



Додаток 1

до наказу КЗП(ПТ)О «КПТК»

від

05.02.26 № 99 АП

Порядок присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації Молодший кухар

1. Цей порядок визначає вимоги до процедури присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації Молодший кухар.

Процедура присвоєння/ підтвердження професійної кваліфікації здійснюється відповідно до: Постанови Кабінету міністрів України «Про затвердження Порядку присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами» від 15.09.2021 № 956; професійного стандарту «Кухар», затвердженого наказом розробника Громадської організації «Громадський центр «Нова генерація» від 01.05.2025 № 12; цього Порядку присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації Молодший кухар, що висвітлений на офіційній сторінці кваліфікаційного центру, розміщеної на вебсайті комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж» <https://kptk.com.ua/kvalifikacijnyy-centr>; принципів валідності, об'єктивності, незалежності, добросовісності, відкритості, прозорості та неупередженості.

2. До оцінювання допускається здобувач, який подав до кваліфікаційного центру заяву для проведення щодо нього оцінювання і визнання результатів навчання, зокрема здобутих шляхом неформальної чи інформальної освіти, присвоєння/підтвердження професійних кваліфікацій, яка оприлюднена на офіційній сторінці кваліфікаційного центру <https://kptk.com.ua/kvalifikacijnyy-centr>.

3. Інші документи, які необхідно подати для проходження процедури присвоєння/підтвердження:

- документи, що підтверджують професійну компетентність здобувача (за наявності);
- документи, що підтверджують здобуту заявником освіту;
- згоду на обробку персональних даних;
- згоду на фотовідеофіксацію процесу оцінювання;

- згоду на оприлюднення результатів присвоєння/підтвердження професійної кваліфікації на офіційній сторінці кваліфікаційного центру;
- фотокартку (1 шт.) 3x4 см;
- особову медичну книжку або її копію;
- лист роботодавця про направлення працівника на підтвердження/присвоєння професійної кваліфікації (за наявності);
- інші документи (доказ), подані за власною ініціативою здобувача, що підтверджують його професійну компетентність.

Документи про освіту, отримані в іншій країні, повинні бути перекладені українською мовою та визнані в Україні відповідно до законодавства.

Заява та документи в електронній формі подаються здобувачем з накладенням електронного підпису, що базується на кваліфікованому сертифікаті електронного підпису. Встановлення особи здобувача здійснюється шляхом її електронної ідентифікації.

4. Кваліфікаційний центр протягом десяти робочих днів з дати подання здобувачем заяви та документів, що додаються до неї, здійснює їх розгляд і проводить співбесіду стосовно набутих компетентностей та/або результатів навчання, знань з охорони праці з урахуванням згаданої професії та зазначеної кваліфікації. За результатами співбесіди не пізніше ніж протягом трьох робочих днів з дати її проведення кваліфікаційний центр письмово повідомляє здобувача про одне з прийнятих рішень:

- визначення часу, дати, місця та умов проведення процедур оцінювання;
- відмову в проведенні процедур оцінювання (у разі встановлення невідповідності поданих документів вимогам професійного стандарту або процедурі присвоєння/підтвердження або встановлення недостовірності поданої інформації).

5. Процедура оцінювання проводиться комісією з оцінювання (далі – комісія) у складі не менше 3 осіб. До складу комісії входять оцінювачі, залучені кваліфікаційним центром, які працюють у комунальному закладі професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж» за штатним розписом, на підставі трудового договору або за цивільно-правовим договором особи з інших організацій, підприємств, установ, що здійснюють діяльність у сфері харчування. Персональний склад комісії затверджується наказом директора комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж». Комісія проводить засідання лише в повному складі. Рішення приймається більшістю голосів.

Рівень кваліфікації членів комісії повинен бути не нижчий рівня професійної кваліфікації, на присвоєння/підтвердження якого претендує здобувач. Кожен член комісії повинен мати щонайменше три роки стажу роботи за видом занять (професією) оцінюваної професійної кваліфікації.

Кваліфікаційний центр дотримується принципу неупередженості та політики рівних можливостей, відсутності привілеїв чи обмежень за

ознаками раси, кольору шкіри, політичних, релігійних та інших переконань, статі або соціального походження, майнового стану, місця проживання, мовними або іншими ознаками.

6. Процедура оцінювання проводиться на робочих місцях кухонь-лабораторій, навчальних кабінетів із застосуванням комп'ютерного обладнання, засобів, приладів, інструментів, контрольно-оцінювальних матеріалів, що відповідають вимогам професійного стандарту, відповідно до вимог процедури присвоєння/підтвердження, технічних регламентів, вимог щодо охорони праці, а також цього Порядку.

Порядок забезпечення здобувача необхідним обладнанням, інструментом, витратними матеріалами, довідковими матеріалами, засобами індивідуального захисту на час виконання завдання визначається кваліфікаційним центром.

За згодою кваліфікаційного центру здобувач може використовувати під час виконання завдання своє обладнання, інструменти, витратні матеріали, довідкові матеріали та засоби індивідуального захисту, якщо вони відповідають технічним регламентам та вимогам щодо охорони праці та безпеки для здоров'я, що поширюються на них.

7. Виконання завдань здійснюється під наглядом члена (членів) комісії.

8. Перед початком проведення процедур оцінювання здійснюється інструктаж кандидата з питань охорони праці, що обов'язково фіксується у журналі інструктажів з питань охорони праці.

9. Для проведення процедури оцінювання використовують контрольно-оцінювальні матеріали, які містять теоретичні та практичні завдання.

Процедура оцінювання проводиться в 2 етапи:

- Оцінювання знань. Оцінювання знань здійснюється шляхом комп'ютерного тестування з частково автоматизованим створенням тестових завдань.

- Оцінювання вмінь і навичок (кваліфікаційна пробна робота). Завдання для оцінювання вмінь та навичок розроблені на основі трудових функцій та професійних компетентностей, які визначені професійним стандартом «Кухар» та затверджені директором комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж».

Оцінювання результатів навчання для присвоєння професійної кваліфікації здійснюється за шкалою 100 - 200 балів, в якій 100 балів означає найнижчий показник, 200 – найвищий.

Тестування проводиться за комп'ютером кваліфікаційного центру. Здобувач має право користуватися програмним забезпеченням, встановленим на комп'ютері.

Результат оцінювання знань повідомляється здобувачеві невідкладно після завершення виконання тесту.

Під час виконання практичної частини комісія спостерігає та оцінює: раціональність організації робочого місця, використання обладнання та

інструментів, порядок виконання технологічних операцій при приготуванні страв, кулінарних виробів та напоїв (відповідно до варіанту та номеру завдання), дотримання норм часу, вимог безпеки праці, гігієни та санітарії, якість виконання завдань.

По закінченню виконання кваліфікаційної пробної роботи, здобувач демонструє результати виконаної роботи комісії.

Виконане практичне завдання здобувача оцінюється за **Критеріями оцінювання виконання практичного завдання на визначення рівня вмінь та навичок здобувача** за кількістю балів, розподілених за показниками (Додаток).

Кожен член комісії незалежно оцінює результати виконання здобувачем практичного завдання. Після цього комісія в режимі засідання обговорює результати. Члени комісії за відсутності здобувача оголошують виставлені бали за кожним критерієм.

Підсумкові бали за кваліфікаційну пробну роботу обчислюється як середнє арифметичне підсумкових балів, виставлених кожним членом комісії.

Позитивне рішення щодо відповідності кваліфікації здобувача вимогам до кваліфікації приймається при успішному проходженні здобувачем теоретичного етапу, допуску до практичного етапу та при наборі за практичний етап суми балів 180 і більше.

10. На підставі встановленого значення порога «здано/не здано» комісія приймає рішення про присвоєння повної професійної кваліфікації.

Якщо присвоєння повної кваліфікації неможливе, комісія на основі вивчення результатів виконання заходів з оцінювання може ухвалити рішення про присвоєння часткової кваліфікації відповідно до професійного стандарту.

11. Процес і результати оцінювання документуються такими документами:

- протоколи засідань комісії;
- електронна база відповідей на тестові завдання;
- оціночні відомості результатів здобувачів освіти.

До результатів оцінювання можуть додаватися відео- або фотоматеріали, виконані у цифровому форматі, на яких зафіксовано процес проведення оцінювання.

12. За результатами проведених процедур оцінювання **комісія ухвалює одне з таких рішень**, що відображається у протоколі, про:

- визнання результатів навчання здобувача, присвоєння/підтвердження його повної професійної кваліфікації;
- визнання результатів навчання здобувача, присвоєння/підтвердження його часткової професійної кваліфікації;
- відмову здобувачу у присвоєнні/підтвердженні повної/часткової професійної кваліфікації.

Рішення комісії подається для затвердження кваліфікаційним центром.

13. За результатами процедури присвоєння/підтвердження на підставі рішення комісії, затвердженого кваліфікаційним центром, **центр протягом п'яти робочих днів видає здобувачеві сертифікат або рішення кваліфікаційного центру про відмову у присвоєнні/підтвердженні повної/часткової професійної кваліфікації.**

Загальний строк проведення процедури присвоєння/підтвердження не перевищує 25 робочих днів.

14. Сертифікат містить таку інформацію:

- серію та реєстраційний номер, які самостійно визначаються кваліфікаційним центром за формою “СС ХХХХХХХХ/УУУУУУ-ZZ”, де СС – серія документа, позначена кириличними літерами, ХХХХХХХХ – ідентифікаційний код юридичної особи згідно з ЄДРПОУ, УУУУУУ – порядковий номер документа в межах відповідної серії, ZZ – останні дві цифри року видачі документа;

- прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) особи, якій видано документ;
- назву професійної кваліфікації та її рівень відповідно до Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 (Офіційний вісник України, 2011 р., № 101, ст. 3700; 2020 р. № 54, ст. 1670), якщо такий рівень зазначено у професійному стандарті;
- інформацію про те, повною або частковою є присвоєна/ підтверджена професійна кваліфікація;
- назву кваліфікаційного центру, який присвоїв/підтвердив професійну кваліфікацію;
- дату видачі;
- підпис керівника та печатку комунального закладу професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний технологічний коледж», структурним підрозділом якого є кваліфікаційний центр.

15. Відомості про видані сертифікати і присвоєні/ підтверджені професійні кваліфікації кваліфікаційний центр протягом п'яти робочих днів з дати їх видачі подає до Реєстру кваліфікацій відповідно до вимог Положення про Реєстр кваліфікацій, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 червня 2021 р. № 620 (Офіційний вісник України, 2021 р., № 50, ст. 3082). Подання такої інформації до Реєстру кваліфікацій в електронній формі здійснюється відповідно до вимог Закону України «Про електронні документи та електронний документообіг».

16. У разі втрати (загублення, знищення тощо) або пошкодження сертифіката, кваліфікаційний центр виготовляє та видає його дублікат. Інформація про нього вноситься до Реєстру кваліфікацій із зазначенням слова «Дублікат».

Дублікат сертифіката виготовляється та видається за письмовою заявою особи, на ім'я якої видано сертифікат. Така заява подається до кваліфікаційного центру в електронній формі. Виготовлення та видача дублікату сертифіката здійснюється кваліфікаційним центром протягом

десяти календарних днів з дня отримання заяви від особи, на ім'я якої видано сертифікат.

17. Вартість виготовлення сертифіката, його дубліката визначається кваліфікаційним центром.

18. Здобувачі, які не виконали завдання, допускаються до повторної процедури оцінювання не раніше ніж за 30 днів.

Здобувачі, що не з'явилися для проходження процедури оцінювання з поважних причин, мають право на повторне призначення процедури оцінювання.

19. Здобувач може подати апеляцію на порушення процедури оцінювання та на результати оцінювання. Рішення кваліфікаційного центру про відмову в проведенні процедури оцінювання та про відмову в присвоєнні/підтвердженні повної/часткової професійної кваліфікації здобувач може оскаржити протягом місяця з дня надходження відповідного повідомлення, затвердження рішення комісії шляхом подання до центру апеляції.

Апеляція розглядається апеляційною комісією у присутності здобувача. Члени комісії з оцінювання не можуть бути членами апеляційної комісії.

Апеляція на проведення заходу, подана до оголошення результату оцінювання заходу, розглядається до встановлення результату оцінювання.

Додаток
до Порядку присвоєння/підтвердження
професійної кваліфікації

**Критерії оцінювання виконання практичного завдання на
визначення рівня вмінь та навичок здобувача**

№ з/п	Трудові функції, трудові дії, вміння відповідно до вимог кваліфікації	Критерії оцінювання, бали	
		Мінімальний бал	Максимальний бал
1	Уміння підбирати технологічне обладнання, інструмент, інвентар, посуд та організувати робочі місця для виконання різних технологічних операцій	10	20
2	Уміння користуватись різними видами нормативної документації, читати та складати технологічні картки, розраховувати необхідну кількість сировини для виконання виробничого завдання	5	10
3	Уміння користуватись технологічним обладнанням та інструментом, підтримувати його в належному санітарному стані під час виробничого процесу	10	20
4	Уміння дотримуватись послідовності ведення технологічного процесу приготування страв	30	60
5	Дотримання вимог до якості і безпеки процесу приготування страв, їх порціонування та відпуску	15	30
6	Дотримання та виконання вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності та пожежної безпеки	10	20
7	Уміння порціонувати готові страви, кулінарні вироби та напої; оформлювати та презентувати їх.	15	30
8	Дотримання часу виконання завдання	5	10
Загальна кількість балів:		100	200