно-кваліфікаційні завдання професійно-теоретичної підготовки спрямовані на те, щоб при їх виконанні здобувачі освіти могли показати свої знання програмного матеріалу з професії, вміння застосувати їх при виконанні робіт, експлуатації обладнання тощо.

Комплексно-кваліфікаційні завдання професійно-практичної підготовки дають можливість виявити уміння та навички роботи і оформлення технологічних карток на страви та кулінарні вироби, організації робочих місць, технології приготування, оцінки якості сировини і готових страв, підбору столового посуду для подання страви, техніку сервірування.

ККЗ розроблені з використанням загальноприйнятих термінів і назв, які однозначно сприймаються здобувачами освіти. Професійно-практичні завдання складаються з 5 етапів: підготовка технологічної картки, виконання розрахунків асортименту та кількості продуктів для приготування страви, організація робочого місця, приготуванні страви та її подача.

Комплексні кваліфікаційні завдання за змістом та складністю робіт відповідають кваліфікаційній характеристиці випускника. Подальше використання даних завдань в освітньому процесі дозволить підвищити якість підготовки кваліфікованих робітників для закладів ресторанного господарства з професії «Кухар» кваліфікації 4 розряду.

Майстер виробничого навчання

Оксана МОРОЗ

Підпис майстра виробничого навчання засвідчую

Директор ДПТНЗ «_____»

Ганна ШЕВЧЕНКО

Професійна кваліфікація: кондитер 4-го розряду

1. Кваліфікаційна характеристика 4-й розряд

Завдання та обов'язки.

Виготовляє різноманітні кекси, рулети, печиво вищого гатунку роздрібного асортименту, торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком, з роздільним розміщенням дрібних та середніх деталей малюнка та з різними традиційними переходами тонів. Здійснює фігурне нарізування випечених напівфабрикатів, формує, виготовляє деталі малюнка, оздоблень для тортів з шоколаду, крему, бізе. Підбирає крем за кольорами, наносить малюнок. Складає малюнок з різних дрібних та середніх деталей. Візуально перевіряє суміщення кольорових елементів і деталей малюнка, а також вагу готових тортів і тістечок.

Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення різноманітних кондитерських виробів, в т.ч. складних видів тортів і тістечок; способи і техніку оздоблення кремами, глазур'ю, шоколадом; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентаря, інструменту, посуду, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила безпеки і охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Повна або базова загальна середня освіта. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації за професією кондитера 4 розряду без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією кондитера 3 розряду не менше 1 року (та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду).

Приклади робіт. Виготовлення кондитерських виробів зі складним оздобленням, фарбування, розташування малюнків на кондитерських виробках; порціювання, нанесення візерунка; перевіряння ваги кондитерських виробів.

2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією кондитер 4-го розряду

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Кондитер 3-го розряду; стаж роботи за професією «Кондитер» 3-го розряду не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією «Кондитер» 4-го розряду.

Пояснювальна записка

Пакет комплексних кваліфікаційних завдань (далі ККЗ) з професії 5122 «Кухар» розроблений для проведення атестаційної експертизи у

(назва ЗП(ПТ)О)

Всі завдання відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики з даної професії. Матеріали завдань підготовлені на основі програм з предметів професійно-теоретичної підготовки, а саме: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», «Облік, калькуляція та звітність», «Охорона праці».

Матеріали ККЗ підготовлені в пакеті, до якого входить 30 завдань з професійно-теоретичної підготовки. Завдання є рівноцінними за складністю та обсягом і мають три варіанти виробничих ситуаційних завдань, охоплюють асортимент страв, кулінарних та кондитерських виробів, що відповідають кваліфікаційній характеристиці випускника за професією «Кухар» 4 розряду.

Професійно-теоретична частина містить завдання, які дають можливість здобувачам освіти показати знання програмного матеріалу з професії: надавати товарознавчу характеристику сировини, послідовність операцій технологічних процесів механічної і теплової обробки, технологію приготування страв та кулінарних виробів, вимоги до якості, терміни та умови їх зберігання, правила експлуатації відповідного технологічного обладнання, технічні вимоги безпеки праці, виробничої санітарії.

За час виконання комплексних кваліфікаційних завдань здобувачі освіти повинні показати свої знання:

- нормативно-технологічної документації;
- кулінарного призначення сировини та товарознавчої характеристики визначення їх якості;
- правил приготування напівфабрикатів;
- технології приготування страв та кулінарних виробів;
- характеристики різних видів столового посуду;
- правил підбору посуду для подавання різних груп страв;
- правил експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентаря;
- технічних вимог безпеки праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Для виконання ККЗ здобувачі освіти повинні бути забезпечені усім необхідним обладнанням, а саме: механічним, тепловим, холодильним, інструментами та інвентарем.

Виконання завдань з професійно-теоретичної підготовки розраховано на 4 години.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників
Професія 5122 Кухар
Професійна кваліфікація – 4 розряд

Бали	Знає
1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
2	Здобувач освіти безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.
3	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів для виготовлення страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань.
4	Здобувач освіти без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології приготування простих страв з овочів, крупів, нескладних супів, прісного тіста та формування виробів з нього, які самостійно не в змозі виправити.
5	Здобувач освіти розуміє основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, нескладних супів, прісного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь, знає основні правила відпуску простих страв з овочів, круп, бобових, супів, виробів з тіста. Користується деякими видами нескладного устаткування. Орієнтується в підборі посуду під час відпуску страв.
6	Здобувач освіти у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, розповідає загальні правила приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси, тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу приготування окремих страв, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших здобувачів освіти, порівнювати та робити висновки.
7	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: технологію приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з них. Дає визначення основних понять технології приготування страв. Частково аналізує навчальний матеріал, порівнює кулінарну характеристику простих страв, робить висновки. Відповідь здобувача освіти у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає, як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.
8	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів; котлетної маси, прісного тіста та виробів з них. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в

	продуктах під час теплової обробки. Знає будову та принцип роботи механічного та теплового устаткування. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кухаря. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.
9	Здобувач освіти володіє основним навчальним матеріалом з приготування котлетної маси, простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста в усній та письмовій формі. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді та під час виконання практичних завдань з технології приготування страв допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити.
10	Здобувач освіти усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правил відпуску та визначення якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших здобувачів освіти.
11	Здобувач освіти має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми незалежно. Володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з використанням технологічної термінології), пов'язаного з будовою устаткування, специфікою обробки харчових продуктів; усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування простих страв, правил відпуску та визначення якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.
12	Здобувач освіти має значні конкретні, практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем незалежно. Володіє повними, системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правил відпуску та визначення якості страв; здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології. Рецензує відповіді інших здобувачів освіти, складає питання для взаємоконтролю.

**Критерії оцінювання комплексних кваліфікаційних завдань
з професії 7212 «Електрозварник ручного зварювання» 3 розряду**

Комплексне контрольне завдання для оцінки знань здобувачів освіти з професійно-теоретичної підготовки з професії оцінюється за 12-бальною шкалою.

У комплексному контрольному завданні містяться питання з предметів професійно-теоретичної підготовки.

Максимальна кількість балів за правильні відповіді з предметів:

1. «Матеріалознавство» – 2 бали, де:

0 балів – відповідь неправильна, фрагментарно відтворює незначну частину вивченого матеріалу;

1 бал – відповідь неповна або неточна, здобувач освіти відтворює основну частину матеріалу з помилками та неточностями;

2 бали – відповідь повна, правильна.

2. «Спецтехнологія» – 3 бали, де:

0 балів – відповідь неправильна, фрагментарно відтворює незначну частину вивченого матеріалу;

1 бал – відповідь неповна або неточна, здобувач освіти відтворює основну частину матеріалу з помилками та неточностями;

2 бали – відповідь повна, правильна, але з деякими неточностями;

3 бали – відповідь повна, правильна, здобувач освіти показує міцні та системні знання.

3. «Електротехніка» – 2 бали, де:

0 балів – відповідь неправильна, фрагментарно відтворює незначну частину вивченого матеріалу;

1 бал – відповідь неповна або неточна, здобувач освіти відтворює основну частину матеріалу з помилками та неточностями;

2 бали – відповідь повна, правильна.

4. «Читання креслень» – 1 бал, де:

0 балів – відповідь неправильна або відповідь неповна;

1 бал – відповідь повна, правильна.

5. «Охорона праці» – 2 бали, де:

0 балів – відповідь неправильна, фрагментарно відтворює незначну частину вивченого матеріалу;

1 бал – відповідь неповна або неточна, здобувач освіти відтворює основну частину матеріалу з помилками та неточностями;

2 бали – відповідь повна, правильна.

6. «Електробезпека» – 2 бали, де:

0 балів – відповідь неправильна, фрагментарно відтворює незначну частину вивченого матеріалу;

1 бал – відповідь неповна або неточна, здобувач освіти відтворює основну частину матеріалу з помилками та неточностями;

2 бали – відповідь повна, правильна.

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №1
з професії 7141 «Маляр»

Ви працюєте маляром 4 розряду.

Вам пропонується виконати вказані завдання згідно із запропонованим варіантом, дотримуючись технологічного процесу, вимог охорони праці та екологічного захисту навколишнього середовища.

При цьому Вам необхідно описати:

- технологічну послідовність, обладнання, інструменти, пристрої, методи контролю запропонованих видів робіт;
- будівельні матеріали для виконання робіт;
- виконати ескіз та необхідні розрахунки витрат матеріалів за даними розмірами;
- заходи безпеки та екологічного захисту при виконанні даних робіт.

Варіант	Вид роботи	Розмір	Вид	Матеріали
1	Поліпшене фарбування дерев'яних поверхонь у приміщенні	Довжина – 6,0м Ширина – 4,0м Висота – 2,8м	Поліпшена	Лак алкідний
2	Фарбування оштукатурених поверхонь у приміщенні	Довжина – 5,0м Ширина – 4,0м Висота – 1,4м	Поліпшена	Інтер'єрна фарба
3	Оздоблення поверхні рельєфним валиком	Довжина – 5,0м Ширина – 4,0м Висота – 1,4м	Високоякісна	Емалева фарба

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
із професії 7141 «Маляр»

Ви працюєте малярем 3 розряду.

Вам потрібно виконати роботу відповідно до заданого варіанту:

Варіант	Вид поверхні, що опоряджується	Розміри	Вид робіт	Матеріал
1	Гіпсокартон	Довжина - 3,5м Висота - 2,4м	Шпаклювання поверхні стіни (старт і фініш)	Шпаклювальні суміші, ґрунтовки
2	Поверхня стіни оштукатурена цементно-піщаним розчином	Довжина - 5м Висота - 3м	Фарбування в кольорі за допомогою пневмо-розпилювача	Полімерні мінеральні фарби
3	Стара дерев'яна поверхня стіни	Довжина - 2,1м Висота - 2,1м	Фарбування неводними складами вручну щіткою	Емалеві фарби, розчинники

Термін виконання завдання – 6 годин

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
із професії 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 3-го розряду.

Вам необхідно згідно із запропонованим варіантом описати:

- товарознавчу характеристику сировини та технологічні вимоги до її первинної обробки;
- скласти технологічну схему приготування страви;
- технологію приготування страви, вимоги до її якості, правила подавання;
- організацію робочого місця, підбір інвентаря, посуду;
- вид технологічного обладнання, його будову, принцип дії, правила експлуатації;
- користуючись рецептурним довідником, провести розрахунки сировини на задану кількість порцій;
- указати вимоги охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість порцій
1	Каша рисова розсипчаста	150
2	Юшка з макаронними виробами	350
3	Налисники з начинкою з м'яса	120

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 11
з професії: 5122 «Кухар»

Ви працюєте кухарем 4-го розряду в ресторані і Вам пропонується приготувати, оформити та відпустити страви, напої згідно з обраним варіантом:

Варіант	Вид робіт	Кількість порцій
1	Котлета відбивна;	10
	Желе з лимонів;	10
	Салат картопляний з яблуками	7
2	Котлета натуральна;	10
	Желе з молока	10
	Салат зі свіжих томатів із солодким перцем	7
3	Шніцель	10
	Желе з плодами консервованими	10
	Салат зі свіжих томатів і огірків	7

Термін виконання завдання – 6 годин

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
із професії 7412 «Кондитер»

Ви працюєте кондитером 3-го розряду.

Вам необхідно згідно із запропонованим варіантом описати:

- товарознавчу характеристику сировини та технологічні вимоги до її первинної обробки;
- технологічну схему приготування виробу.
- технологію приготування виробу, вимоги до його якості, правила подавання.
- організацію робочого місця, підбір інвентаря, посуду.
- вид технологічного обладнання, його будову, принцип дії, правила експлуатації.
- користуючись рецептурним довідником, провести розрахунки сировини на задану кількість виробів.
- указати вимоги охорони праці, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Вид робіт	Кількість штук
1	Кошик «Любительський»	250
2	Булочка «Шкільна»	50
3	Рулет з фруктовую начинкою	150

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
з професії 7412 «Кондитер»

Ви працюєте кондитером 3-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи згідно із запропонованим варіантом:

Варіант	Вид робіт	Кількість
1	М'ясний фарш; Пиріжки з м'ясом; Шоколадну крихту	0,2 кг 10 шт. 0,3 кг
2	Помаду основну; Приготувати крем «Новий»; Тістечко бісквітно-кремове	1 кг 0,5 кг 10 шт.
3	Начинку з яблук; Крем вершково-масляний; Кошик з кремом і фруктами	0,2 кг 0,5 кг 10 шт.

Термін виконання завдання – 6 годин

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № ____
з професії 8331 «Тракторист-машиніст сільськогосподарського
виробництва»

Ви працюєте трактористом-машиністом сільськогосподарського виробництва.

Вам пропонується:

- описати послідовність виконання робіт машинно-тракторними агрегатами відповідно до агротехнічних вимог та методів контролю при вирощуванні і збиранні сільськогосподарської культури.

- підібрати, технологічно і економічно обґрунтувати вид машинно-тракторних агрегатів;

- провести розрахунки витрат паливо-мастильних матеріалів;

- вказати види технічного обслуговування, вимоги охорони праці та екологічного захисту навколишнього середовища при виконанні даних робіт, згідно із запропонованим варіантом.

Варіант	Вид роботи	Площа обробітку	Тип ґрунту	Рельєф площі	Термін виконання
1	Озима пшениця	60 га	Чорнозем	Нахил поля 15 %	2 дні
2	Кукурудза на зерно	80 га	Сіро-лісовий	Нахил поля 2,0 %	3 дні
3	Люцерна на насіння	40 га	Піщаний	Поле рівне	1 день

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № ____
з професії 8331 «Тракторист-машиніст сільськогосподарського
виробництва»

Ви працюєте трактористом-машиністом сільськогосподарського виробництва і Вам пропонується підготувати згідно із запропонованим варіантом машинно-тракторний агрегат до посіву та провести посів сільськогосподарської культури.

Вид сільськогосподарської культури	Площа обробітку	Тип ґрунту	Рельєф площі
Кукурудза на зерно	0,8 га	Сіро-лісовий	Нахил поля 2,0 %
Пшениця	40 га	Піщаний	Нахил поля 1,0 %
Гречка	70 га	Чорнозем	Поле рівне

Термін виконання завдання – 6 годин

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 2
з професії 7433 «Кравець»

Ви працюєте кравцем 4 розряду, вам пропонується виготовити швейний виріб (модель додається).

Вам необхідно згідно із запропонованим варіантом описати:

- зовнішній вигляд та вибрати із запропонованих зразків основний матеріал для вашої моделі;
- специфікацію деталей, побудувати креслення деталі згідно з варіантом (таблиця мірок додається);
- технологічну послідовність обробки вузла згідно з варіантом, вказати технічні умови виконання операцій;
- метод обробки, обґрунтувати його ефективність;
- правила усунення обриву нижньої нитки на машині ланцюгового стібка та правила охорони праці при змащуванні швейної машини.

Варіант	Деталь	Вузол обробки
1	Побудова коміра-стійки	Настрочна планка
2	Побудова одношовного рукава	Комір з відрізною стійкою
3	Побудова одношовного рукава	Кокетка жакета

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 2
з професії 7433 «Кравець»

Ви працюєте в ательє кравцем 4 розряду і Вам пропонується виконати роботи по виготовленню спідниці згідно з варіантом.

Назва робіт	Варіант 1	Варіант 2
Обробка застібки тасьмою «блискавка»	Потаємною «блискавкою»	Звичайною «блискавкою»
Обробка верхнього зрізу спідниці	Пришивним поясом	Обшивкою
Обробка низу спідниці	Швом в підгин з відкритим зрізом, закріпленням оздоблювальною стрічкою	Швом в підгин з відкритим зрізом, закріпленням потайними стібками

Термін виконання завдання – 6 годин.

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 2
з професії 7231 «Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів»

Ви працюєте слюсарем з ремонту колісних транспортних засобів 3 розряду.

У ремонт надійшли автомобілі з необхідністю ремонту двигуна.

Опишіть ремонт газорозподільного механізму двигуна згідно із запропонованим варіантом, враховуючи:

- його будову;
- матеріал деталей;
- можливі несправності і дефекти;
- засоби їх виявлення та усунення за допомогою сучасного обладнання і інструменту;
- безпечні прийоми праці під час виконання діагностики і ремонту газорозподільного механізму двигуна.

Варіант	Марка двигуна
1	ЗМЗ-53
2	ЗИЛ-130
3	КАМАЗ-740

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
з професії 7231 «Слюсар з ремонту колісних транспортних засобів»

Ви працюєте слюсарем з ремонту колісних транспортних засобів 4 розряду.
Вам пропонується виконати завдання згідно із запропонованим варіантом:

Варіант	Вид робіт
1	Виконати площинне розмічання заготовок
	Провести ТО газорозподільного механізму двигуна
	Провести розбирально-складальні роботи КШМ двигуна
2	Виконати виправлення, рихтування і згинання металу
	Провести ТО системи мащення легкового автомобіля
	Провести розбирально-складальні роботи системи охолодження двигуна
3	Виконати обпилювання, розпилювання та припасування металу
	Провести ТО системи охолодження автомобіля
	Провести розбирально-складальні роботи системи мащення вантажного автомобіля

Термін виконання завдання – 6 годин

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
з професії 7136 «Монтажник санітарно-технічних систем і устаткування»

Ви працюєте монтажником санітарно-технічних систем і устаткування 2 розряду.

Вам пропонується:

- описати технологічну послідовність виконання роботи;
- економічно обґрунтувати необхідність використання устаткування, інструментів, допоміжних та комплектуючих матеріалів;
- пояснити способи контролю якості виконання робіт, можливі недоліки та способи їх усунення;
- виконати необхідні розрахунки витрат матеріалів;
- указати заходи охорони праці при виконанні обраних видів робіт.

Варіант	Вид робіт	Схема
1	Монтаж водоводу (полімерною трубою)	Схема 1.1
2	Монтаж стояків та відводів системи водовідведення (чавунна труба)	Схема 1.2
3	Монтаж радіатора системи опалення (біметалевого)	Схема 1.3

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
з професії 7136 «Монтажник санітарно-технічних систем і устаткування»

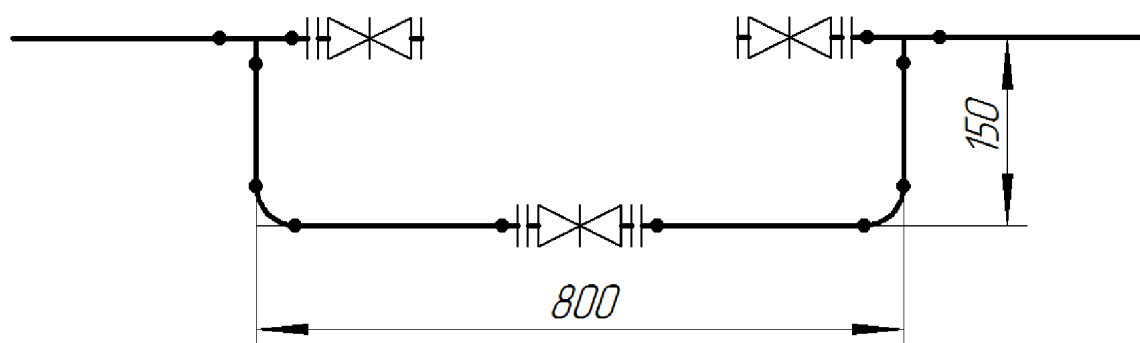
Ви працюєте монтажником санітарно-технічних систем і устаткування 2 розряду.

Вам потрібно виконати роботу відповідно до заданого варіанту:

Варіант	Назва робіт	Схема
1	Монтаж водомірного вузла (крильчатий)	Схема 1.1
2	Монтаж раковини	Схема 3.5
3	Монтаж стояків та підводок системи опалення	Схема 3.8

Термін виконання завдання – 6 годин

*Монтажна схема водопроводу
з поліпропіленової труби $d=20$ мм*



Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
із професії 7212 «Електрогазозварник»

Ви працюєте електрогазозварником 2 розряду.

Вам пропонується описати виконання прямолінійного кисневого різання, а саме:

- скласти технологічну послідовність виконання завдання;
- вказати методи підготовки деталей до різання;
- виконати підрахунок основних параметрів режиму різання;
- підібрати необхідне обладнання та інструмент;
- описати техніку виконання різання;
- дати характеристику матеріалів;
- указати заходи охорони праці при виконанні робіт, згідно з одним із запропонованих варіантів:

Варіант	Види робіт	Розміри	Матеріал
1	Прямолінійне кисневе різання пластин	1000 х 8	Сталь 20 Г
2	Прямолінійне кисневе різання пластин	1000 х 14	Сталь БСт1кп
3	Прямолінійне кисневе різання пластин	1000 х 20	Сталь Ст4Гпс

Термін виконання завдання— 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
із професії 7212 «Електрогазозварник»

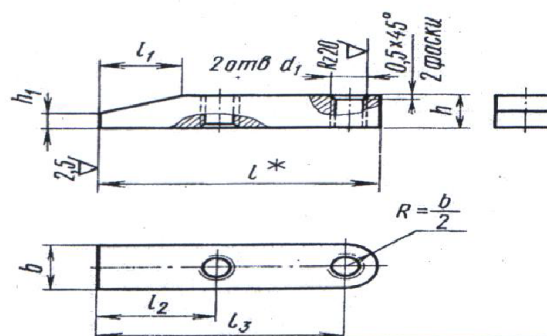
Ви працюєте електрогазозварником 2 розряду.

Вам пропонується виконати роботи згідно з обраним варіантом (згідно з кресленням):

Варіант	Вид робіт	Тип з'єднання	Кількість робіт, (м)	Матеріал	Просторове положення	Розміри
1	Ручне дугове зварювання покритим електродом	Кутове	13.1	Сталь Ст1сп	Вертикальне	S=8 мм
2	Напівавтоматичне зварювання у середовищі CO ²	Стикове	32.7	Сталь Ст2кп	Нижнє	S=3 мм
3	Газове зварювання	Таврове	3.75	Сталь Ст3пс	Нижнє	S=2 мм

Термін виконання завдання – 6 годин

Креслення до виконання завдання
з професійно-практичної підготовки № ____



Розміри, мм								
$L_{\max}$	l	l_1	l_2	b	d_1	h	h_1	l_3
90	120	40	50	20	M10	16	8	110

**Перелік устаткування, обчислювальної техніки, приладів,
інструментів та матеріалів, необхідних для виконання
комплексних кваліфікаційних завдань**

Професія: Кухар

Код: 5122

Професійна кваліфікація: 3 розряд

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб
	<i>Обладнання</i>	
1.	Машина для нарізання овочів	1
2.		
	<i>Інструменти</i>	
1.	Ніж	15
2.		
	<i>Посуд та білизна</i>	
1.	Мірний посуд	В асортименті
2.		