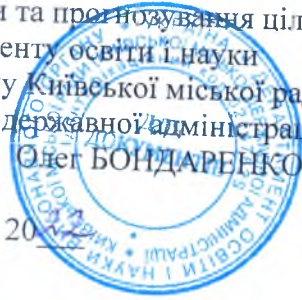


ПОГОДЖУЮ

Начальник управління закладів вищої освіти,
професійної освіти та прогнозування цільових
програм Департаменту освіти і науки
виконавчого органу Київської міської ради
(Київської міської державної адміністрації)
Олег БОНДАРЕНКО

18 05 20



ПОГОДЖУЮ

Директор ПП ВПГ «РІД»



Олена ТКАЧЕНКО

20 05

**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 «Офіціант»

та рівнем кваліфікації: **офіціант третього розряду**

Рівень професійної професійно-технічної освіти **– другий (базовий)**

Вид професійної підготовки **– первинна професійна підготовка**

І 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.	
бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень	бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
1	Здобувач освіти має базові загальні знання з асортименту, рецептури, форми складання серветок, правил оформлення столу квітами, видів і призначення посуду, правил роботи закладів ресторанного господарства. Навички навчання потребують структурованої підтримки та постійного коригування.	1	Здобувач освіти має незначні навички, здатний виконувати прості завдання під керівництвом у структурованому середовищі. Без присвоєння кваліфікації.
2	Здобувач освіти має базові загальні знання з асортименту, рецептури, форми складання серветок, правил оформлення столу квітами, видів і призначення посуду, правил роботи закладів ресторанного господарства, порядку оформлення рахунків. Навички навчання потребують структурованої підтримки та постійного коригування.	2	Здобувач освіти має незначні навички, здатний виконувати прості завдання під керівництвом у структурованому середовищі: складання меню, підбирання посуду, подавання страв та напоїв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Без присвоєння кваліфікації.

<p>3 Здобувач освіти має базові загальні знання з асортименту, рецептури, форми складання серветок, правил оформлення столу квітами, видів і призначення посуду, приборів, білизни, правил роботи закладів ресторанного господарства, порядку оформлення рахунків. Навички навчання потребують структурованої підтримки та постійного коригування.</p>	<p>3 Здобувач освіти має базові загальні навички, володіє деякими простими прийомами, наприклад, зустріч відвідувачів, прийом замовлення, подача напоїв, страв та ін. Можливі помилки, які впливають на якість виконаної роботи. Здатний неусвідомлено виконувати частину практичних завдань, під прямим керівництвом у структурованому середовищі. Без присвоєння кваліфікації.</p>
--	--

II рівень - СЕРЕДНІЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
<p><u>Характеристика рівня:</u> здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відповідає навчальний матеріал та виконує практичні завдання у неповному обсязі, за частковою допомогою викладача. Недостатньо обгрунтовано 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.</p>		<p><u>Характеристика рівня:</u> 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-виробничі або контрольні 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.</p>	
<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	<i>бали</i>	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
4	<p>Здобувач освіти має обмежений обсяг знань з характеристики всіх торгових приміщень; видів меню; посуду; приборів; сервіровки; подачі страв і напоїв; порядку оформлення рахунків та форм розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правил експлуатації відповідних видів торгівельно – технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентаря, інструменту, вимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі. Несе часткову відповідальність за своє навчання.</p>	4	<p>Здобувач освіти має обмежені навички, володіє деякими простими прийомами та операціями, відтворює за зразком певну операцію чи дію. Наприклад, уміє складати серветки, складати і оформляти меню за зразком, преїскуранти, підбирати посуд, прибори, білизну; здійснити попередню сервіровку столів; подачу страв; приборати використаний посуд та прибори; замінювати столову білизну. Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі. Кваліфікація присвоюються, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
5	<p>Здобувач освіти має обмежений обсяг знань, розуміє основний навчальний матеріал: типи закладів ресторанного господарства, меню, преїскурант, зустріч відвідувачів, прийом замовлення; загальні правила подачі вино-горілчаних виробів, безалкогольних напоїв, подача страв та закусок. Здобувач освіти без достатнього розуміння відтворює частину навчального матеріалу, але при цьому допускає помилки, які може виправити частково. Несе часткову відповідальність за своє навчання.</p>	5	<p>Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції, виконує переважно кількість прийомів і операцій, необхідних при виконанні робіт: складання меню і преїскурантів, сервіруванні столів, подачі страв, напоїв тощо, під керівництвом у структурованому середовищі. При виконанні робіт допускає помилки, які може виправити частково. Кваліфікація присвоюються, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
6	<p>Здобувач освіти має обмежений обсяг знань, відповідає правильно, але недостатньо осмислено, без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал. Може частково порівнювати, узагальнювати, робити висновки. При відповіді допускає значну кількість помилок, які може частково виправити. Несе часткову відповідальність за своє навчання.</p>	6	<p>Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції, може самостійно виконати переважно більшість прийомів і технологічних операцій при розв'язанні завдань. Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі, наприклад, приймає замовлення, підбирає посуд, підготовляє зал до обслуговування, проводить розрахунки тощо. В окремих випадках потребує консультативної допомоги в організації робочого місця та дотримання правил безпеки праці. Кваліфікація присвоюються, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>

III рівень - ДОСТАТНІЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
<p><u>Характеристика рівня:</u> 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 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><u>Характеристика рівня:</u> 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-виробничі або контрольні завдання за типовим алгоритмом, в межах встановлених норм часу. Достатньо усвідомлено користується 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>	
бали	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	бали	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
7	<p>Здобувач освіти має широкі загальні та базові знання, самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу. Може застосовувати вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, частково контролює власні навчальні дії. Знає, як правильно наводити окремі власні приклади на підтвердження особистих думок.</p> <p>Знає характеристику банкетів, особливості організації харчування іноземних туристів, організації обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій та ін.</p> <p>Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована.</p> <p>Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом під керівництвом.</p> <p>При відповіді допускає несуттєві помилки, які самостійно виправляє. Відповідає за своє власне навчання.</p>	7	<p>Здобувач освіти має конкретні практичні навички, може з розумінням самостійно виконати переважну більшість прийомів і технологічних операцій. Достатньо усвідомлено користується інструктивними картами при виконанні робіт.</p> <p>Уміє наводити окремі власні приклади, застосовувати вивчений матеріал у стандартних ситуаціях. Наприклад, уміє правильно оформити меню і преїскурант, обслуговувати за столиками в торговому залі, проводити розрахунок.</p> <p>Визначається здатністю виконувати завдання під керівництвом.</p> <p>Має обмежений досвід практики при виконанні робіт.</p> <p>Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.</p>
8	<p>Здобувач освіти має конкретні базові теоретичні знання, які є достатньо повними. Аналізує, встановлює зв'язки і залежність між фактами, робить висновки. Відповідь здобувача освіти повна, логічна, обґрунтована, але з деякими неточностями.</p> <p>Достатньо знає асортимент, рецептури, характеристику страв і напоїв, види меню, порядок подачі страв і напоїв, правила обслуговування та розрахунку.</p> <p>Користується додатковою інформацією, технічною і технологічною документацією.</p> <p>Прагне виконувати більш складні завдання, але епізодично. Відповідає за своє власне навчання.</p>	8	<p>Здобувач освіти має конкретні практичні навички, з розумінням самостійно виконує всі прийоми і операції для правильного обслуговування відвідувачів: вміло підбирає посуд, прибори, проводить розрахунки, дотримується правил санітарії та гігієни, особистої етики та етикету.</p> <p>Самостійно планує та виконує навчально-виробничі завдання. Достатньо усвідомлено користується технічною і технологічною документацією. При виконанні робіт допускає несуттєві помилки, які може виправити.</p> <p>Визначається здатністю виконувати завдання під керівництвом.</p> <p>Має обмежений досвід практики при виконанні робіт.</p> <p>Кваліфікація присвоюється.</p>
9	<p>Здобувач освіти має широкі загальні та базові знання, самостійно відтворює основний навчальний матеріал у межах програми. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, аргументує свою точку зору.</p>	9	<p>Здобувач освіти має широкі конкретні практичні навички правильно виконує всі прийоми і операції при підборі посуду, приборів, білизни, складанні меню і преїскурантів, обслуговуванні відвідувачів у залі, при проведенні розрахунку. Застосовує навички при виконанні практичних завдань у типових умовах,</p>

<p>робить висновки. Виявляє особливу допитливість при вивченні матеріалу. Користується довідковою інформацією. Його відповідь у цілому правильна, достатньо обгрунтована. Самостійно використовує теоретичні знання під час вирішення завдань з виробничими ситуаціями з незначною допомогою викладача. При відповіді допускає несуттєві помилки які виправляє самостійно. Відповідає за своє власне навчання.</p>	<p>вільно володіє методами обслуговування відвідувачів у торговому залі. Усвідомлено користується технічною та технологічною документацією, при виконанні робіт допускає несуттєві помилки, які самостійно виправляє. Визначається здатністю виконувати завдання під керівництвом. Має обмежений досвід практики при виконанні робіт. Кваліфікація присвоюється.</p>
--	--

IV рівень - ВИСОКИЙ

<i>Професійно-теоретична підготовка</i>		<i>Професійно-практична підготовка</i>	
<p><u>Характеристика рівня:</u> 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 допускає неточності, які самостійно виявляє та виправляє. Проявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.</p>		<p><u>Характеристика рівня:</u> 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>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>	
бали	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>	бали	<i>Критерії оцінювання навчальних досягнень</i>
10	<p>Здобувач освіти має глибокі і міцні знання, застосовує їх у нестандартних ситуаціях, розв'язує проблемні питання, ставить перед собою цілі для вивчення матеріалу. Здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності. Оцінює окремі нові факти, ідеї. Знаходить потрібну інформацію в додатковій літературі, користується усіма видами документації, які передбачені програмою. Судження його логічні та достатньо обгрунтовані. Виявляє епізодичне бажання до виконання більш складних завдань, рецензування відповідей інших здобувачів освіти. Здатний до самокерування до навчання.</p>	10	<p>Здобувач освіти має глибокі практичні навички правильно виконує всі прийоми і технологічні операції при виконанні робіт у торговому залі при підготовці до обслуговування та в процесі обслуговування відвідувачів. Самостійно надає відвідувачам допомогу при виборі страв і напоїв, розв'язує проблемні ситуації, що виникають при обслуговуванні відвідувачів. У процесі роботи може допускати окремі неточності, які вирішує незалежно. Має практичний досвід у роботі у простих ситуаціях. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Кваліфікація присвоюється.</p>
11	<p>Здобувач освіти має конкретні узагальнені системні знання навчального матеріалу в повному обсязі, вільно висловлює власні судження і переконливо їх аргументує, знаходить джерело інформації, додаткові відомості про ті чи інші методи обслуговування, правила подачі страв та розрахунку, цікаві історії, історичні факти та ін., аналізує одержану інформацію і використовує її відповідно до мети і завдань власної пізнавальної діяльності. Визначається здатністю застосовувати</p>	11	<p>Здобувач освіти має конкретні практичні навички, правильно виконує всі прийоми і технологічні операції при виконанні робіт згідно кваліфікаційної характеристики. Здобувач освіти використовує набуті знання і вміння для вирішення нестандартних ситуацій, розуміє суть проблем і пропонує їх вирішення, демонструє естетичний смак у вирішенні завдань, забезпечує високий рівень організації праці. Правильно та усвідомлено застосовує спеціальні навички та компетенції. Вирішує проблеми незалежно. Здатний</p>

	<p>спеціальні знання. Послідовно розвиває творчі здібності. Здатний застосовувати спеціальні знання в нестандартних ситуаціях, розуміє суть проблем. Практичні завдання виконує в повному обсязі. При відповіді допускає несуттєві помилки, які самостійно виправляє. Здатний до самокерування при навчанні.</p>		<p>до самокерування, самоконтролю виробничих дій. Має практичний досвід роботи як у простих, так і частково і виняткових ситуаціях. Здатний до самокерування. Кваліфікація присвоюється.</p>
12	<p>Здобувач освіти має значні системні повні знання навчального матеріалу, самостійно знаходить і користується джерелами додаткової інформації, оцінює та аналізує її, робить аргументовані висновки. Здобувач освіти виявляє неординарні, творчі здібності при засвоєнні навчальної програми, самостійно обирає методи, засоби і прийоми для вивчення матеріалу; розвиває власні обдарування і нахили на основі глибоких і міцних знань. Здатний до самокерування при навчанні. Приймає участь у виставках технічної творчості, збирає інформацію про нову технологію, новаторів виробництва.</p>	12	<p>Здобувач освіти має значні практичні навички, правильно виконує всі прийоми і операції при виконанні підготовчих робіт до обслуговування, при здійсненні складної сервіровки столів, прийомі замовлень; вміє спілкуватися з відвідувачами, надавати допомогу при виборі страв та напоїв, подавати страви, оформляти рахунки і проводити розрахунок. Визначає здатність застосовувати спеціальні навички та компетенції у вирішенні проблем незалежно. Вміє бездоганно виконувати нестандартні завдання, вдало використовує сучасні та прогресивні форми і методи обслуговування. Застосовує в своїй роботі передовий досвід новаторів виробництва. Забезпечує високий рівень організації праці. Має практичний досвід як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Кваліфікація присвоюється.</p>

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

29 листопада 2021 р. № 5

Директор _____

Людмила МИХЛИК