



ПОГОДЖУЮ

Директор

ІНТ ВЦР «РІД»

Олена ТКАЧЕНКО

2021

ПОГОДЖУЮ

Директор Державного професійно-технічного навчального закладу

«Київське вище професійне училище водного транспорту»

Людмила МИХЛИК

2021

Критерії кваліфікаційної атестації

(оцінювання навчальних досягнень) випускників

ДЕРЖАВНОГО ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

«КИЇВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ВОДНОГО ТРАНСПОРТУ»

для проведення Державної кваліфікаційної атестації за професією

5123 «Бармен судновий»

та рівнем кваліфікації:

Бармен судновий четвертого розряду

Рівень професійної

(професійно-технічної) освіти другий (базовий)

Вид професійної підготовки – підвищення кваліфікації

I	II	III	IV
Початковий	Середній	Достатній	Високий
Створення і розпізнавання	Рівень запам'ятовування знань, умінь	Репродуктивний (відтворення знань, умінь та навичок)	Систематизація узагальнення знань
1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8, 9	10, 11, 12

I рівень - ПОЧАТКОВИЙ

Професійно-теоретична підготовка

Професійно-практична підготовка

Характеристика рівня: здобувач освіти за допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та не усвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді й виконанні практичних завдань допускає суттєві помилки.

Характеристика рівня: здобувач освіти за допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора), відтворює на рівні розпізнавання окремі компоненти професійних знань та виконує окремі елементи (фрагменти) навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи не відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики з відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти та діючим якісним і кількісним (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) показникам на даний період навчання.

<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
1	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: “посуд”, “меню”, “замовлення”, “рахунок”, „змішаний напій”. Знання потребують структурованої підтримки	1	Здобувач освіти має загальні навички і здатний виконувати прості завдання: підбирання посуду, приборів, білизни. Без присвоєння кваліфікації
2	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: “посуд”, “меню”, “замовлення”, “рахунок”, „змішаний напій”. Припускається суттєвих помилок при визначенні та характеристиці. Знання потребують структурованої підтримки	2	Здобувач освіти має загальні навички і здатний виконувати прості завдання: підбирання посуду, приборів, білизни. Припускається суттєвих помилок при складанні серветок, меню за зразком, які самостійно не виправляє. Без присвоєння кваліфікації
3	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: “посуд”, “меню”, “замовлення”, “рахунок”, „змішаний напій”. Допускає неточності при характеристиці посуду, приборів, білизни, правил організації робочого місця, техніки сервірування столів. Знання потребують структурованої підтримки	3	Здобувач освіти має загальні навички і здатний виконувати прості завдання: підбирання посуду, приборів, білизни, уміє скласти прості форми серветок, скласти меню за зразком. Припускається помилок під час зустрічі споживачів, прийманні замовлення, які сам не виправляє. Без присвоєння кваліфікації

II рівень - СЕРЕДНІЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
Характеристика рівня: здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відповідає навчальний матеріал та виконує практичні завдання у неповному обсязі, за частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Не усвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань допускає помилки, які самостійно не може виправити.		Характеристика рівня: здобувач освіти без достатнього розуміння відтворює компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми і технологічні операції. З частковою допомогою майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора) організовує робоче місце, планує виробничі дії та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання з використанням технічної і конструкторсько-технологічної документації. При виконанні роботи допускає помилки, які самостійно не може виправити. Результат виконаної роботи відповідає рівню кваліфікації та ступеню нижче обумовленого кваліфікаційною характеристикою відповідної професії, певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) на даний період навчання.	
<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
4	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: з помилками дає	4	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі

	характеристику всіх видів меню, посуду, приборів, сервіровки, правил подачі страв і напоїв; з організації роботи бармена суднового, технології приготування коктейлів		компетенції: складає серветки, складає меню і преїскурант за зразком, підбирає посуд, прибори, білизну, сервірує столи та подає страви і напої. Організовує робоче місце бармена суднового, готує обмежений асортимент коктейлів. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання
5	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: з визначення меню, преїскуранту, зустрічі пасажирів, туристів судна, прийому замовлення, загальних правил подачі вино-горілчаних виробів, безалкогольних напоїв, змішаних напоїв, подачі страв та закусок. Припускається помилок, які може виправити частково	5	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції: складає серветки, складає і оформляє меню і преїскуранти, підбирає посуд, прибори, білизну, сервірує столи та подає закуски, страви, напої. Організовує робоче місце бармена суднового, готує обмежений асортимент коктейлів, використовує прості елементи оформлення. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання
6	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: правильно, але недостатньо осмислено дає характеристику меню, преїскуранту, допускає значну кількість помилок щодо правил приймання замовлення, загальних правил подачі вино-горілчаних виробів, безалкогольних напоїв, подачі страв та закусок, технологічного процесу приготування коктейлів, які може частково виправити	6	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції: складає серветки, складає меню, преїскурант, підбирає посуд, прибори, білизну, сервірує столи, та подає страви, приймає замовлення, підготовлює зал до обслуговування, організовує робоче місце бармена суднового, готує коктейлі, подає закуски, страви, напої, робить розрахунки. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання

III рівень - ДОСТАТНІЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>	<i>Професійно-практична підготовка</i>
Характеристика рівня: здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь здобувача освіти в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує	Характеристика рівня: здобувач освіти з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, що необхідні для даної роботи. Самостійно організовує робоче місце, планує робочі дії та в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом, в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується

<p>практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань допускає несуттєві помилки, які може виправити</p>		<p>технічною та конструкторсько-технологічною документацією. Може розробляти окремі її види за консультацією майстра виробничого навчання (наставника виробничої практики, інструктора). Застосовує основні прийоми контролю виробничих дій та методи контролю за якістю. При виконанні роботи допускає несуттєві помилки, які може виправити. Результат виконаної роботи відповідає вимогам кваліфікаційної характеристики відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти або діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалів тощо) на даний період навчання. Дотримується правил охорони праці</p>	
<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
7	<p>Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: знає асортимент, рецептури, технологію приготування, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту безалкогольних, алкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв, умови і термін зберігання кулінарної продукції, організацію робочого місця, правила роботи суднових барів; правила роздрібною торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібною торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку з пасажиром і туристами судна; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна</p>	7	<p>Здобувач освіти має широкі навички: самостійно і правильно складає меню і преїскурант, самостійно організовує робоче місце бармена суднового, готує коктейлі, напої, закуски, обслуговує пасажирів, туристів за барною стійкою, за столиками в торговому залі, проводить розрахунок. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання</p>
8	<p>Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: достатньо знає асортимент, рецептури, характеристики страв і напоїв, види меню, порядок подачі страв і напоїв, організацію робочого місця бармена суднового, правила роздрібною торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібною торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку з пасажиром і туристами судна, в тому числі за</p>	8	<p>Здобувач освіти має широкі навички: уміло підбирає посуд, прибори, самостійно і правильно складає меню і преїскурант, здійснює обслуговування в торговому залі, за барною стійкою, самостійно організовує робоче місце бармена суднового, готує коктейлі, напої, закуски, проводить розрахунки, усвідомлено користується технічною і технологічною документацією, дотримується правил охорони</p>

	кредитними картками, у іноземній валюті; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна		праці, санітарії та гігієни; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна. Кваліфікація присвоюється
9	Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: достатньо знає асортимент, рецептури, характеристику страв і напоїв, змішаних напоїв, порядок подачі страв і напоїв, правила організації робочого місця бармена суднового, способи розрахунку, правила роздрібною торгівлі алкогольними напоями, ; правила роздрібною торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку з пасажирами і туристами судна, в тому числі за кредитними картками, в іноземній валюті; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна. Аналізує, порівнює, систематизує інформацію, аргументує свою точку зору, робить висновки	9	Здобувач освіти має широкі навички: правильно підбирає посуд, прибори, оформляє меню і преїскурант, самостійно обслуговує пасажирів і туристів в торговому залі, за барною стійкою, самостійно організовує робоче місце бармена суднового, готує коктейлі, напої, закуски, проводить розрахунки, усвідомлено користується технічною і технологічною документацією, дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна. Кваліфікація присвоюється

IV рівень - ВИСОКИЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>	<i>Професійно-практична підготовка</i>
<p>Характеристика рівня: здобувач освіти володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Здобувач освіти правильно і усвідомлено застосовує всі види технічної та конструкторсько-технологічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі, виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. При відповіді та виконанні практичних завдань</p>	<p>Характеристика рівня: здобувач освіти володіє професійними знаннями в повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, що необхідні для виконання даної роботи в межах навчальної програми та встановлених норм часу. Самостійно, в повному обсязі, виконує навчально-виробничі або контрольні завдання у відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти окремі її види та обирати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого (контрольного) завдання. Зразково дотримується норм витрат матеріалів та інших ресурсів. Правильно і усвідомлено застосовує всі прийоми самоконтролю виробничих дій та методи контролю за якістю роботи. Опанував основи професійної культури та проявляє прагнення і здатність до продуктивної та творчої співпраці в колективі.</p>

<p>допускає неточності, які самостійно виявляє та виправляє. Проявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>	<p>В процесі роботи може припускатися неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню кваліфікації, який обумовлений кваліфікаційною характеристикою з відповідної професії певного ступеня професійної (професійно-технічної) освіти та діючим якісним і кількісним показникам (норми виробітку, часу, витрат матеріалу тощо) або може відповідати вищому кваліфікаційному рівню ніж запланований.</p> <p>Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил охорони праці.</p>		
<p><i>бали</i></p>	<p><i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i></p>	<p><i>бали</i></p>	<p><i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i></p>
<p>10</p>	<p>Здобувач освіти має значні конкретні теоретичні знання: асортименту, рецептури, технології приготування, правил оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв; умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів; основи національного та безпечного харчування; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в торговому залі; правила роботи суднових барів; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами; форми розрахунку з пасажиром і туристами, в тому числі за кредитними картками, у іноземній валюті; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них з пасажиром і туристами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму;</p>	<p>10</p>	<p>Здобувач освіти має значні конкретні, практичні навички, застосовує спеціальні навички при вирішенні проблемних ситуацій. Самостійно надає споживачам допомогу при виборі коктейлів, страв, закусок, напоїв, тютюнових виробів. Раціонально організує робоче місце та дотримується правил безпеки праці; готує, оформлює та подає коктейлі, напої, закуски, страви користуючись самостійно розробленим алгоритмом та інструкційно-технологічною карткою. Вміло користується нормативно-технічною документацією. Володіє хоча б однією з іноземних мов в межах розмовного мінімуму для виконання посадових обов'язків бармена судового.</p> <p>Дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни; організації служби на судах та боротьби за живучість судна.</p> <p>Кваліфікація присвоюється</p>

	правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни, організації служби на суднах та боротьби за живучість судна		
11	Здобувач освіти має конкретні теоретичні знання, вільно висловлює власні судження і переконливо аргументує їх, знаходить джерела інформації, додаткові відомості про ті чи інші методи обслуговування, правила подачі страв та розрахунку, та ін., аналізує одержану інформацію. Знає асортимент, рецептуру та технологічний процес приготування коктейлів, організацію роботи бармена суднового, різні методи наливу напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в торговому залі; правила роботи барів, ресторанів судна; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками, в іноземній валюті; порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила експлуатації відео та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна	11	Здобувач освіти має конкретні, практичні навички, застосовує спеціальні навички для вирішення проблемних ситуацій. Самостійно надає споживачам допомогу при виборі коктейлів, закусок, страв, напоїв та тютюнових виробів. Вміє обслуговувати споживачів у барах, ресторанах судна зі складною сервірівкою столів, попереднім замовленням. Рационально організує робоче місце та дотримується правил безпеки праці; готує, оформляє та подає коктейлі, напої, закуски, страви, користуючись самостійно розробленим алгоритмом та інструкційно-технологічною карткою. Вміло користується нормативно-технічною документацією. Володіє однією з іноземних мов в межах розмовного мінімуму для виконання посадових обов'язків. Дотримується правил організації служби на суднах та боротьби за живучість судна. Кваліфікація присвоюється
12	Здобувач освіти має ґрунтовні теоретичні знання, володіє систематичними повними знаннями навчального матеріалу бармена суднового, самостійно	12	Здобувач освіти має ґрунтовні практичні уміння і навички: правильно виконує всі прийоми і операції при виконанні підготовчих робіт до обслуговування, при

	знаходить і користується джерелами додаткової інформації, оцінює та аналізує її, робить аргументовані висновки	здійсненні сервіровки столів у залежності від виду меню, виду обслуговування, прийомі замовлень: уміє спілкуватися з пасажирами і туристами судна, надавати допомогу при виборі коктейлів, страв, закусок, напоїв, тютюнових виробів, подавати страви різними способами, оформляти рахунки і проводити розрахунок, бездоганно виконує нестандартні завдання, має творчий підхід до організації праці, забезпечує її високий рівень. Дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна. Кваліфікація присвоюється
--	--	---

Розробник:

Ірина КУЧЕРЧУК – заступник директора з ВР

Вадим ЖЕЛЕЗНЯКОВ – старший майстер

Оксана БОНДАРЕНКО – методист

Тетяна КРАВЕЦЬ – викладач теоретично-професійної підготовки

Юлія ТРОСТОГОН – майстер виробничого навчання

Розглянуто та схвалено

Протокол засідання методичної комісії

викладачів та майстрів виробничого

навчання з професій: кухар, кухар судновий,

офіціант, пекар, бармен судновий, офіціант судновий

29 листопада 2021 р. № 5