



ПОГОДЖУЮ

Директор
ІПТ ВНГ «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) випусників

**ДЕРЖАВНОГО ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«КИЇВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ВОДНОГО ТРАНСПОРТУ»**

для проведення Державної кваліфікаційної атестації за професією

5123 «Офіціант судновий»

та рівнем кваліфікації: **Офіціант 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

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.

Професійно-практична підготовка

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.	
1	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: “посуд”, “меню”, “замовлення”, “рахунок”, „страва”, „напій”. Знання потребують структурованої підтримки	1	Здобувач освіти має загальні навички і здатний виконувати прості завдання: підбирання посуду, приборів, білизни, санітарно-гігієнічне прибирання торгового залу. Без присвоєння кваліфікації
2	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: “посуд”, “меню”, “замовлення”, “рахунок”, „страва”, „напій”, „банкет”. Припускається суттєвих помилок при визначенні та характеристиці. Знання потребують структурованої підтримки	2	Здобувач освіти має загальні навички і здатний виконувати прості завдання: підбирання та підготовка посуду, приборів, білизни до обслуговування. Припускається суттєвих помилок при складанні серветок, меню за зразком, під час підготовки спецій до обслуговування, які самостійно не виправляє. Без присвоєння кваліфікації
3	Здобувач освіти має загальні знання. Може відтворити елементи: “посуд”, “меню”, “замовлення”, “рахунок”, „страва”, „напій”, „банкет”. Допускає неточності при характеристиці посуду, приборів, білизни, правил організації робочого місця, техніки сервірування столів, рекомендації страв і напоїв споживачам. Знання потребують структурованої підтримки.	3	Здобувач освіти має загальні навички і здатний виконувати прості завдання: підбирання посуду, приборів, білизни, уміє складати прості форми серветок, складати меню за зразком. Припускається помилок під час зустрічі споживачів, прийманні замовлення, рекомендації страв і напоїв споживачам, 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 неповно-му 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.	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 характеристику всіх видів меню, посуду, приборів, столової білизни, сервіровки, правил подачі страв і напоїв; з організації роботи офіціанта суднового, рекомендації страв та напоїв споживачам.	4	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок і більш широкі компетенції: складає серветки, складає меню і преїскурант за зразком, підбирає посуд, прибори, білизну, сервірує столи та подає страви і напої. Організовує робоче місце офіціанта суднового ознайомлює споживачам з меню. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання
5	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: з визначення виду меню, преїскуранту, зустрічі пасажирів, туристів судна, прийому замовлення, загальних правил подачі виногорілчаних виробів, безалкогольних напоїв, змішаних напоїв, подачі страв та закусок, рекомендації обмеженого асортименту напоїв до страв. 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 в торговому залі, подає закуски, страви, напої на столи. Організовує робоче місце офіціанта суднового, дає кулінарну характеристику обмеженому асортименту страв, напоїв. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.
6	Здобувач освіти має обмежений обсяг знань: правильно, але з недостатнім розумінням дає характеристику меню, преїскуранту, допускає значну кількість помилок щодо правил приймання замовлення, загальних правил подачі виногорілчаних виробів, безалкогольних напоїв, подачі страв та закусок, правил заміни посуду для подачі наступної страви, 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, підготує зал до обслуговування, виконує сервірування столів для окремих осіб, організовує робоче місце офіціанта суднового, замінює скатертину і серветки за мірою їх забруднення, 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>	
<p>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 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>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, в цілому правильно виконує навчально-виробниче або контрольне 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. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання</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, правила відпуску обмеженого асортименту безалкогольних, алкогольних напоїв, гарячих та холодних напоїв, закусок, страв, організацію робочого місця, правила роботи суднових барів, ресторанів; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, 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 офіціанта суднового, обслуговує пасажирів, туристів за столиками в торговому залі та в каюті, проводить розрахунок. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи, або навчання.</p>

8	<p>Учень (слухача) має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: достатньо знає асортимент, рецептури, характеристику страв і напоїв, види меню, порядок подачі страв і напоїв, організацію робочого місця офіціанта суднового, правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами; форми розрахунку з пасажирами і туристами судна, в тому числі за кредитними картками, у іноземній валюті; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна.</p>	8	<p>Здобувач освіти має широкі навички: уміло підбирає посуд, прибори, самостійно і правильно складає меню і преїскурант, здійснює обслуговування в торговому залі, в каюті, самостійно організовує робоче місце офіціанта суднового, підбирає напої до страв, 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.</p>
9	<p>Здобувач освіти має широкі загальні знання і конкретні базові теоретичні знання: достатньо знає асортимент, рецептури, характеристику страв і напоїв, порядок подачі страв і напоїв, правила організації робочого місця офіціанта суднового, способи розрахунку, правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, 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.</p>	9	<p>Здобувач освіти має широкі навички: правильно підбирає посуд, прибори, оформляє меню і преїскурант, самостійно обслуговує пасажирів і туристів в торговому залі в каюті, самостійно організовує робоче місце офіціанта суднового, підбирає напої до страв, 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.</p>
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</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-виробниче або контрольне завдання у відповідності до вимог технічної та конструкторсько-технологічної документації, яка передбачена навчальною програмою. Вміє самостійно розробляти</p>	

<p>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>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>		
<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, кулінарної характеристики страв, напоїв; основи національного та безпечного харчування; правила етикету і техніку обслуговування споживачів в торговому залі та в каюті; правила роботи суднових барів, ресторанів; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами; порядок і форми розрахунку з пасажирами і туристами, в тому числі за кредитними картками, у іноземній валюті; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО, виробничого інвентарю, інструменту; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особис-</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 страв і напоїв. Рационально організує робоче місце та дотримується правил охорони праці; подає страви та напої користуючись самостійно розробленим алгоритмом та інструкційною карткою. Вміло користується нормативно-технічною документацією. Володіє однією з іноземних мов в межах розмовного мінімуму для виконання посадових обов'язків офіціанта суднового. Дотримується правил охорони праці, санітарії та гігієни; організації служби на суднах та боротьби за живучість судна. Кваліфікація присвоюється.</p>

	тої 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 методи обслуговування, правила подачі страв, розрахунку, та ін., аналізує одержану інформацію. Знає асортимент, кулінарну характеристику страв та напоїв, організацію роботи офіціанта суднового, різні методи наливання напоїв; правила етикету і техніку обслуговування споживачів; правила роботи барів, ресторанів судна; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами; порядок і форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками, в іноземній валюті; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, РРО, виробничого інвентарю, інструменту, їх призначення та використання в технологічному процесі; 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 страв і напоїв. Вміє обслуговувати споживачів у барах, ресторанах та каютах судна зі складною сервірівкою столів, за попереднім замовленням. Раціонально організує робоче місце та дотримується правил охорони праці; подає страви та напої користуючись самостійно розробленим алгоритмом виконання обслуговування. 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 офіціанта суднового, самостійно знаходить і користується джерелами додаткової інформації, оцінює та аналізує її, робить аргументовані висновки.	12	Здобувач освіти має ґрунтовні практичні уміння і навички: правильно виконує всі прийоми і операції при виконанні підготовчих робіт до обслуговування, при здійсненні сервірівки столів у залежності від виду меню, виду обслуговування, прийомі замовлень: уміє спілкуватися з пасажирами і туристами судна, надавати допомогу при виборі страв та напоїв, 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