



# СУЧАСНИЙ ІНСТРУМЕНТАРІЙ ДЛЯ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ: НОВІ ВИКЛИКИ

Останні події в нашій незалежній державі змушують освітян з новим поглядом підходити до навчання та оцінювання результатів навчання здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти.

За період повномасштабної війни росії проти України значно змінилась організація освітнього процесу ЗП(ПТ)О: уже майже рік він відбувається із застосуванням технологій дистанційного навчання. Педагогічні працівники проводять уроки теоретичного та виробничого навчання незалежно від місцезнаходження учасників освітнього процесу. Процес навчання стає все більш мобільним завдяки використанню портативних пристроїв, таких як мобільні телефони, планшети, хромбуки.

Chromebook – це новий тип комп'ютера, який допомагає швидше та легше виконувати різноманітні завдання. Він працює на базі ОС Chrome – операційної системи з хмарним сховищем, вбудованими продуктами Google і кількома рівнями безпеки. У кожному Chromebook є всі програми, необхідні для роботи педагогічних працівників: текстовий редактор, електронні таблиці, Google форми, презентації, нотатки і, звичайно ж, поштова скринька та браузер.

Нааявність в учасників освітнього процесу вищеперахованих мобільних пристроїв відкриває якісно новий рівень здобуття професійної освіти та оцінювання результатів навчання. А в учнів стрімко змінюються способи сприйняття інформації, вони все більше фокусують свою увагу на яскравих зорових образах. Під час онлайн-уроків у них виникають труднощі усвідомлювати великі обсяги навчального матеріалу, особливо вербального, а у педагога не завжди є можливість здійснити поточне чи підсумкове оцінювання проводячи уроки за допомогою сучасних платформ та сервісів дистанційного навчання.

Усе частіше перед педагогом по-

стає питання, як виміряти професійну компетентність здобувачів освіти, створити ефективний зворотній зв'язок, розкритий майбутній потенціал учня? Тут в нагоді стане оцінювання навчальних досягнень здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти за допомогою різнорівневих тестових завдань, покладених на Google форми.

Ідея створення якісно нового інструментарію для оцінювання результатів навчання в мене виникла після проходження онлайн-тренінгу з **21.09.2022 по 18.11.2022** в рамках проекту «EU4Skills: кращі навички для сучасної України». Основною метою даного тренінгу було: ознайомлення з професійним стандартом, етапами його розробки; ознайомлення з професійною оцінкою та характеристиками інструментів оцінки якості; застосування різних підходів для розробки тестів; розробка теоретичних тестових та практичних завдань для оцінювання результатів навчання.

Крім цього, впровадження нових державних освітніх стандартів, застосування технологій дистанційного навчання вимагають від педагогів більш якісних і надійних інструментів вимірювання якості навчальних досягнень, ключовими складовими яких повинні бути валідність та справедливність.

Саме тестування, на мою думку, може забезпечити надійність вимірювання професійних компетентностей (результатів навчання). Сутність тестування полягає у виконанні здобувачем професійної освіти набору завдань максимально формалізованих за структурою. В умовах воєнного стану організація освітнього процесу й оцінювання має здійснюватися (на мою думку) за допомогою програмного забезпечення, без прямої участі педагогічного працівника.

Тестові завдання для вимірювання рівня знань, умінь та навичок здобувачів професійної освіти дозволяють

застосувати точні математичні методи для оцінювання набутих у процесі навчання компетентностей (ключових, загальнопрофесійних та професійних).

У ЗП(ПТ)О необхідно використовувати тестові завдання різних типів: закритого та відкритого.

**Завдання закритого типу** передбачають, що учаснику тестування пропонується обрати або сконструювати варіант відповіді, який передбачений тестовим завданням. Серед таких завдань мають бути тести: з вибором однієї правильної відповіді з-поміж чотирьох або п'яти варіантів відповіді; завдання на доповнення (конструювання) правильної відповіді та завдання на встановлення відповідності (або на пошук логічних пар) між запропонованими елементами.

**Завдання відкритого типу** передбачають уведення правильної відповіді здобувачем освіти, тобто учасник має дати на завдання розгорнуту відповідь у вигляді власноруч написаного тексту – власного висловлення (завдання творчого характеру). Наприклад, це можуть бути завдання на знання послідовності виконання певних дій для досягнення результату (складання алгоритму технологічних операцій чи трудових прийомів; технології виконання вправ чи окремих робіт тощо).

Тести як закритого, так і відкритого типу можна використовувати для точного, проміжного, підсумкового оцінювання (в тому числі під час ПКА та ДКА), забезпечуючи валідність, прозорість та надійність даної процедури. В одному тесті можна міксувати завдання різних типів.

Перед початком розробки завдань та створення банку тестових завдань необхідно сконструювати технологічну матрицю. Матриця тесту може містити три та більше вимірів, залежно від мети тестування це: змістова та діяльнісна компонента і складність завдання (див. рис.1 на стор.10).

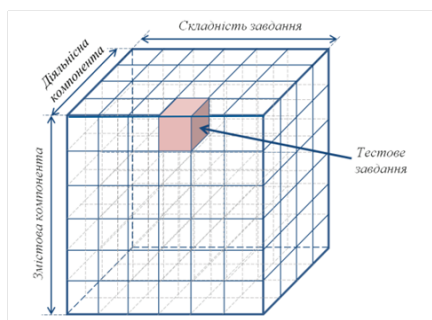


Рис.1. Місце завдання у матриці тесту

**Змістова компонента** повинна повністю покриватися елементами матриці за усіма компетентностями, які відображені в окремих результатах навчання чи модулях. Іншими словами, зміст тесту – це певний обсяг освітнього домену (знань, умінь, навичок), що виноситься на оцінювання.

Кожен результат навчання/модуля поділяється на компетентність (ключову чи професійну). Наприклад, результат навчання РНІ «Обробка овочів, грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних та приготування напівфабрикати з них»; професійна компетентність ПК1 «Здатність підготуватися до обробки овочів, грибів, ягід, організувати робоче місце» (приклад з освітньої програми професії «Кухар», професійна кваліфікація – «Кухар» 3-го розряду).

**Діяльнісна компонента** – це: відтворення знань (пам'ять); розуміння; застосування; аналіз; синтез; глибина знань.

**Відтворення знань** за допомогою тестових завдань – це перевірка засвоєння здобувачами професійної освіти термінології, фактів, визначень, класифікацій, правил, методів, критеріїв, принципів, теорій тощо. Розуміння вимагає інтерпретації матеріалу. **Застосування** характеризує здатність використовувати вивчений матеріал у новій ситуації. **Аналіз** – це здатність розкласти ціле на частини. **Синтез** – процес складання цілого з частин, як приклад, це виконання творчих, креативних завдань. До рівнів *глибини знань* відноситься пригадування та відтворення, базове чи розширене їх застосування.

**Складність тестових завдань.** Банк тесту повинен містити завдання різних рівнів складності, тобто завдання відкритого та закритого типу початкового (П), середнього (С), достатнього (Д) та високого (В) рівнів складності. Матриця допомагає визначити, який обсяг матеріалу долучено до тесту, якої

він складності та на чому саме зроблено наголос.

**Завдання з вибором однієї правильної відповіді** передбачають надання відповіді на питання з декількома варіантами (дистракторами) відповіді, з яких лише одна правильна. Варіанти відповідей мають бути гомогенними, вірогідними, незалежними одна від одної. Дистрактори (неправильні варіанти), мають бути зрозумілими для учнів, наближені до правильних і становлять собою найпоширеніші помилки при відповідях на подібні завдання. Такий підхід унеможливує просте відгадування учнями правильної відповіді та дає змогу глибше перевірити рівень навчальних досягнень.

**Завдання множинного вибору правильних відповідей.** Ці завдання передбачають, що для відповіді на питання здобувач має обрати декілька варіантів з-поміж запропонованих, правильними можуть бути всі запропоновані варіанти, декілька з них або не бути жодного. Оцінка за завдання, як правило, обчислюється за формулою, яка враховує частку вказаних правильних відповідей, та частку неправильних відповідей, які здобувачем позначено як правильні.

**Завдання на встановлення відповідності (або на пошук логічних пар).** Такі тести належать до категорії логічних пар, і називаються ще форматом розширеного вибору. Завдання передбачає два списки об'єктів (двох колонок), або рисунка/рисуноків, формул, цифр, речень тощо в одній колонці та списку відповідей в другій, між якими треба встановити правильну відповідність. Список відповідей, як правило, розташовують праворуч. Максимальна оцінка ставиться за повну правильну відповідь. Помилки відповідно оцінку зменшують.

**Завдання відкритого типу.** Такі завдання можуть бути на доповнення тексту (заповнення пропусків), завдання з короткою та розгорнутою відповіддю. Тобто такі тести від здобувача про-

фесійної освіти вимагають самостійно сформулювати правильну відповідь на поставлене запитання та відповідно її оформити (записати одним словом, цифрою, буквою, словосполученням або підготувати розгорнуту відповідь, скласти алгоритм трудової дії, етапів виконання виробничих робіт тощо на кілька сторінок).

Під час **виконання завдання з розгорнутою відповіддю** потрібно не просто пригадати знання, щоб вибрати правильну відповідь, а також зв'язати між собою факти та принципи, забезпечити логічність викладу й обґрунтувати добір фактів. Таке завдання вимагають від здобувача професійної освіти здатність інтерпретувати ідеї, відрізнити факти від суджень, робити обґрунтовані висновки тощо. Це, безумовно, завдання високого рівня складності. По суті, це форма письмового іспиту. Виконання такого завдання важко реалізувати за допомогою технологій дистанційного навчання, а саме автоматичне їх оцінювання, тому до загального банку тестового завдання додають не більше одного завдання відкритого типу.

На тренінгу, який я відвідувала протягом вересня-листопада 2022 року, пропонували перед початком розробки завдань для підсумкового оцінювання створити паспорт (специфікацію) тестових завдань. У паспорті зазначити професію, кваліфікаційну категорію, рівень складності завдання, його тип, відведений час, кількість балів тощо.

Для позначення рівня складності тестових завдань було запропоновано використати таксономію Блума – це таксономія педагогічних цілей у пізнавальній сфері, що була запропонована у 1956 році американським психологом Бенджаміном Блумом. За даною таксономією цілі навчання у когнітивній сфері можуть бути виражені через такі елементи засвоєння (їх ще називають елементами таксономії Блума): знання, розуміння, застосування, аналіз, синтез і оцінка. На рис.2 подано співвідношення вищезазначених елементів рівню

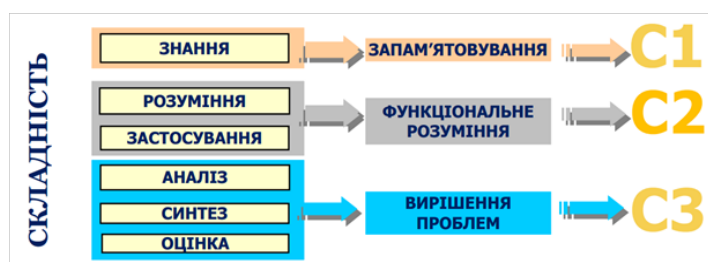


Рис.2. Співвідношення елементів рівню та позначенню складності тестових завдань

та позначенню складності тестових завдань (C1, C2 та C3 – це позначення рівня складності теоретичного завдання, а практичне запропоновано позначати P1, P2, P3 відповідно).

Вашій увазі пропонуються тестові завдання різних типів та рівня складності, розроблені під час тренінгу в рамках проєкту «EU4Skills: кращі навички для сучасної України» з професії 5122 Кухар – мною, Зінаїдою НАЗАРЕЦЬ, та з професії 7435 Закрійник – Надією СМОЛІНОЮ, заступником директора з навчально-виробничої роботи ДІПТНЗ «Харківське вище професійне училище сфери послуг», яка брала участь у вищезазваному тренінгу у грудні 2022 року (див. додатки 1-4 на стор.12-15).

Якщо педагогічні працівники будуть розробляти та використовувати за запропонованими нижче зразками тестові завдання для поточного оцінювання (на уроці, за результатами опанування певного модуля чи результату навчання), то тоді слід отримані бали перевести в 12-бальну шкалу. А якщо розроблений банк тестів використовуватиметься для поетапної чи державної кваліфікації, тоді при виконанні 75% тестів різного рівня складності можна вважати, що учень знає навчальний матеріал. Кількість тестів, які входять до банку завдань, може коливатись від 15 до 200 і більше, залежно для якого виду контролю вони призначені.

Сьогодні з огляду на особливості кліпового мислення сучасної молоді та умови набуття знань, умінь та навичок за допомогою технологій дистанційного навчання педагоги ЗП(ПТ)О все більше застосовують нові способи надання навчальної інформації та оцінювання навчальних досягнень здобувачів професійної освіти за допомогою Google форм чи інших програм (електронних платформ). Такий спосіб оцінювання допоможе педагогу досягти бажаних результатів щодо виявлення усіх результатів навчання, легко і максимально ефективно, не витрачаючи час на перевірку завдань, виставляння балів, аналіз правильних відповідей тощо, за нього це зробить комп'ютер.

#### Список використаних джерел

1. Ковтунець В., Лирик І., Максименко О., Мельник С., Раков С., Семигіна Т., Серeda Л. Посібник для оцінювачів результатів навчання для присвоєння професійних кваліфікацій / За заг. ред. В.Ковтунца та Т.Семигіної. – Київ: ТОВ «ВІСТКА», 2021. – 156 с.

2. Конструювання тестів. Курс лекцій: навч. посіб. / Л.О.Кухар, В.П.Сергієнко. – Луцьк, 2010. – 182 с.

**Зінаїда НАЗАРЕЦЬ,**  
методист НМЦ ПТО  
у Харківській області

#### Зразки теоретичних тестових завдань з професії 5122 Кухар

##### Теоретичне завдання №1

Професія	Кухар		
Професійна кваліфікація	3-й розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді		+	
Встановлення відповідності			
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Час на виконання завдання	2 хв.	Бали	1

#### Чому картопля смажена з відварної втратила форму?

- A. Картопля попередньо була переварена
- B. Посолили картоплю на початку смаження
- C. Жир на сковороді не нагріли до потрібної температури

Правильна відповідь: A



##### Теоретичне завдання №2

Професія	Кухар		
Професійна кваліфікація	3-й розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді		+	
Встановлення відповідності			
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Час на виконання завдання	2 хв.	Бали	5

Установіть відповідність між назвами теплової обробки риби, представленими нижче, та з відповідними номерами на малюнку.



- 4.
- 5.
- A. Припускання
- B. Запекання
- C. Смаження у великій кількості жиру (фритюрі)
- D. Варіння
- E. Смаження з невеликою кількістю жиру (основним способом)
- F. Пластування
- G. Припускання у воді

1. \_\_\_; 2. \_\_\_; 3. \_\_\_; 4. \_\_\_; 5. \_\_\_

Правильна відповідь: 1- D, 2-A, 3-E, 4-C, 5-B





**Теоретичне завдання №3**

Професія	Кухар		
Професійна кваліфікація	3-й розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності	+		
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Час на виконання завдання	2 хв.	Бали	4

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





- |               |                           |
|---------------|---------------------------|
| 1. 24 години  | A. Рибний фарш            |
| 2. 6-8 годин  | B. Розібрану рибу         |
| 3. 2-3 години | C. Підсолену рибу         |
| 4. 12 годин   | D. Котлетну масу          |
|               | E. Сформовану котлету     |
|               | F. Зрази рибно-картопляні |

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

**Теоретичне завдання №5**

Професія	Кухар		
Професійна кваліфікація	3-й розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності	+		
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Час на виконання завдання	2 хв.	Бали	4

Установіть відповідність між назвою риби, з якої готують котлетну масу, представленими нижче, та з відповідними номерами на малюнку.

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1.   | A. Морський окунь |
| 2.   | B. Щука           |
| 3.  | C. Судак          |
| 4.  | D. Хек            |
|   | E. Карась         |
|   | F. Лин            |

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

**Теоретичне завдання №4**

Професія	Кухар		
Професійна кваліфікація	3-й розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C3		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності	+		
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Час на виконання завдання	3 хв.	Бали	4

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

Список 1

Список 2

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

1. \_\_\_\_; 2. \_\_\_\_; 3. \_\_\_\_

Правильна відповідь: 1-C; 2-A; 3- B

**Теоретичне завдання №6**

Професія	Кухар		
Професійна кваліфікація	3-й розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності	+		
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Час на виконання завдання	1 хв.	Бали	3

Як з наведених нижче дій є першим кроком приготування закусочних бутербродів?

- |  |
|--|
| A. Змащення хліба  |
| B. Підготовка хліба  |
| C. Нарізання бутербродів прямокутниками, трикутниками, ромбами |
| D. Змащення хліба  |

Правильна відповідь: B.



**Теоретичне завдання №7**

Професія	Кухар		
Професійна кваліфікація	3-й розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C3		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді	+		
Встановлення відповідності			
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Час на виконання завдання	1 хв.	Бали	8

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

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_


**ТАБЛИЦЯ ОЦІНКИ**

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

№ з/п	Критерій виконання	Посібник підрахунку балів	Максимальний бал	
			Процес	Результат/продукт
1	Підготувати робоче місце	Використовуйте спеодяг (уніформу)	1	
		Виберіть інструменти, обладнання, необхідні продукти, інвентар	2	
		Проведіть візуальний огляд поверхні виробничого стола	1	
		Розмістіть інструменти, інвентар та картоплю	2	
2	Варити картоплю у шкірочці	Включіть електричну плиту	1	
		Виберіть картоплю одного сорту та приблизно однакових розмірів, щоб вона зварилась одночасно	2	
		Ретельно помийте неочищену картоплю, користуючись цупкою мочалкою або щіткою щоб видалити зайву землю (пісок)	3	
		Покладіть картоплю у каструлю та залийте картоплю холодною водою, щоб вона покривала її на 1,0-1,5см.	4	
3	Охолодження та очищення картоплі	Закрийте кришкою та варіть 15-20 хв	3	
		Перевірте готовність картоплі, прокалюючи кухарською голкою, проколюючи кукарською голкою або розрізавши, вона повинна бути м'якою	2	
		Злийте воду і залиште картоплю до повного охолодження	4	
		Акуратно зріжте шкірочку, видаліть міцця, які потемніли	4	
4	Підготовка картоплі до смаження	Наріжте товстими 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 перемишіть за допомогою лопаточки, щоб зберегти форму шарів	3	
		Після смаження форма картоплі збережена, вона зовні має рум'яну скоринку та золотавий колір	4	
5	Вимоги до якості, дотримання охорони праці та особистої гігієни	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	
<b>Всього балів</b>			<b>35</b>	<b>20</b>
<b>Максимальний бал</b>			<b>55</b>	

**Додаток 2**

**Зразок практичного завдання з професії 5122 Кухар**

Професія	5122 Кухар		
Кваліфікаційна категорія	3 розряд		
Рівень складності (P1, P2, P3)	P2		
Відповідні одиниці компетенції			
Відповідні елементи компетенції			
Необхідні інструменти, матеріали та обладнання	Виробничий стіл, плита електрична, смітник для миття картоплі, каструля для варіння картоплі, дошка обробна «ОВ», малій ніж кухарської трійки, середній ніж кухарської трійки, сковорідка або пстг, 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 спеодяг (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	 Приготувати одну порцію картоплі смаженої із вареної		
	№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на одну порцію
			Брутто, г.   Нетто, г.
1	Картопля		413   301
2	Маса вареної картоплі		24   24
2	Кулінарний жир		250   250
3	Маса смаженої картоплі		10   10
3	Маргарин столовий чи сметана		260/270   260/270
<b>Вихід:</b>			<b>260/270</b>
Сіль, перець та інші спеції додаються за смаком, або за запитом клієнта			

**Додаток 3**

**Зразки теоретичних завдань з професії 7435 Закрійник**

**Теоретичне завдання №1**

Професія	7435 Закрійник		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C1		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді	X		
Встановлення відповідності			
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання	БК 10		
Час на виконання завдання	2 хв	Бали	1

Оберіть класифікацію, де вказані постави фігури.

- Нормальна, перегиниста, сутула
- Брахіморфна, доліхоморфна, мезоморфна
- Нормальна, жилиста, повна
- Худа, нормальна, повна

Правильна відповідь: А.

**Теоретичне завдання №2**

Професія	7435 Закрійник		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	Загальний		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послідовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді	X		
Встановлення відповідності			
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання	БК 10		
Час на виконання завдання	2 хв	Бали	2

Оберіть вимір, який знімають у такій послідовності: Сантиметрова стрічка проходить горизонтально навколо гудуба через виступаючі точки грудних залоз і замикається на правій стороні грудей.

- C1
- C2
- C3
- C4

Правильна відповідь: С.

**Теоретичне завдання №3**

Професія	7435 Закрійник		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C1		
Коротка відповідь	X		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послдовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності			
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання	БК 11		
Час на виконання завдання	3	Бали	1,5

Вкажіть 3 основні групи систем крово.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**Правильна відповідь:**

Розрахунково-вимірвальна  
Розрахунково-пропорційна  
Розрахунково-аналітична

**Теоретичне завдання №4**

Професія	7435 Закрійник		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	X		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послдовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності			
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання	БК 10		
Час на виконання завдання	3	Бали	4

Найдіть перелік 4 антропометричних точок, через які проходить сантиметрова стрічка при знятті виміру Сш (напівобхват шиї).

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

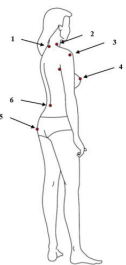
**Правильна відповідь:**

Сьомий шийний хребець  
Точка основи шиї  
Ключична точка  
Яремна западина

**Теоретичне завдання №5**

Професія	7435 Закрійник		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	X		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послдовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності	X		
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання	БК 10		
Час на виконання завдання	3	Бали	6

Установіть відповідність між назвами антропометричних точок, що надані на малюнку, з відповідними номерами на малюнку.



- Соскова точка
- Сіднична точка
- Точка основи шиї
- Яремна западина
- Плечова точка
- Точка ліній талії
- Шийна точка
- Променева точка

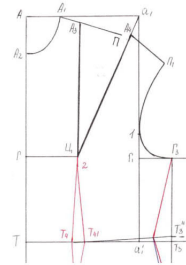
1. ; 2. ; 3. ; 4. ; 5. ; 6. .

**Правильна відповідь:** 1. G ; 2. C; 3. E; 4. A; 5. B; 6. F.

**Теоретичне завдання №6**

Професія	7435 Закрійник		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	X		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послдовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності	X		
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання	БК 10		
Час на виконання завдання	3	Бали	4

Установіть відповідність між ділянкою побудови та формулою побудови.



**Ділянка:**

**Розрахунок:**

- AA1
  - ЦП
  - ГЦ
  - АЦП
- Bг+Пвг
  - 1/3Сш+Псп
  - Цг
  - Ввкл+Пвкл
  - Е. Шпл
  - Ф. Шпл/3

**Правильна відповідь:** 1. B; 2. D; 3. C; 4. E.

**Теоретичне завдання №7**

Професія	7433 Кравець		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	X		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послдовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності		X	
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання			
Час на виконання завдання	2 хв.	Бали	2

Слабке натягнення нижньої нитки призведе до:

- Пропусків стібків
- Петляння зверху
- Петляння знизу
- Затулюенню голки

**Правильна відповідь:** В. Петляння зверху.

**Теоретичне завдання №8**

Професія	7433 Кравець		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	X		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послдовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності		X	
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання			
Час на виконання завдання	2 хв.	Бали	2

Що зі списку може привести до петляння нитки зверху?

- Брак притискних тарілочок
- Бруд під пластинчатою пружиною шпульного ковпачка
- Тупий кінець голки.
- Використання нитки S-кручення

**Правильна відповідь:** В. Бруд під пластинчатою пружиною шпульного ковпачка.

**Теоретичне завдання №9**

Професія	7433 Кравець		
Кваліфікація	4 розряд		
Рівень складності (C1, C2, C3)	C2		
Коротка відповідь	X		Причина-наслідок
	Загальний	Причина-наслідок	Послдовність роботи
Завдання з декількома варіантами відповіді			
Встановлення відповідності			X
Трудова функція			
Професійна компетентність / трудова дія/завдання			
Час на виконання завдання	2 хв.	Бали	2

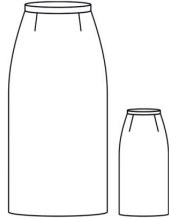
Як з наведених нижче дій виконється наступною після розрізання входу в кишеню?

- Вивертання обшивки на виворотну сторону
- Закріплення кутів потрібною машинною строчкою
- Припрасування обшивок, уникаючи їх пролягання
- Пришивання підкладки кишені до зрізу нижньої обшивки

**Правильна відповідь:** А. Вивертання обшивки на виворотну сторону.

**Зразок практичного завдання з професії 7435 Закрійник**

Професія	7435 Закрійник
Кваліфікація	5 розряд
Рівень складності (P1, P2, P3)	P2
Трудова функція	
Професійна компетентність	
Трудова діяльність	
Необхідні інструменти, матеріали та обладнання	Сантиметрова стрічка, лінійка, олівець, гумка, шпатель, ножиці, картон, зразок основної тканини, зразок тканини підкладки.
Час на виконання завдання	60 хв.
Коментарі щодо кандидатів	Кандидат матиме професійне/захисне спорядження та набір інструментів закрійника. Під час виконання завдання кандидат дотримуватиметься правил і норм з охорони праці.
Коментарі для членів комісії	Члени комісії забезпечать розкрійний стіл, картон для виготовлення лекал, зразки тканин, таблицю з вимірами жіночої фігури, матеріали, інструменти та обладнання та належне місце для виконання завдання. Члени комісії повідомлять кандидату про вимоги до завдання заздалегідь до дня оцінювання. Члени комісії звертатимуть увагу кандидата на правила та норми охорони праці та втручатимуться у разі потреби.
Завдання	<b>Розробити конструкцію базової основи прямої двоповної спідниці 48 розміру. П повнотілої групи, 158 росту</b>



Опис зовнішнього вигляду

Спідниця пряма, двоповна, з костюмної тканини, на пришитому поясі, що застібається на одну обметану петлю та один пришитий гудик.  
Передє полотнище спідниці з двома талієвими виточками.  
Задєє полотнище спідниці без середнього шва і двома талієвими виточками.  
Застібка розташована у лівому бічному шві на тасьму-«обліскавка».  
Ніж спідниці оброблений швом упідгин з обметаним зрізом на машині потасмного стібка.  
Спідниця виконана на відлітній підкладці з підкладкової тканини в тон тканини верху.



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

№ з/п	Критерій виконання	Посібник підрахунку балів	Максимальний бал	
			Процес	Результат/продукт
1.	Підготовка робочого місця	Обрав необхідні інструменти та матеріали Розташував обрані інструменти та матеріали на робочому місці	1	
2.	Запис вихідних даних	Обрав та записав необхідні розмірні ознаки Обрав та записав необхідні прибавки	2	
3.	Попередній розрахунок конструкції по лінії стегон	Розрахував ширину конструкції (ширину базової сітки)	2	
		Розрахував ширину переднього полотнища спідниці	2	
		Розрахував ширину заднього полотнища спідниці	2	
4.	Попередній розрахунок конструкції по лівій талії	Перевірив попередній розрахунок по лівій стегон	3	
		Розподілив сумарний розкил талієвих виточок бокову та задню виточку	2	
		Перевірив розподіл сумарного розкилу виточок	3	
5.	Побудова базисної сітки виробу	Побудував базисну сітку виробу	2	
		Перевірив побудову базисної сітки виробу	3	
6.	Побудова талієвих виточок	Побудував талієві виточки	2	
		Оформив бокову виточку відповідно до фігури	3	
		Зрівняв сторони виточок	2	
		Оформив лінійку талії лекальною лінією	3	
		Перевірив ширину виробу по лівій талії	3	
7.	Остаточна перевірка конструкції виробу	Ширина конструкції по лінії стегон відповідає формулі $S_{ж}+P_{сж}$		4
		Ширина конструкції по лівій талії відповідає формулі $S_{т}+H_{т}$		4
		Довжина виробу відповідає виміру $D_{вир}$		4
8.	Прибирання робочого місця	Прибрав робоче місце та склав інструменти	1	
9.	Дотримання правил і норм з охорони праці	Виконав всі операції з побудови конструкції виробу, дотримуючись правил і норм з охорони праці		4
<b>Цілюмок:</b>			<b>41</b>	<b>16</b>
<b>Загальна сума балів</b>			<b>57</b>	

