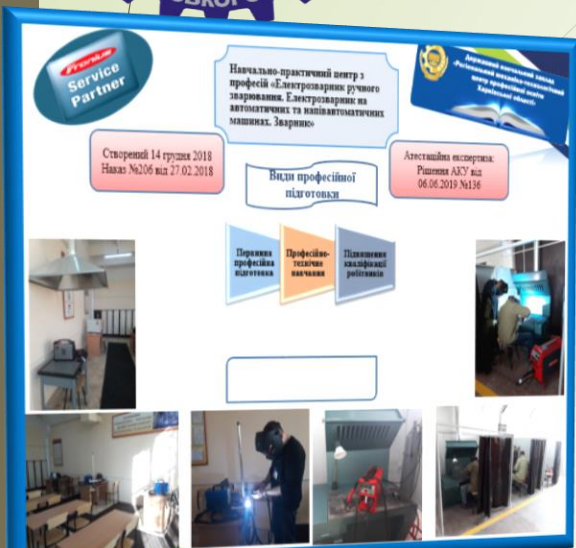




Навчання частковим кваліфікаціям на базі НПЦ: реалії та перспективи відбудови УКРАЇНИ



*Зінаїда НАЗАРЕЦЬ,
завідуюча лабораторією професійної
підготовки НМЦ ПТО у Харківській
області*



Нормативно-правові документи

ЗАКОН УКРАЇНИ «Про освіту» (Стаття 8. Види освіти).

ЗАКОН УКРАЇНИ «Про професійний розвиток».

ЗАКОН УКРАЇНИ «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо функціонування національної системи кваліфікацій» (підписано 1 квітня 2022 року №2179-ІХ).

Цим Законом внесено зміни до Кодексу законів про працю України (Відомості Верховної Ради УРСР, 1971 року, додаток до № 50, ст. 375) та доповнено його Статтями 41 (Професія (вид занять), кваліфікація, Реєстр кваліфікацій) та 1 Стаття 422 (Професійні стандарти).

НАКАЗ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 14 червня 2012 року № 694 «Про затвердження Положення про навчально-практичний центр закладу професійної (професійно-технічної) освіти (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки [від 03.11.2022 № 973](#))».

НАКАЗ Міністерства соціальної політики України від 17.07.2014 № 477 «Про затвердження Порядку видачі та форм документів про підтвердження результатів неформального професійного навчання осіб за робітничими професіями».



Неформальна освіта – це освіта, яка здобувається, як правило, за освітніми програмами та не передбачає присудження визнаних державою освітніх кваліфікацій за рівнями освіти, але може завершуватися присвоєнням професійних та/або присудженням часткових освітніх кваліфікацій. (стаття 8 Закону України «Про освіту»)

Часткова професійна кваліфікація – це визнана або присвоєна/підтверджена суб'єктом, уповноваженим на це законодавством, та засвідчена відповідним документом стандартизована сукупність здобутих особою компетентностей та/або результатів навчання, що дає змогу здійснювати частину трудових функцій, визначених відповідним професійним/освітнім стандартом

Професійні та часткові професійні кваліфікації присвоюються/підтверджуються і визнаються суб'єктами, уповноваженими на це законодавством, зокрема суб'єктами освітньої діяльності



Співвідношення повних і часткових кваліфікацій

Повна кваліфікація

Часткова кваліфікація 1

***Часткова
кваліфікація 2***



Співвідношення повних і часткових кваліфікацій

Повна кваліфікація (розряд, клас, категорія)

Часткова кваліфікація 1 (модуль, результат навчання)

Спільні компетентності і з повною кваліфікацією

Часткова кваліфікація 2 (модуль, результат навчання)

Спільні компетентності з повною кваліфікацією

Часткова кваліфікація 3 (модуль, результат навчання)

Спільні компетентності з повною кваліфікацією



ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

- **Тестування**
- **Усний іспит**
- **Письмовий іспит**

***В умовах воєнного стану перевага надається
оцінюванню знань шляхом тестування***



Тестові завдання повинні бути
різного рівня складності закритого
та відкритого типу



Приклади тестових завдань закритого типу (рівень складності – початковий)

Оберіть одну правильну відповідь із запропонованих.

Чому картопля смажена з відварної втратила форму?

- А. Картопля попередньо була переварена
- В. Посолили картоплю на початку смаження
- С. Жир на сковороді не нагріли до потрібної температури

Правильна відповідь: А



Приклади тестових завдань закритого типу (рівень складності – середній)

Установіть відповідність між терміном зберігання при температурі від 0 до -4 °С та назвою напівфабрикатів.

1. 24 години

2. 6-8 годин

3. 2-3 години

4. 12 годин

A. Рибний фарш

B. Розібрану рибу

C. Підсолену рибу

D. Котлетну масу

E. Сформовану котлету

F. Зрази рибно-картопляні

Правильна відповідь: 1- B; 2-A; 3- D; 4- F



Приклади тестових завдань закритого типу (рівень складності – достатній)

Установіть відповідність між причинами неякісного приготування котлетної маси зі списку-1 та відповідними способами їх усунення зі списку-2.

1. ____; 2. ____; 3. ____

Список 1	Список 2
1. Маса, в яку додали цибулю, при зберіганні стала сірою з неприємним запахом.	А. Необхідно додати черствий хліб, замочений у холодній воді або молоці.
2. У масі шматки нерозмішаного хліба, виробу мають клейку консистенцію.	В. Необхідно панірувати в борошні безпосередньо перед тепловою обробкою.
	С. Масу після приготування необхідно одразу використати.
3. У масі борошняна паніровка відстала, мокра.	С. Необхідно панірувати масу в три прийоми.
	С. Необхідно попередньо обсмажити масу.

Правильна відповідь: 1-С; 2-А; 3- В



Приклади тестових завдань відкритого типу (рівень складності – високий)

Складіть алгоритм (послідовність) приготування супу картопляного з макаронними виробами (вермішеллю).

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Банк тестових завдань для кваліфікаційного іспиту при присвоєнні часткової кваліфікації повинен містити 18-25 завдань різного рівня складності та охоплювати зміст усіх професійних компетентностей/предметів (включаючи охорону праці)

Підсумкова оцінка (75% – знає; менше 75% – не знає)



Усний іспит

- **Комісія із 2-3 оцінювачів**
- **Детальна програма іспиту (бажано перелік питань)**
- **Чіткість і зрозумілість питань (завдань)**
- **Додаткові питання не повинні виходити за межі предмета/предметів**

Бажаний відеозапис іспиту



Письмовий іспит

Не менше двох незалежних оцінювачів

Структурована оцінка

Третій оцінювач (експерт у разі розбіжності в оцінках)



Оцінювання навичок та умінь

- **Оцінювання на робочому місці/в навчальній майстерні/ лабораторії/НПЦ**
- **Оцінювання на спеціальному полігоні**
- **Моделювання трудових прийомів в умовах воєнного стану на тренажерах/симуляторах тощо**




Оцінювання навичок та умінь. Загальні вимоги

- Чітко сформульовані завдання для виконання (як правило, трудові функції чи трудові дії, передбачені профстандартом)
- Максимальна оцінка за кожну дію чи трудову функцію
- Підстави для зниження оцінки за кожну дію чи трудову функцію і розмір зниження
- Формування підсумкової оцінки
- Підсумкова оцінка (75% – вміє; менше 75% – не вміє)



Приклади завдань для оцінювання вмінь та навичок

Зразок практичного завдання з професії 5122 Кухар

Професія	5122 Кухар																												
Часткова кваліфікація	PH 2. Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів																												
Необхідні інструменти, матеріали та обладнання	Виробничий стіл, плита електрична, ємність для миття картоплі, каstrуля для варіння картоплі, дошка обробна «ОВ», малий ніж кухарської трійки, середній ніж кухарської трійки, сковорідка або лист, лопаточка, цупка мочалка або щітка для видалення зайвого бруду (землі), чиста вода.																												
Час на виконання завдання	1 година 30 хв.																												
Коментарі щодо кандидатів	Кандидат візьме з собою спецодяг (уніформу). Кандидат дотримуватиметься правил особистої гігієни та вимог охорони праці.																												
Коментарі для членів комісії	Члени комісії забезпечать підготовку приміщення лабораторії (майстерні), обладнання до необхідного етапу. Члени комісії нададуть необхідні продукти, інвентар, інструменти та обладнання. Члени комісії повідомлять кандидату про вимоги заздалегідь до дня виконання завдання (інструменти та уніформу). Члени комісії звертатимуть увагу кандидата на правила безпеки, особистої гігієни й охорони праці та втручатимуться за потреби.																												
Завдання	 <p>Приготувати одну порцію картоплі смаженої із вареної</p>																												
	№ з/п	Назва продуктів	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Норма продуктів на одну порцію</th> </tr> <tr> <th>Брутто, г.</th> <th>Нетто, г.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>413</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Картопля</td> <td>301</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Маса вареної картоплі</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Кулінарний жир</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Маса смаженої картоплі</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Маргарин столовий чи сметана</td> <td>260/270</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Вихід:</td> <td>260/270</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Сіль, перець та інші спеції додаються за смаком, або за запитом клієнта</td> </tr> </tbody> </table>	Норма продуктів на одну порцію		Брутто, г.	Нетто, г.		413	1	Картопля	301		Маса вареної картоплі	24	2	Кулінарний жир	250		Маса смаженої картоплі	10	3	Маргарин столовий чи сметана	260/270	Вихід:		260/270	Сіль, перець та інші спеції додаються за смаком, або за запитом клієнта	
Норма продуктів на одну порцію																													
Брутто, г.	Нетто, г.																												
	413																												
1	Картопля	301																											
	Маса вареної картоплі	24																											
2	Кулінарний жир	250																											
	Маса смаженої картоплі	10																											
3	Маргарин столовий чи сметана	260/270																											
Вихід:		260/270																											
Сіль, перець та інші спеції додаються за смаком, або за запитом клієнта																													

ТАБЛИЦЯ ОЦІНКИ

(інформація для членів комісії (експертів) при використанні завдання для підсумкової атестації здобувачів професійної освіти відповідного рівня кваліфікації)

з/п	Критерії виконання	Посібник підрахунку балів	Максимальний бал	
			Процес	Результат/продукт
1	Підготувати робоче місце	Використовуйте спецодяг (уніформу)	1	
		Виберіть інструменти, обладнання, необхідні продукти, інвентар	2	
		Проведіть візуальний огляд поверхні виробничого стола	1	
		Розмістіть інструменти, інвентар та картоплю	2	
		Включіть електричну плиту	1	
2	Варити картоплю у шкiрочі	Виберіть картоплю одного сорту та приблизно однакових розмірів, щоб вона зварилася одночасно	2	
		Ретельно помийте неочищену картоплю, користуючись цупкою мочалкою або щіткою щоб видалити зайву землю (пісок)	3	
		Покладіть картоплю у каstrулю та залийте картоплю холодною водою, щоб вона покривала її на 1,0-1,5см. Закрийте кришкою та варіть 15-20 хв	4	
3	Охолодження та очищення картоплі	Перевірте готовність картоплі, проколюючи кухарською голкою або розрізавши, вона повинна бути м'якою	3	
		Злийте воду і залиште картоплю до повного охолодження	2	
		Акуратно знімайте шкiрочку, видаліть місця, які потемніли	4	
4	Підготовка картоплі до смаження	Наріжте тоненькими кружальцями або скибочками, посоліть, поперчіть картоплю, додайте паприку чи італійські трави за бажанням	3	
		Викладіть на розігріту сковорідку шаром не більшу 5см. та смажте картоплю на розігрітому жирі	4	
		Обережно перемишуйте за допомогою лопаточки, щоб зберегти форму нарізки	3	
5	Вимоги до якості, дотримання охорони праці та особистої гігієни	Після смаження форма картоплі збережена, вона зовні має рум'яну скоринку та золотавий колір		4
		Картопля має приємний смак і запах		4
		На виході картопля має нетто 260/270 г		4
		Дотримання вимог охорони праці та безпечного виконання трудових функцій		4
		Дотримання вимог особистої гігієни		4
Всього балів			35	20
Максимальний бал				55



Основні навчально-методичні документи з планування освітнього процесу при навчанні частковим кваліфікація

- Робочий навчальний план за певною частковою кваліфікацією (модулем/результатом навчання) (витяг із робочого навчального плану з професії).
- Освітня програма, яка включає навчальні програми з навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, що передбачені робочим навчальним планом (витяг із освітньої програми з професії).
- Поурочно-тематичні плани з навчальних предметів (витяг із поурочно-тематичних планів предметів з професії).
- Перелік навчально-виробничих з певної часткової кваліфікації (модулем/результатом навчання) (витяг із переліку навчально-виробничих з професії).
- Розклад занять.
- Журнал обліку теоретичного навчання.
- Журнал обліку виробничого навчання.
- Щоденник виробничої практики.
- Накази на зарахування та відрахування слухачів, а також на проходження виробничої практики.
- Протокол засідання кваліфікаційної комісії з присвоєння часткової кваліфікації.



РОЗГЛЯТУТО ТА СХВАЛЕНО
на засіданні методичної комісії
педагогічних працівників з
професій
громадського харчування
_____ 2023 року

ПОГОДЖЕНО
Заводиних кадрів
_____ 2023 року

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
ЗП(ПТ)О
_____ 2023

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

(назва ЗП(ПТ)О)

для навчання кваліфікованих робітників за професією: 5122 «Кухар»
Часткова кваліфікація: PHI - Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоподібних та
приготування напівфабрикатів з них

Форма навчання: вечірня/денна

Строк навчання: 5 тижнів



№ з/п	Освітні компетентності (навчальні предмети)	Всього годин	У тому числі для самостійного вивчення	Кількість тижнів			
				1	1	2	1
1	Загальнопрофесійна підготовка (ключові компетентності/ навчальні предмети)	28	12	7	3	3	
1.1.	Основи галузевої економіки і підприємницької діяльності	4	4	1	1	1	
1.2.	Інформаційні технології	4	4				
1.3.	Основи трудового законодавства	4	4				
1.4.	Основи екології та енергозбереження	4	4				
1.5.	Основи професійної етики та психології	4		1	1	1	
1.6.	Облік, калькуляція та звітність	4		4			
1.7.	Іноземна мова професійного спрямування кухаря	4		1	1	1	
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети)	62	0	15	17	15	
2.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	23		6	7	5	
2.2.	Технічне оснащення галузі	8		1	2	1	
2.3.	Система HACCP та основи здорового харчування	4		1	1	1	
2.4.	Охорона праці	30	26	1	1	1	
3	Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)	46		6	6	12	
3.1.	Виробниче навчання	24		6	6	6	
3.2.	Виробнича практика	28					28
4	Консультації	2					
5	Кваліфікаційна атестація	6					7
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	129	38	22	17	24	35

Пояснення до навчального плану освітнього процесу

- Робочий навчальний план освітнього процесу складено на підставі:
 - Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти ЗП(ПТ)О 5122.1.56.10 - 2021 з професії «Кухар» затвердженого наказом МОН України від 26.10.2021 № 1133.
 - Назви освітніх компонентів/навчальних предметів, кількість годин на їх вивчення, розподіл кількості годин між професійними компетентностями та результатами навчання розглянуто та схвалено на засіданні методичної комісії за участю роботодавців (протокол від 16.02.2022 № 6).

Директор

Зразок робочого навчального плану за певною частковою кваліфікацією



_____ (назва ЗП(ЛТ)О)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з
НВР

_____ 2023 року

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
для навчання частковим кваліфікаціям кваліфікованих робітників з
професією: 5122 Кухар

Часткова кваліфікація: РН 1. Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них

Форма навчання: денна або вечірня

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО
на засіданні методичної комісії
ППТ професій громадського харчування
Протокол № _____
від _____ 2023 року

Харків 2023

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА З ПРЕДМЕТА
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (часткова кваліфікація РН1)



Позначення результату навчання	Назва/тема складової освітньої компоненти професійної компетентності/результату навчання	Кількість годин на складову освітньої компоненти	
		всього	з них ЛПР
РН 1	ПК 1. Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце	6	
	ПК 2. Здатність отримувати сировину зі складу або від постачальника	6	
	ПК 3. Здатність проводити механічну кулінарну обробку та нарізання овочів, грибів та фруктів, ягід механічними та ручними способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	11	4
<i>Всього годин за частковою кваліфікацією)</i>		<i>23</i>	<i>4</i>



Зміст предмета
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (професійна компетентність) за частковою кваліфікацією РН1

РН1. Вступ. Типи і види підприємств громадського харчування.

Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів.

Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та Приготування напівфабрикатів з них.

Загальні відомості про організацію підприємств громадського харчування. Загальні відомості про хімічний склад продуктів харчування. Типи і види підприємств громадського харчування. Зміст та порядок користування Збірником рецептур страв і кулінарних виробів.

Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхів та виготовлення напівфабрикатів з них

Асортимент та основні характеристики овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних, їх харчова цінність та вимоги до якості.

Правила зберігання овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних. Методи обробки овочів та грибів, фруктів та ягід, горіхоплідних, норми виходу після механічної кулінарної обробки. Способи мінімізації кількості відходів під час обробки овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних.

Прийоми та способи нарізання овочів і фруктів простими та складними формами нарізання, їх кулінарне використання. Прийоми та способи підготовки овочів та грибів до фарширування.



(назва ЗП(ПТ)О)

НАКАЗ

Харків

_____2023

№ _____

Про зарахування на навчання слухачів за частковими кваліфікаціями

Відповідно до укладених договорів з юридичними особами (або заяв фізичних осіб) з метою професійно-технічного навчання та здобуття часткової кваліфікації РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикати з них за професією 5122 Кухар

НАКАЗУЮ:

1. Зарахувати з 16.03.2023 до складу слухачів групи № 2/ЧК для проходження професійно-технічного навчання РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикати з них за професією 5122 Кухар відповідно до робочого навчального плану і освітньої програми

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

2. Розпочати заняття в зазначеній групі № 2/ЧК з 16.03.2023 року.

3. Призначити за групою № 2/ЧК майстра виробничого навчання –

Директор

ПРОТОКОЛ №1/23 (ЧК)
засідання кваліфікаційної комісії

(назва ЗП(ПТ)О)

м. Харків

Професія, часткова кваліфікація 5122 Кухар, РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикати з них

Голова комісії:

Заст. Голови комісії:

Члени комісії:

Комісія розглянула результати виконання кваліфікаційних пробних робіт, виробничі характеристики, провела перевірку знань осіб, які здобувають часткову кваліфікацію, і постановила:

1.Зазначеним у списку особам присвоїти часткову кваліфікацію і видати документи за результатами неформального навчання



Прізвище, ім'я, по батькові	Рік народження	Підсумкова оцінка кваліфікаційних іспитів	Часткова кваліфікація що присвоюється	Висновок кваліфікаційної комісії про видачу документа
1.		Знає, вміє	РН 1. Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикати з них	Видати сертифікат
2.				
3.				
4.				
5.				

Голова комісії _____

Заст. голови комісії _____

Члени комісії _____

Від «30» квітня 2023 року

Документ, що засвідчує проходження навчання частковим кваліфікаціям

МІНІСТЕРСТВО СОЦІАЛЬНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

17.07.2014 № 477

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
1 серпня 2014 р.
за № 897/25674

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства соціальної
політики України
17.07.2014 № 477

**Про затвердження Порядку видачі та форм документів про
підтвердження результатів неформального професійного
навчання осіб за робітничими професіями**

СЕРТИФІКАТ 

Відповідно до [пункту 13](#) Порядку підтвердження результатів неформального професійного навчання осіб за робітничими професіями, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 травня 2013 року № 340, **НАКАЗУЮ**:

1. Затвердити такі, що додаються:



Зворотний бік



до Порядку видачі документів про підтвердження результатів неформального професійного навчання осіб за робітничими професіями (пункт 8)

КНИГА обліку виданих документів про підтвердження результатів неформального професійного навчання

№ з/п	П.І.Б. особи, яка отримала документ	Код, назва професії	Рівень кваліфікації	Вид документа	Серія та номер документа	Дата та № протоколу засідання комісії	Дата видачі документа	Підпис особи, яка видала документ	Підпис особи, яка отримала документ	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11



Алгоритм виконання заходів щодо діяльності НПЦ у 2023 році

1. Оновити сторінку НПЦ на сайті ЗП(ПТ)О до 27 березня 2023 року.
2. Розробити нове «Положення про НПЦ» з урахуванням змін, які було внесено згідно з Наказом Міністерства освіти і науки від 03.11.2022 № 973 та погодити його з Департаментом науки і освіти ХОДА до 25 березня 2023 року.
3. Скласти план роботи НПЦ на 2023 рік та надіслати його до НМЦ ПТО у Харківській області до 27 березня 2023 року.
4. У плані роботи НПЦ на 2023 рік передбачити:
 - 4.1. проведення стажування та підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
 - 4.2. проведення тренінгів, майстер класів для здобувачів професійної освіти та педагогічних працівників в тому числі інших ЗП(ПТ)О (хочаб один захід на рік).
5. До 20.04.2023 проаналізувати потреби ринку праці в часткових кваліфікаціях за формою, яка знаходиться за посиланням: <https://docs.google.com/document/d/1xE1-QecMmoci5hRlly-LNZ8n6ADCgbP8/edit?usp=sharing&oid=117055083979136747690&rtpof=true&sd=true>
6. Розробити освітню програму для здобуття часткової кваліфікації (що найменше з однієї професії) до 20.04.2023.
7. Здійснити заходи щодо запровадження освітньої діяльності з навчання дорослого | незайнятого населення частковим кваліфікаціям.

СЛАВА УКРАЇНІ!



ГЕРОЯМ СЛАВА!