



Педагогічний дискурс: «Краща освітня програма розроблена відповідно до ДОС НОВОГО ПОКОЛІННЯ»

- ▶ Зінаїда НАЗАРЕЦЬ, методист професійної підготовки НМЦ ПТО у Харківській області

Структурування змісту Стандарту базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувача освіти ключових, загальних та професійних компетентностей

Ключові компетентності у ДОС корелюються з професійними компетентностями

Професійні компетентності визначають здатність особи в межах повноважень застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку та сформовані відповідно до професійного стандарту





Стаття 33. Освітня програма

- ▶ 1. Основою для розроблення освітньої програми є стандарт освіти відповідного рівня (за наявності).
- ▶ 2. Освітня програма містить:
 - ▶ вимоги до осіб, які можуть розпочати навчання за програмою;
 - ▶ **перелік освітніх компонентів** та їх логічну послідовність;
 - ▶ загальний обсяг навчального навантаження та очікувані результати навчання здобувачів освіти.
- ▶ 3. Освітні програми розробляються закладами освіти, науковими установами, іншими суб'єктами освітньої діяльності та затверджуються відповідно до цього Закону та спеціальних законів.
 - ▶ Освітні програми повинні передбачати освітні компоненти для вільного вибору здобувачів освіти.
 - ▶ Заклади спеціалізованої освіти, освітні об'єднання та заклади освіти, що здійснюють освітню діяльність на різних рівнях освіти, можуть використовувати наскрізні освітні програми, які охоплюють різні рівні освіти та розробляються, затверджуються (акредитуються) відповідно до цього Закону та спеціальних законів.
- ▶ 4. Освітні програми можуть мати корекційно-розвитковий складник для осіб з особливими освітніми потребами.



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ від 30.05.2006 № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах»

2.2.2. Робоча навчальна програма з навчального предмета (далі - робоча навчальна програма) - це документ, що визначає зміст і обсяг знань та умінь учнів, слухачів, розроблений викладачем ПТНЗ, погоджується відповідною методичною комісією. Викладач має право на розроблення власної (авторської) робочої навчальної програми або її створення відповідно до типової з урахуванням варіативного компонента. Головним критерієм якості робочої навчальної програми з навчального предмета є досягнення запланованого результату вивчення теми та предмета шляхом реалізації змісту.

Робочі навчальні програми із загальноосвітніх предметів розробляються на основі типових навчальних програм для загальноосвітніх навчальних закладів з урахуванням специфіки професії та регіональної компоненти.

Робоча навчальна програма з професійно-практичної підготовки - це документ, що визначає зміст і обсяг професійних знань, умінь, навичок учнів, слухачів та способи і методи їх формування, розроблений майстром виробничого навчання ПТНЗ, погоджений відповідною методичною комісією. ПТНЗ на основі типових навчальних програм розробляють робочі навчальні програми, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва чи сфері послуг, на підставі пропозицій замовників кадрів.

відповідальний/
заступник
керівника закладу

старший
майстер

голова
методкомісії

педагогічні
працівники

роботодавці,
представники
підприємства-
партнера

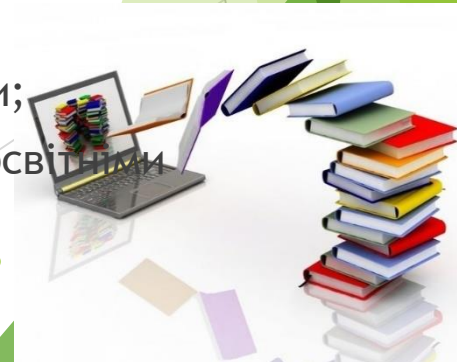


ПРОЄКТ ЗАКОНУ УКРАЇНИ

Про професійну освіту

Освітня програма підготовки спеціаліста за однією або кількома професійними кваліфікаціями має містити:

- ▶ 1) титульну сторінку;
- ▶ 2) форму здобуття професійної освіти;
- ▶ 3) вимоги до рівня освіти здобувачів професійної освіти, які можуть розпочати навчання за цією програмою;
- ▶ 4) загальний обсяг навчального навантаження здобувачів професійної освіти;
- ▶ 5) перелік та обсяг обов'язкових і для вільного вибору здобувачами професійної освіти освітніх компонентів;
- ▶ 6) навчальний план;
- ▶ 7) очікувані результати навчання, критерії їх оцінювання та форми оцінювання;
- ▶ 8) навчальні програми визначених освітніх компонентів (модулів, навчальних предметів, дисциплін, інтегрованих курсів, індивідуальних завдань, практики тощо);
- ▶ 9) опис ресурсного забезпечення реалізації освітньої програми;
- ▶ 10) корекційно-розвитковий складник для осіб з особливими освітніми потребами (за потреби);
- ▶ 11) інші складові.



<http://nmc.ptu.org.ua>
 Не захищено

Моя електронка | Юра електронка | Фейсбук | електронка НМЦ... | Всеосвіта моя сто... | Головна | Міністер... | Пенсійний фонд | Електронка лабор... | Книги онолайн | Електронка учнів

НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У ХАРКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

НМЦ ПТО | МЕТОДИЧНА ДІЯЛЬНІСТЬ | ІНФОРМАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ | ІННОВАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ

ЗНАЙТИ

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ДОКУМЕНТИ ✓	ЦИФРОВІЗАЦІЯ ОСВІТИ ✓
РОБОТА З ПЕДКАДРАМИ ✓	
ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ✓	ПЕРЕЛІК ЗАТВЕРДЖЕНИХ ОСВІТНІХ СТАНДАРТІВ (стажування) та у... ОСВІТНІ ПРОГРАМИ
ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ПІДГОТОВКА ✓	НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНІ ЦЕНТРИ
ВИХОВНА РОБОТА ✓	
СОЦІАЛЬНО-...	

ХАРКІВ - МІСТО ГЕРОЙ! МИ НЕЗЛАМНІ!

9:44

<http://nmc.ptu.org.ua/osvitni-programy>



Розробка освітніх програм за частковими кваліфікаціями

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

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»)



Кваліфікація вважається частковою в разі здобуття особою частини компетентностей відповідного рівня Національної рамки кваліфікацій, що визначені відповідним стандартом. Результати навчання та компетентності, необхідні для присудження освітніх та/або присвоєння професійних кваліфікацій, можуть досягатися та здобуватися у системі формальної, неформальної чи інформальної освіти



Мікрокваліфікації розробляються з трансфер надання особам, що навчаються, конкретних знань, умінь, навичок або компетентностей, які відповідають соціальним, культурним та особистим освітнім потребам, або потребам ринку праці.

Мікрокваліфікації є надбанням особи, що навчається, які бути самодостатніми або поєднуватися в більшій кваліфікації (повні або часткові), їх якість гарантується відповідно до стандарті в певної галузі або сфери діяльності.



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-IX).

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».





Співвідношення повних і часткових кваліфікацій

Повна кваліфікація

Часткова кваліфікація 1

Часткова кваліфікація 2

Мікрокваліфікація

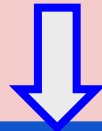
Співвідношення повних і часткових кваліфікацій

Повна кваліфікація (розряд, клас, категорія)



Мікрокваліфікація
(модуль,
результат
навчання)

**Спільні
компетентності
з повною
кваліфікацією**



**Часткова
кваліфікація 2**
(модуль, 2-3
результати
навчання)

**Спільні
компетентності
з повною
кваліфікацією**



**Часткова
кваліфікація 1**
(модуль, 3-5
результатів
навчання)

**Спільні
компетентності
з повною
кваліфікацією**



(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



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

ПОГОДЖЕНО
Замовник кадрів

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
ЗП(ПТ)О

_____ 2024 року

_____ 2024 року

_____ 2024 року

РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

(назва ЗП(ПТ)О)

для навчання кваліфікованих робітників за професією: 5122 «Кухар»

Часткова кваліфікація: РНІ - Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикатів з них

Форма навчання: вечірня/денна

Строк навчання: 5 тижнів

№ з/п	Освітні компетентності (навчальні предмети)	Всього годин	Аудиторні	На самостійне вивчення	Кількість тижнів			
					1	1	2	1
1	<u>Загальнопрофесійна підготовка (ключові компетентності/ навчальні предмети)</u>	28	10	18	7	3	3	
1.1.	Основи галузевої економіки і підприємницької діяльності	4	1	3	1	1	1	
1.2.	Інформаційні технології	4	1	3				
1.3.	Основи трудового законодавства	4	1	3				
1.4.	Основи екології та енергозбереження	4	1	3				
1.5.	Основи професійної етики та психології	4	2	2	1	1	1	
1.6.	Облік, калькуляція та звітність	4	2	2	4			
1.7.	Іноземна мова професійного спрямування <u>кухара</u>	4	2	2	1	1	1	
2	<u>Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/ навчальні предмети)</u>	62			15	17	15	
2.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	23			6	7	5	
2.2.	Технічне оснащення галузі	5			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	<u>Професійно-практична підготовка (професійні компетентності)</u>	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 СП(ПТ)О 5122.1.56.10 - 2021 з професії «Кухар» затвердженого наказом МОН України від 26.10.2021 № 1153.
 - 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 16.02.2024 № 6).
 - Наказу МОН України від 12.12.2019 № 1552 «Про затвердження Положення про інституційну форму здобуття професійної (професійно-технічної) освіти».

Директор



(назва ЗП/ПТ)О

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з
НВР

2023 року

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА
для навчання частковим кваліфікаціям кваліфікованих робітників за
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
ППІ професій громадського харчування
Протокол № _____
від _____ 2023 року

Харків 2023

1

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 ЛІПР
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 механічним та ручним способами, простими та складними формами; підготування овочів до фарширування	11	4
<i>Всього годин за частковою кваліфікацією)</i>		23	4

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.

3



Професія	Кухар
Часткова професійна кваліфікація	<u><i>РН1 «Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них»</i></u>
Рівень складності	Достатній та високий
Необхідні інструменти, матеріали та обладнання	Виробничий стіл, плита електрична, ємність для миття картоплі, каструля 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	5 годин
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	Виконати механічну кулінарну обробку та нарізання бульбоплодів простими формами



Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Морква	63	50	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Гарбуз або кабачки	51	36	
Горошок консервованій	57	38	
Копчені ковбаси	31	20	
Капуста білоголова або капуста цвітня	49	39	
Масло столове	63	33	
Маргарин столовий	10	10	
Маса припущених овочів		125	
Соус молочний або сметанний		75	
Цукор	2	2	
ВИХІД		200	

Критерії кваліфікаційної атестації за
частковою кваліфікацією при виконанні
кваліфікаційної пробної роботи

Уміє	Бали
Виконувати механічну кулінарну обробку та нарізання бульбоплодів простими формами.	4
Виконувати механічну кулінарну обробку та нарізання капустяних та цибулевих овочів простими формами	3
Виконувати механічну кулінарну обробку та нарізання зелені. Нарізання овочів та грибів складними та декоративними формами.	5
Виконувати механічну кулінарну обробку та нарізання грибів та фруктів, ягід механічним та ручним способами, простими та складними формами	6
Дотримання вимоги охорони праці	- 4
Дотримання вимог санітарії та гігієни праці	- 4
Усього	32

ТЕСТОВІ

різномірні завдання закритого та відкритого типу для оцінювання результатів навчання (теоретичної частини) з усіх освітніх компонентів/предметів (обсяг 30-50 завдань)

Посилання на орієнтовну освітню програму з професії
Кухар

<https://www.ourboox.com/book-preview/1567779/>

РОЗГЛЯТУТО ТА СХВАЛЕНО на засіданні методичної комісії педагогічних працівників з професій громадського харчування _____ 2024 року	ПОГОДЖЕНО Замовник кадрів/освітньої послуги	ЗАТВЕРДЖУЮ Заступник директора З НВР _____ 2024 року
	_____ 2024 року	

**НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН ТА ПРОГРАМА
за частковою професійною кваліфікацією:
«Монтаж простих гіпсокартонних конструкцій»
PH1-PH5**

Методист ЗП(ПТ)О

Загальна кількість годин на опанування часткової кваліфікації - 80

РН	Результати навчання	Кількість годин на:				Загальна кількість годин
		теоретичні заняття		практичні заняття		
		аудиторні	На самостійне вивчення	в/н	практика	
РН1	Підготовка поверхонь та гіпсокартонних листів до використання	3		6	7	16
РН2	Монтаж стін листовим матеріалом (суха штукатурка) безкаркасним способом	5	2	6	7	18
РН3	Монтаж простих каркасів гіпсокартонних систем	5	2	6	7	18
РН4	Улаштування дверних і віконних прорізів у гіпсокартонних перегородках та обличкувань	4		6	7	17
РН5	Оброблення швів у гіпсокартонних обшивках	3		6	7	16
Оцінювання результатів навчання						
	Тестування знань	2				2
	Кваліфікаційна пробна робота	7			7	7
	Разом	22	4	30	42	94

Примітка:

Тривалість теоретичного навчання – 45 хв.

Тривалість виробничого навчання – 6 годин.

Планується проведення аудиторних занять, занять на виробництві, самостійне навчання, індивідуальні заняття та консультування.

Під час теоретичних занять надається інформація щодо сучасних тенденцій монтажу простих гіпсокартонних конструкцій.

Практичні заняття можуть проводитися як у ЗП(ПТ)О так і за межами навчальних приміщень

Під час практичних занять ~~офлайн~~ передбачено відпрацювання основних умінь/навичок в реальних умовах.

Оцінювання результатів навчання передбачено шляхом поточного контролю знань, умінь та навичок, а також підсумковий контроль (теоретична частина — тестові різнорівневі завдання; практична частина — виконання кваліфікаційної пробної роботи)

ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Код РН	результати навчання	опис результатів навчання за стандартами				опис результатів за системою ESCO	інформаційно-методичне забезпечення РН
		знання	уміння	завдання для демонстрації та оцінювання	співставлення з державними освітніми стандартами ПТО (ДОС)		
РН1	Підготовка поверхонь та гіпсокартонних листів до використання	<p>Правила та порядок дотримання вимог з охорони праці при роботах на висоті, з ручним і електричним інструментом</p> <p>Методи організації праці та підготовки робочих місць</p> <p>Технологію підготовки усіх видів поверхонь до монтажу гіпсокартонних конструкцій</p> <p>Способи підготовки і обробки матеріалів та виробів для монтажу</p>	<p>Підготовка робочого місця для виконання робіт з монтажу простих гіпсокартонних конструкцій</p> <p>Рационально організувати робоче місце</p> <p>Виконувати підготовку різних видів поверхонь для монтажу гіпсокартонних конструкцій</p> <p>Здійснювати обмір приміщень, провішування та розмічання ліній і осей місць розташування</p>	<p>Підготувати робоче місце для монтажу простих гіпсокартонних конструкцій</p>	<p>ДСПТО 7129. F. 43.39-2017 «Монтажник гіпсокартонних конструкцій»</p> <p>МГК 3.1. Підготовчі роботи</p> <p>ЗПК.6 Дотримання та виконання вимог з охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії</p> <p>ДОС 7129.F.43.30-2022 Робітник з комплексного обслуговування й ремонту будинків</p> <p>РН 3. ПК 1. Здатність виконувати роботи за безкаркасним способом кріплення</p>	<p>штукатурні роботи: http://data.europa.eu/esco/occupation/f4a22809-c00c-4dd0-8b09-c7251f8dcd1c</p> <p>використовувати вимірвальні прилади: http://data.europa.eu/esco/skill/b92758d44591-4df1-9ceb-f907aa71ebd9</p> <p>дотримуватись вимог з охорони праці та техніки</p>	<p>https://sites.google.com/view/gipsokarton/%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0-1?authuser=0</p>

		<p>вручну розчинів для зароблення стиків і швів гіпсокартону</p> <p>Технологію підготовки матеріалів для виконання робіт з оздоблення поверхонь гіпсокартоном</p> <p>Матеріали для підготовки поверхонь та для</p>	<p>Продіжувати і перемішувати розчини</p> <p>Виконувати підготовку та обробку матеріалів до використання</p> <p>Дотримуватись вимог з охорони праці під час виконання відповідних робіт</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

Критерії оцінювання комплексної практичної роботи:

Код	Показники якості виконання робіт	Шкала оцінювання
PH1	Підготовка поверхонь та гіпсокартонних листів до використання	
	Якість підготовки різних видів поверхонь для монтажу гіпсокартонних конструкцій та правильність здійснення замірів приміщень, розмічання ліній	1-3
PH2	Правильність підготовки матеріалів та використання інструментів для монтажу гіпсокартону	1-3
	Монтаж стін листовим матеріалом (суха штукатурка) безкаркасним способом	
	Правильність додаткової підготовки поверхонь стін і гіпсокартону для сухої штукатурки	1-3
	Дотримання технології приклеювання листових матеріалів до стін та улаштування тепло-, звукоізоляції стін при облицюванні безкаркасним способом	1-3
	Якість поопераційного особистісного контролю	1-3
PH3	Монтаж простих каркасів гіпсокартонних систем	
	Якість підготовки елементів каркасів до подальших монтажних робіт	1-3
PH4	Правильність виконання провішування і розмітки поверхонь стін під каркаси	1-3
	Улаштування дверних і віконних прорізів у гіпсокартонних перегородках та облицювань	
	Дотримання технології підсилення стойки прорізів у каркасах різними способами	1-3
PH5	Дотримання технології влаштування дверних та віконних прорізів у облицюваннях стін	1-3
	Оброблення швів у гіпсокартонних обшивк	
	Дотримання технології закріплення гіпсокартонних листів до каркасу	1-3
	Дотримання технології усунення дефектів картонної обшивки	1-3
	Дотримання технології шпаклювання швів між гіпсокартонними листами без армування	1-3
	Дотримання технології обробки швів	1-3
	Якість організації робочого місця і дотримання техніки безпеки протягом виконання завдання	1-3
	Разом	42

Шкала підсумкового оцінювання:

Метод оцінки	бали для отримання сертифікату		до 60 % від максимального балу	
Тестування	18- 30	здав	до 18	не здав
Комплексна практична робота	27 - 42	здав	до 27	не здав

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОСНАЩЕННЯ ТА ІНСТРУМЕНТИ ДЛЯ НАВЧАННЯ:

Столи для різки та оброблення ГКП
 Столи для розкладки будівельних інструментів
 Стіл для нанесення на поверхню ГКП клею
 Піддон для витратного об'єму ГКП площею (2,5x1,1)м
 Стелаж для розміщення пакетів із сухими сумішами розміром (4,5 x 1,6 x 0,6)
 Стелаж для розміщення витратного об'єму металевих профілів, кріпильних елементів (шурупів, дюбелів, цвяхів), стрічок, прокладок розміром (4,5 x 1,0 x 0,6)м
 Стелаж для розміщення витратного об'єму дерев'яних брусків розміром (4,5 x 1,0 x 0,6)м
 Контейнер для утилізації відходів
 Складні металеві сходи
 Рамний підйомач
 Ручки для перенесення ГКП
 Ніж для різки ГКП
 Відбійний шнур
 Монтажний пристрій 80 см
 Телескопічна стійка (метростат з насадкою)
 Складений метр із поділками
 Різак зубчастий вузький
 Різак широкий
 Рівень 2 м
 Рівень 0,5 м
 Затирка ручна

ЗАТВЕРДЖЕНО
 Наказ Міністерства соціальної
 політики України
 17 липня 2014 року № 477
 Державний бік



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

Освітні
програми



успіхів!

