

Навчально - методичний центр професійно-технічної освіти
у Дніпропетровській області

*ВИМОГИ ДО ПОРЯДКУ РОЗРОБКИ, ПОГОДЖЕННЯ ТА ЗАТВЕРДЖЕННЯ
КОМПЛЕКСНИХ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ЗАВДАНЬ З ПРОФЕСІЇ ПОБУТОВОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ, РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ ТА ТОРТІВЛІ*

Вимоги до порядку розробки, погодження та затвердження комплексних кваліфікаційних завдань з професій побутового обслуговування, ресторанного сервісу та торгівлі/ укладач О. Гришаєва. Дніпропетровськ. – НМЦПТО у Дніпропетровській області, 2014. - с.27

У методичних рекомендаціях розкриваються питання щодо порядку розробки, погодження та затвердження комплексних кваліфікаційних завдань з професій побутового обслуговування, ресторанного сервісу та торгівлі. Запропоновані приклади варіантів ККЗ (професійно-теоретична та професійно-практична підготовка). Методичні рекомендації адресовані викладачам професійно-теоретичного циклу, майстрам виробничого навчання, заступникам директорів, старшим майстрам професійно-технічних навчальних закладів.

Вимоги

до порядку розробки, погодження та затвердження комплексних кваліфікаційних завдань з професій побутового обслуговування, ресторанного сервісу та торгівлі

Контроль знань учнів, засобами комплексних кваліфікаційних завдань, може проводитись під час поетапної кваліфікаційної атестації (на присвоєння кваліфікаційного розряду) та атестаційної експертизи навчального закладу (в процесі проведення самоаналізу освітньої діяльності та атестаційної експертизи, періодичність – раз на 10 років).

З метою визначення рівня професійної підготовки, готовності випускників професійно-технічних навчальних закладів самостійно виконувати виробничі завдання відповідного рівня кваліфікації, творчою групою педагогів ПТНЗ розробляється пакет комплексних кваліфікаційних завдань (далі ККЗ). До творчої групи педагогів повинні входити викладачі професійно-теоретичного циклу, за предметами визначеними робочим навчальним планом, та майстри виробничого навчання.

Комплексне кваліфікаційне завдання – завдання, яке містить, відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики і програми професійної підготовки варіант виробничої ситуації з метою визначення спроможності випускника професійно-технічного навчального закладу самостійно виконувати завдання і обов'язки опанованої професії. ККЗ розробляються професійно-технічними навчальними закладами для кожної професії з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

ККЗ з професійно-теоретичної підготовки спрямовані на можливість учнів показати знання програмного матеріалу з професії, вміння застосовувати їх при виконанні робіт, експлуатації обладнання, економічних розрахунків тощо.

ККЗ з професійно-практичної підготовки включають види робіт, які за своєю складністю відповідають вимогам кваліфікаційних або освітньо-кваліфікаційних характеристик випускника, програм з професійно-практичної підготовки, кваліфікаційних розрядів, класів, категорій, які присвоюються випускникам.

Для організаційного забезпечення розробки ККЗ, при атестаційній експертизі, наказом директора ПТНЗ призначається склад творчих груп з кожної професії, терміни розробки завдань, погодження та затвердження пакетів ККЗ.

Матеріали ККЗ готуються в пакеті, до якого включаються:

- кваліфікаційна (якщо по професії не розроблений Державний стандарт) або освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника;
- 25-30 варіантів комплексних кваліфікаційних завдань окремо з

професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки;

- 3-4 рецензії (НМЦ ПТО та споріднених навчальних закладів);
- критерії оцінювання рівня навчальних досягнень учнів за 12-ти бальною шкалою оцінювання;
- перелік устаткування, техніки, приладів, інструментів, матеріалів, літератури, необхідної для виконання комплексно-кваліфікаційних завдань.

Пакет ККЗ складається з 25-30 завдань з теоретичної і практичної підготовки, по 3 варіанти виробничих ситуацій у кожному, завдання мають бути рівноцінними за складністю і обсягом.

ККЗ повинно охоплювати 75% змісту кваліфікаційної або освітньо-кваліфікаційної характеристики, навчальних програм предметів професійно-теоретичної та професійно-теоретичної підготовки з професії.

ККЗ із суміжних та інтегрованих професій повинні бути розроблені з кожної складової професії, на відповідну кваліфікацію.

У ККЗ зазначається номер завдання, код і назва професії, проблемна виробнича ситуація складена відповідно до вимог кваліфікаційної або освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Розроблені ККЗ:

- розглядаються на засіданні методичної комісії навчального закладу;
- направляються на рецензію в 2-3 споріднені навчальні заклади;
- направляються на рецензію до Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Дніпропетровській області;
- доопрацьовуються з метою усунення можливих недоліків;
- погоджуються із організацією (замовником кадрів) та регіональною експертною радою;
- затверджуються департаментом освіти і науки обласної державної адміністрації (за 1 місяць до їх виконання).

Зразок для професії продавець продовольчих товарів

Критерії кваліфікаційної атестації випускників Професія – Продавець продовольчих товарів Кваліфікаційний рівень – 3 розряд

Бали	Знас	Ба-ли	Уміс
1	Учень (слухач) має незначні знання, пов'язані з асортиментом товарів та правилами з охорони праці. Знання учня потребують структурованої підтримки.	1	Учень (слухач) має незначні базові навички з розпізнавання асортименту, здатний виконувати прості завдання: перебирати і протирати товари, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці. Навички учня потребують структурованої підтримки. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) має загальні знання, пов'язані з асортиментом товарів та правилами з охорони праці, класифікацією товарів, організацією окремих операцій торгово-технологічного процесу. Знання учня потребують структурованої підтримки.	2	Учень (слухач) має загальні навички з розпізнавання асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця. Навички учня потребують структурованої підтримки. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) має базові загальні знання, пов'язані з асортиментом товарів та правилами з охорони праці, класифікацією товарів, організацією окремих операцій торгово-технологічного процесу. Знання учня потребують структурованої підтримки.	3	Учень (слухач) має базові навички пов'язані з розпізнаванням асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, перевіряти терміни придатності товарів, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця. Здатний підраховувати незначну кількість одиниць товару. Навички учня потребують структурованої підтримки. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) має обмежений обсяг знань з асортименту товарів, класифікації товарів, споживних властивостей, основних операцій торгово-технологічного процесу (приймання, підготовка, продаж). Несе часткову відповідальність за своє навчання, знання потребують подальшого вдосконалення через досвід роботи, але застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.	4	Учень (слухач) має обмежений обсяг навичок, пов'язаний з розпізнаванням асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, перевіряти терміни придатності товарів, приймати товари по кількості, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця, здатний виконувати завдання з підготовки робочого місця продавця та товарів до продажу. Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.

5	<p>Учень (слухач) має обмежений обсяг знань з більш широким відтворенням асортименту, класифікації товарів, споживних властивостей, основних операцій торгово-технологічного процесу і основних видів торговельного обладнання. Несе часткову відповідальність за своє навчання, знання потребують подальшого вдосконалення через досвід роботи, але застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</p>	5	<p>Учень (слухач) має обмежений обсяг навичок, пов'язаний з розпізнаванням асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, перевірити терміни придатності товарів, приймати товари по кількості, приймати товари по якості, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця, здатний виконувати завдання з підготовки робочого місця продавця та товарів до продажу, дотриманням правил експлуатації окремих видів торговельного обладнання (вагове, РРО) Застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</p>
6	<p>Учень (слухач) має обмежений обсяг знань, пов'язаний з асортиментом, класифікацією, якісною характеристикою окремих груп товарів, ознаками браку товарів та тари. Знає операції торгово-технологічного процесу (підготовка робочого місця, товарів до продажу, продаж товарів: окремі елементи процесу обслуговування), основні види та правилами експлуатації торговельного обладнання. Несе часткову відповідальність за своє навчання, знання потребують подальшого вдосконалення через досвід роботи, але застосовує навички під керівництвом у контрольованому середовищі.</p>	6	<p>Учень (слухач) має обмежений обсяг навичок з основних конкретних операцій, що пов'язані з продажем товарів, підготовкою робочого місця, перевіркою справності торгово-технологічного обладнання, підготовкою РРО до роботи, розміщенням товарів в торговельному залі. Застосовує навички з продажу товарів (зважування) під керівництвом у контрольованому середовищі.</p>
7	<p>Учень (слухач) має широкі загальні знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщенням та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання.</p>	7	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички з розпізнавання асортименту, надання консультації з окремих питань призначення властивостей. Виконує самостійно завдання з підготовки товарів до продажу, враховуючи товарне сусідство та зручність в роботі. Здатний виконувати навички під керівництвом з питань надання консультації покупцям з термінів придатності упаковок товарів, проведення розрахунків з покупцями. Має обмежений досвід практики з обслуговування покупців.</p>
8	<p>Учень (слухач) має широкі базові знання, пов'язані з правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщенням та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання.</p>	8	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички з питань: надання консультації покупцям з призначення, підготовки товарів до продажу; окремих елементів процесу продажів товарів та обслуговування покупців. Здатний виконувати завдання під керівництвом, пов'язані з обміном товарів, читанням штрих-кодів, проведенням розрахункових операцій через РРО та виконання заключних операцій, має обмежений досвід практики в обслуговуванні покупців та продажу товарів.</p>
9	<p>Учень (слухач) має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-технологічному процесі, правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщенням та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання.</p>	9	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички та самостійно виконує: всі операції з підготовки робочого місця та товарів до продажу, обслуговування покупців з урахуванням всіх елементів та правил продажу та обміну товарів, перевірки сортності товарів. Здатний виконувати завдання під керівництвом ,пов'язані з розміщенням товарів з урахуванням частоти попиту, проведенням заключних операцій, визначення результатів роботи за день, оформленням прилавкових вітрин, підготовкою товарів до інвентаризації.</p>

10	<p>Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання з основ товарознавства, організації торгівлі. Знає правила продажу, обміну, торговельного обслуговування покупців. Учень має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-технологічному процесі, правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання. Має здатність застосовувати спеціальні знання з основ бухгалтерського обліку, здатен до самокерування при навчанні.</p>	10	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички з виконання операцій торгово-технологічного процесу, які передбачені вимогами кваліфікаційної характеристики. Вирішує прості проблемні ситуації самостійно, а складні – під контролем.</p>
11	<p>Учень (слухач) має значні конкретні теоретичні знання з основ товарознавства, організації торгівлі. Знає правила продажу, обміну, торговельного обслуговування покупців. Учень має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-технологічному процесі, правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання. Має здатність застосовувати спеціальні знання з основ бухгалтерського обліку. Здатен до самокерування при навчанні, самостійно, компетентно вирішує проблеми. Оцінює та використовує отриману інформацію.</p>	11	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички з виконання операцій торгово-технологічного процесу, які передбачені вимогами кваліфікаційної характеристики. Вирішує прості проблемні ситуації самостійно, виявляє пізнавальний інтерес. Здатний до самокерування.</p>
12	<p>Учень слухач має значні конкретні теоретичні знання з основ товарознавства, організації торгівлі. Знає правила продажу, обміну, торговельного обслуговування покупців. Учень має широкі загальні знання, пов'язані з асортиментом всіх груп товарів та їх виробниками, правилами користування виробничим інвентарем, інструментом в торгово-технологічному процесі, правилами продажу та обміну товарів, правилами торговельного обслуговування населення. Учень має конкретні базові знання, пов'язані з відмінними особливостями асортименту, споживними властивостями товарів, сировиною, умовами та термінами зберігання окремих груп товарів, принципами розміщення та викладки товарів, основними видами торговельного обладнання, правилами підготовки і його експлуатації, елементами процесу обслуговування покупців, відповідає за своє навчання. Має здатність застосовувати спеціальні знання з основ бухгалтерського обліку. Здатен до самокерування при навчанні, самостійно, компетентно вирішує проблеми. Оцінює та використовує отриману інформацію. Виявляє пізнавально-творчий інтерес.</p>	12	<p>Учень (слухач) має конкретні практичні навички з виконання операцій торгово-технологічного процесу, які передбачені вимогами кваліфікаційної характеристики. Вирішує прості проблемні ситуації самостійно, виявляє пізнавальний інтерес. Здатний до самокерування в практичній роботі, в простих та виняткових ситуаціях. Усвідомлено та самостійно виконує всі операції.</p>

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №1
з професії 5220 "Продавець продовольчих товарів"

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів III розряду. Вам пропонується:

- Описати підготовку ВНЦ до роботи та порядок зважування на даній вазі;
- проконсультувати і підібрати покупцеві даний товар;
- охарактеризувати види матеріальної відповідальності;
- виконати розрахунки збірної покупки на калькуляторі, дати здачу;
- порядок підготовки ЕККА до роботи;
- основні причини травматизму на виробництві

Номер варіанту			
	I	II	III
1	Прянощі квіткові, листкові, насінні	Макаронні вироби	Цукор
2.	<i>Печиво «Марія»</i> 2 п. по ціні 1 грн. 60 коп. <i>Зефір</i> 350 г по ціні 8 грн. 95 коп. <i>Цукерки «Ромашка»</i> 520г по ціні 18 грн. 50 коп. З вас: ----- Ваших: 50 грн. Здача: -----	<i>Печиво «Артемон»</i> 320 г по ціні 11 грн. 50 коп. <i>Мармелад</i> 450 г по ціні 13 грн. 50 коп. <i>Цукерки «Карпати»</i> 700 г по ціні 22 грн. 50 коп. З вас: _____ Ваших: 40 грн. Здача: _____	<i>Торт «Верховна»</i> 500 г по ціні 23 грн. 50 коп. <i>Печиво «До кави»</i> 3 п, по ціні 1 грн. 85 коп. <i>Цукерки «Білочка»</i> 480г по ціні 23 грн. 10 коп. З вас: _____ Ваших: 100 грн. Здача: _____

Термін виконання завдання - 4 години.

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №1
з професії: 5220 «Продавець продовольчих товарів».

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів III розряду і вам пропонується:

1. Підготувати товар для продажу у відділі.
2. Оформити цінник на товар.
3. Виконати таксування накладної.
4. Установити вагу ВНЦ-10, зважити товар.
5. Зробити розрахунок вартості покупки.
6. В процесі роботи виникла ситуація: покупець хоче обміняти банку консерви з м'яса на консерви із субпродуктів. Ціна на товар однакова. Ваші дії?

Назва показника	Варіант		
	I	II	III
Назва товару	Крупи	Цукор	Карамель
Ціна товару за кг./ шт.	3,50	3,80	7,40
Вага/ к-сть товару	700 г.	1000 г.	350 г.
Знижка на товар, %	5%	7%	3%

Термін виконання завдання - 6 год.

Зразок для професії непродуктивних товарів

Професійно-теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії 5220 "Продавець непродуктивних товарів"

Ви працюєте продавцем непродуктивних товарів III розряду. Вам пропонується:

- проконсультувати і підібрати даний товар покупцеві;
- описати організацію і вимоги зберігання даної групи товарів у магазині;
- підібрати і обґрунтувати необхідне обладнання, інструменти для організації робочого місця;
- виписати накладну на основі даних.

	Номер варіанту		
	I	II	III
1	Абразивні матеріали	Оліфи	Лаки
2	Товари відпустили працівнику магазину: Рибак І.Ю. зі складу. Відпущено такий товар: мило туал. 20шт. по 80 коп., папір туал. 10шт. по 55 коп., серветки 5шт. по 1 грн.20коп. порошок Гала 6 шт. по 2грн.30коп.	Товари відпустили працівнику магазину: Рибак І.Ю. зі складу. Відпущено такий товар: порошок до прання ВОННС 10 п.по 3грн.80коп., очищувач повітря 5 б. по 4грн.50коп., гель для душу 6 б. по 11 грн., мило туал. 10шт. по 1грн.30коп.	Товари відпустили працівнику магазину: Рибак І.Ю. зі складу. Відпущено такий товар: туалет.вода 5шт. по 17грн Ргопто поліроль для меблі 5шт. по 6грн. Містер мускул 3шт. по 8грн.50коп, порошок до прання Гала 10шт. по 3грн.40коп.

Термін виконання завдання - 4 години.

Професійно-практична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 5220 „Продавець непродуктивних товарів“

Ви працюєте продавцем непродуктивних товарів III розряду і вам пропонується:

1. Організувати робоче місце та підготувати товари для продажу у відділі.
2. Запропонувати товар покупцеві, надати консультацію про його якісну характеристику та рекомендації по використанню
3. Підібрати взаємозамінні, супутні товари.
4. Обслужити покупця у відділі, провівши оформлення покупки через РРО (ЕККА) та розрахувати покупця в залежності від покупки
5. В процесі роботи виникла ситуація: покупець просить повернути гроші за зимове пальто, мотивуючи це тим що воно не підходить за кольором. Ціна на товар понизилась. Ваші дії?

Назва показника	Варіант		
	I	II	III
Назва товару	Взуття	Жіноча білизна	Фарфоро-фаянсовий посуд
Ціна за од. товару	320,00	45,00	10,00
кількість товару	1	3	6
Для оплати покупець дав.	400	150,00	100,00

Термін виконання завдання - 6 год.

Зразок для професії касир (в банку)

Професійно-теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії 4212 „Касир (в банку)”

Ви працюєте касиром в банку.

1. Вам необхідно описати за обраним варіантом:

- операції, які повинен виконувати касир на своєму робочому місці;
- відомості про роботу з касовою документацією;
- порядок проведення обліку бухгалтерських операцій;
- прикладне програмне забезпечення, з яким працює касир в банку.

2. Вам необхідно розкрити питання з охорони праці: Назвіть основні причини пожежонебезпеки на робочому місці банківського працівника

<i>Варіант завдання</i>	<i>Надати основні відомості</i>	<i>Описати порядок оформлення касової документації</i>	<i>Вказати порядок проведення обліку бухгалтерських операцій</i>	<i>Описати прикладне програмне забезпечення</i>
1.	Порядок відкриття поточних рахунків фізичних осіб і операції за ними	Оформлення грошового чеку	Порядок виправлення помилкових записів у звітності	MS Word: робота з графічними об'єктами
2.	Організаційна структура касового відділу банку	Оформлення документів з купівлі та продажу іноземної валюти	Облік фондів банку	1 С Бухгалтерія: перегляд довідника, введення в довідник нового елемента, групи

Професійно-практична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії 4212 «Касир (в банку)»

Ви працюєте в установі банку касиром і вам пропонується виконати роботи по оформленню банківських документів згідно варіанту: оформлення касових операцій, депозитів та розрахункових чеків.

Сформулювати корінець купюри номіналом 20 грн. та визначити справжність даної банкноти..

Назва робіт	I варіант	II варіант
Оформлення договору на відкриття депозитного рахунку «До запитання»	Згідно наданої заяви на відкриття депозитного рахунку «до запитання» – оформити договір фізичної особи	
Оформлення платіжних документів	Платіжне доручення	Меморіальний ордер
Робота з документами по грошовим чекам	Заява на отримання грошової чекової книжки	Грошовий чек

Термін виконання 4 години

Зразок для професії кравець

Професійно – теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №1
з професії: 7433 «Кравець»

Ви працюєте кравцем третього розряду. Вам пропонується описати види робіт по виготовленню швейного виробу згідно варіанту:

1 Опишіть зовнішній вигляд моделі.

2 Дайте характеристику основному матеріалу (зразок додається) для моделі за планом:

- асортиментна група;
- волокнистий склад тканини;
- забарвлення тканини;
- вид ткацького переплетення;
- характеристика технологічних властивостей.

3 Виконайте розрахунок та побудуйте конструкцію виробу М1:4.

4 Складіть технологічну послідовність обробки вузла, вкажіть технічні умови виконання операцій.

5 Вкажіть причини виникнення «петляння знизу» та засоби усунення неякісної строчки човникового стібка.

6 Зазначте правила з охорони праці при виконанні волого-теплових робіт.

Номер варіанту	Назва показника		Модель одягу	Вхідні дані: р.164-92-100			
	Вузол обробки	Деталь		Виміри, см		Прибавки, см	
I	Обробка бокових швів та зрізів	Креслення кльошової спідниці «сонце»		Ст	38,0	Пт	0,5
				Сб	50,0		
				Дю	75,0		
II	Обробка застібки спідниці на тасьму «блискавка»	Креслення переднього полотнища прямої спідниці		Дюс п	103,0	Пб	2,0
				Дюс б	105,0		
				Дюс з	104,0		
III	Обробка верхнього зрізу спідниці пришивним поясом	Креслення клиновидної спідниці	Дюя	104,5			

Термін виконання завдання – 4 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
з професії: 7433 «Кравець»

Ви працюєте в ательє кравцем третього розряду.

Вам пропонується виконати роботи по виготовленню жіночої спідниці згідно варіанту.

№з/п	Назва робіт	I варіант	II варіант
1	Обробка низу спідниці	Обробка нижнього зрізу спідниці швом в підгин з відкритим обметаним зрізом. Ширина підгину в готовому вигляді 10мм	Обробка нижнього зрізу спідниці швом в підгин з закритим зрізом. Ширина підгину в готовому вигляді 20мм
2	Обробка складок в жіночій спідниці	Обробка зустрічних складок на передньому полотнищі спідниці. Ширина складки 30мм	Обробка бантових складок на передньому полотнищі спідниці. Ширина складки 60мм
3	Обробка кишені у шві	Обробка кишені у шві (оздоблювальна строчка 5мм по входу в кишеню)	Обробка кишені у шві (чистий край)

Термін виконання – 6 годин

Зразок для професії закрійник

Професійно-теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 7435 Закрійник

Ви працюєте закрійником 5-го розряду, Вам пропонується:

1. Виконати технічний малюнок згідно запропонованих варіантів.
2. Описати технологічну послідовність монтажу виробу згідно виконаного вами ескізу моделі.
3. Виконати креслення згідно варіантів.
4. Виконати моделювання (ескіз додається).

№з/п	Назва показника	I в	II в	III в
1.	Виріб (жіноче пальто прямого силуету)	Жіноче пальто прямого силуету з вшивним одношовним рукавом	Жіноче пальто прямого силуету з вшивним двошовним рукавом	Жіноче пальто прямого силуету з англійським коміром
2.	Деталь (спинка жіночого пальто прямого силуету)	Спинка жіночого пальто прямого силуету Дг=9см	Спинка жіночого пальто прямого силуету Дг=8см.	Спинка жіночого пальто прямого силуету Дг=10см.

Термін виконання: 4 год.

Професійно-практична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 7435 Закрійник

Ви працюєте на швейному підприємстві (ательє) закрійником 5 розряду. Вам пропонується побудувати креслення моделі вечірньої сукні, змоделювати його, виготовити лекала, зробити розкладку на тканині згідно варіанту.

Варіант	Назва завдання
I	З малюнком в одну сторону при ширині 120 см.
II	З бархату при ширині 150 см.
III	Гладкопофарбованій при ширині 90 см.




Термін виконання: 6 год.

Зразок для професії перукар

Професійно – теоретична підготовка. Комплексно - кваліфікаційне завдання №1 з професії 5141 «Перукар»

Ви працюєте перукарем 1 класу в салоні, Вам пропонується:

- Описати організацію робочого місця для виконання робіт згідно з запропонованим варіантом;
 - Описати технологічну послідовність виконання контрастної стрижки волосся для певних типів обличчя;
 - Обґрунтувати вибір фасону стрижки, інструментів, якими виконується стрижка, матеріали;
 - Описати засоби для дезінфекції ріжучих інструментів;
 - Вказати заходи з попередження конфліктних ситуацій.
- Описати перукарську послугу згідно з варіантами:

I	II	III
Проста контрастна стрижка для овального обличчя. Укладка волосся.	Контрастна стрижка з використанням прогресивних методів обробки волосся для квадратного типу обличчя. Укладка волосся.	Контрастна стрижка для круглого типу обличчя. Волосся рідке. Креативна укладка волосся.
		

Термін виконання: 4 години

Професійно – практична підготовка Комплексно – кваліфікаційне завдання № 1 з професії 5141 "перукар"

Ви працюєте перукарем 1 класу в сучасній перукарні. Дотримуючись правил техніки безпеки, вимог санітарії та гігієни, вам необхідно виконати два вида робіт згідно з варіантом.

Варіант	Назва видів робіт	
	Жіноча зачіска на волоссі середньої довжини	Чоловіча
1	зачіска " Вечірня "	стрижка " Канадка "
2	історична зачіска давньогрецької епохи	стрижка "Молодіжна"
3	зачіска в екзотичному стилі	стрижка " Каре "

Термін виконання завдання – 2,5 години

Зразок для професії адміністратор

Професійно- теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання № 1 з професії 4222 « Адміністратор»

Ви працюєте адміністратором в організації.

1. Вам необхідно описати відповідно до обраного варіанту:
 - операції, які повинен виконувати адміністратор на своєму робочому місці;
 - відомості про організаційну роботу з персоналом;
 - відомості про роботу з кадровою документацією.
2. Вам необхідно розкрити питання:
 - етики ділового спілкування;
 - з охорони праці: «Охорона праці жінок та підлітків».

№ варіанту	Основні відомості	Порядок роботи з кадровою документацією	Дати характеристику ситуації, шляхи її вирішення	Організація роботи з відвідувачами
1.	Порядок приймання та оформлення на роботу	Перерахуйте документи, які підлягають реєструванню? Вказати основні ознаки інформаційних документів. Напишіть характеристику на одного зі своїх співробітників.	На роботі при обговоренні проблеми у вас зав'язалась суперечка з колегою. Ви почали висловлювати роздратування одне одному. Що ви чи ваш колега зробили не так?	Дайте характеристику репозиціонуванню
2.	Етапи оцінки кандидатів при прийманні на роботу	Інформаційні документи в роботі адміністрації, порядок роботи з ними. Подати зразок протоколу колегіального зібрання.	Ви працюєте адміністратором. В установу прийшов відвідувач. Ваші дії?	Рекламний бренд комерційного банку містить наступні елементи: <ul style="list-style-type: none">-зовнішня реклама;-реклама на телебаченні;-поширення рекламної продукції. Здійсніть ребрендинг.

**Професійно – практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
з професії: 4222 «Адміністратор»**

Ви працюєте адміністратором.

Вам необхідно виконати ряд поставлених завдань:

1. Скласти об'яву прийняття на роботу адміністратора, вказавши ключові обов'язки та вимоги до кандидата.
2. Скласти та оформити документ особової справи. Резюме.
3. Заповнити згідно поданих даних журнал обліку прийняття на роботу та журнал обліку переведення, переміщення працівників.

Дані: *Сергієнко Сергій Павлович (дата народження 12.04.1981) прийнятий на посаду головного менеджера ВАТ «Олімпус» 12 квітня 2009 року на основі наказу №465 від 02.04.09. Освіта вища.*

Несторенко Альоша Анатоліївна (дата народження 17.09.1986) переведена на посаду адміністратора торгової зали магазину «Варус» з посади старший касир магазину «Варус» (наказ №45/4), на основі проходження курсів підвищення кваліфікації.

4. Засоби рекламного інформування. Скласти електронний варіант об'яви – про надання послуг.

Термін виконання 6 годин

Зразок для професії кухар

Професійно-теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 5122 Кухар

Ви працюєте кухарем четвертого розряду. Вам пропонується виконати завдання, згідно із запропонованим варіантом.

1. Вкажіть набір сировини і розрахуйте її кількість на одну і 47 порцій;
2. Опишіть технологічну послідовність приготування страви, вкажіть вимоги до якості (бракераж) та вкажіть правила відпуску страви;
3. Доберіть згідно обраного варіанту необхідне обладнання, інструменти, інвентар;
4. Дайте товарознавчу характеристику коренеплідних овочів;

Номер варіанту		
I	II	III
Борщ зелений	Борщ український з пампушками	Борщ львівський з сосисками

5. Опишіть гігієнічні вимоги до миття і знезаражування посуду.
6. Розв'яжіть виробничу ситуацію:
I варіант: Погіршилися смакові й ароматичні якості бульйону. Чому це сталося?
II варіант: Від чого залежить смак і якість бульйону?
III варіант: При варінні бульйону піна опустилася на дно. Ваші дії.

Термін виконання – 4 години.

Професійно-практична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 5122 “Кухар”, кваліфікація - 4 розряд

Ви працюєте кухарем 4 розряду в ресторані.

Вам необхідно приготувати комплексний обід на 2 персони, згідно із запропонованим варіантом

Варіанти	Назва страв комплексного обіду
1	Бутерброди асорті Борщ український з пампушками Чай з цукром, лимоном, медом
2	Салат «Цезар» Зрази «Хрещатик» Кава з морозивом (гляссе)
3	Вінегрет Січеники з яловичини натуральні (біфштекс січений) Какао

Термін виконання завдання 6 годин

Зразок для професії кондитер

Професійно-теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 7412 Кондитер

Ви працюєте кондитером четвертого розряду. Вам пропонується виконати завдання, згідно із запропонованим варіантом.

1. Вкажіть набір сировини і розрахуйте її кількість на 30 штук;
2. Опишіть технологічну послідовність приготування тістечок (підготовка сировини, виготовлення напівфабрикатів), вкажіть вимоги до якості (бракераж), виготовлення оздоблень та оздоблення виробу;
3. Доберіть згідно обраного варіанту необхідне обладнання, інструменти, інвентар;
4. Дайте товарознавчу характеристику борошна;

Номер варіанту		
I	II	III
Тістечка шарові з кремом „Наполеон”	Тістечка шарові: трубочки з кремом.	Тістечка шарові штучні з кремівим оздобленням

5. вкажіть вимоги до виробничої санітарії, особистої гігієни під час виготовлення виробів; правила зберігання і терміни реалізації продукції;
6. Розв’яжіть виробничу ситуацію, дайте пояснення. Шарове тісто при розкачуванні рветься. Вкажіть причину.

Термін виконання – 4 години.

Професійно-практична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 7412 «Кондитер»

Ви працюєте в кондитерському цеху кондитером IV розряду. Вам пропонується виготовити кондитерські вироби згідно варіанту:

№ з/п	Назва показників	1 варіант	2 варіант	3 варіант
1.	Назва кондитерських виробів	Тістечко «Пісочне», глазуроване помадою, з кремом (нарізне). Рецептура №290, (1).	Тістечко «Пісочне» з білковим кремом (нарізне). Рецептура № 291, (1).	Тістечко «Пісочне» з кремом (нарізне). Рецептура №288 ,(1).
2.	Кількість виробів	10 шт	15 шт	12 шт

Термін виконання завдання - 6 годин.

Зразок для професії кухар, кондитер

Професійно-теоретична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання № 1
з професії: 5122 “Кухар ”, кваліфікація - 4 розряд,
5123 «Кондитер», кваліфікація – 3 розряд

Ви працюєте кухарем четвертого розряду. Вам пропонується виконати завдання із запропонованим варіантом.

Кухар:

1. Опишіть технологічну послідовність приготування запечених страв з яєць, вкажіть правила запікання та вимоги до якості, правила подачі.

Номер варіанту		
I	II	III
Омлет натуральний	Омлет з сиром	Омлет фарширований

2. Дайте товарознавчу характеристику ковбасним виробам.

3. Доберіть згідно обраного варіанту необхідне обладнання, інструменти, інвентар.

Ви працюєте кондитером третього розряду. Вам пропонується виконати завдання із запропонованим варіантом.

Кондитер:

1. Опишіть технологічну послідовність приготування вафельних тортів масового виробництва, вкажіть вимоги до якості.

I	II	III
Торт вафельний зі згущеним молоком	Торт «Арахіс»	Торт зефірно-вафельний

2. Дайте товарознавчу характеристику згущеного молока та зефіру.

3. Доберіть згідно обраного варіанту необхідне обладнання, інструменти, інвентар.

4. Опишіть вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання на пару.

5. Опишіть санітарно – гігієнічні вимоги до кухаря.

Виробничі ситуації:

I варіант: На підприємстві відсутній овоскоп. Як в такому випадку перевіряють якість яєць?

II варіант: Чому під час приготування омлету фаршированого не рекомендують використовувати копчені ковбасні вироби?

Термін виконання – 4 години.

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №1
з професії: 5122 “Кухар ”, кваліфікація - 4 розряд,
5123 «Кондитер», кваліфікація – 3 розряд

Ви працюєте кухарем 4 розряду, кондитером 3 розряду в ресторані.

Вам необхідно приготувати комплексний обід на 2 особи, згідно із запропонованим варіантом

Варіанти	Назва страви Кухар	Назва страви Кондитер
1	Бутерброди асорті Борщ український з пампушками Чай з цукром, лимоном, медом	Сочники з сиром
2	Салат «Цезар» Зрази «Хрещатик» Кава з морозивом (гляссе)	Тістечко бісквітне „Буше з горіхами”
3	Вінегрет Січеники з яловичини натуральні (біфштекс січений) Какао	Трубочка вафельна з начинкою

Термін виконання завдання 6 годин

Зразок для професії офіціант

Професійно-теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 5123 «Офіціант»

Ви працюєте офіціантом 4 розряду. Вам пропонується згідно обраного варіанту:

- Описати підготовку торгового залу до обслуговування, підібрати посуд для сервірування столу, описати покрокове його сервірування.
- Надати кулінарну характеристику двох страв з меню.
- Описати особливості обслуговування відвідувачів та подачі страв.
- Описати санітарні вимоги до офіціанта при виконанні даних робіт.
- Описати правила безпеки праці при виконанні даних робіт.

I варіант	II варіант	III варіант
Сніданок: <ul style="list-style-type: none">- Салат асорті- Налисники з начинкою із печінки- Чай по-турецьки- Хліб	Обід: <ul style="list-style-type: none">- Салат із чорноголової капусти і яблук- Борщ з грибами і чорносливом- Свинина смажена порційними шматками- Тістечко «Слойка з яблуками»- Кава «Сюрприз»- Хліб	Вечеря: <ul style="list-style-type: none">- Салат-коктейль креветочний- Яловичина тушкована з баклажаном- Мус суничний- Чай по-мексиканські- Хліб

- Розв'яжіть виробничу ситуацію: Ваші дії у випадку, коли до ресторану зайшли 5 гостей однієї компанії, а вільним є 1 чотиримісний стіл і декілька двомісних.

Термін виконання 4 годин

Професійно-практична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії : 5123 «Офіціант»

Ви працюєте офіціантом IV-го розряду.

Згідно з запропонованим видом обслуговування та кількістю осіб:

1. Складіть меню для бенкету, згідно з меню ресторану (додається).
2. Підберіть посуд і розрахуйте його кількість.
3. Виконайте фрагмент сервірування стола на 4 особи та обслуговування відвідувачів.
4. Продемонструйте техніку подавання холодних закусок французьким способом та прибирання посуду.
5. Підрахуйте вартість замовлення та продемонструйте розрахунок з відвідувачем.

№ з/п	Назва показників	I варіант	II варіант	III варіант
1.	Вид обслуговування	Прийом-вечеря	Бенкет-вечеря	Весільний бенкет
2.	Кількість осіб	50	80	150

Термін виконання завдання: 6 годин

Зразок для професії бармен

Професійно-теоретична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом IV-го розряду, вам необхідно:

- описати організацію робочого місця бармена.
- підібрати та обґрунтувати необхідне устаткування, посуд для приготування напоїв (згідно варіанту).
- описати технологію приготування напоїв з урахуванням ходу технологічного процесу, способи приготування та вимоги до подачі.
- Дати товарознавчу характеристику компонентів коктейлів.
- Описати санітарні вимоги та заходи безпеки, котрих необхідно дотримуватись при приготуванні напоїв.

I-варіант	2-варіант	3-варіант
Довгий напій «Коньяк-кола», Коктейль «Горілка – бум»	Коктейль молочний «Антошка» Фліп «Вишневий»	Шаруватий коктейль «Пусс- лямур» Гарячий напій «Ананасова кава»

- Розв'яжіть виробничу ситуацію: відвідувач просить виготовити коктейль за його рецептурою, тобто в меню він не значиться.

Термін виконання 4 години.

Професійно-практична підготовка Комплексне кваліфікаційне завдання №1 з професії: 5123 «Бармен»

Ви працюєте барменом IV розряду, вам необхідно:

1. Організувати робоче місце та підготувати:
 - вітрину бару; компоненти, льод для змішаних напоїв; посуд та інвентар бару;
2. Запропонувати відвідувачам змішані напої згідно завдання, надати консультацію про особливості напоїв.
3. Прийняти замовлення у відвідувача, виконати замовлення та обслужити гостей.
 - Підібрати необхідне обладнання, матеріали та допоміжні засоби для приготування коктейлю (згідно з обраним варіантом),
 - Приготувати коктейль, оформити його та подати.
 - Оформити замовлення через касовий апарат та розрахуватися з відвідувачем.

№ варіанту Назва показників	I варіант	II варіант	III варіант
Назва коктейлю	Коктейль молочно-кавовий	Коктейль шаровий „Абрикосовий“	Крюшон „Вишневий“
Кількість порцій	4	4	4

Додаток

Коктейль молочно-кавовий

Молоко 120 мл., сироп кавовий 30 мл.

Вихід 150 г

Коктейль шаровий „Абрикосовий”

Лікер абрикосовий 20 мл., горілка 20 мл., жовток яйця 1 штука (жовток кладіть цілим)

Вихід 60 г

Крюшон „Вишневий”

Вишні консервовані 70 мл., горілка 20 мл., цукор 10 г., вино червоне столове 50 мл., шампанське 50 мл.

Вихід 200 г

Термін виконання завдання 1 година

Зразок реценції

Рецензія на професійно - теоретичні і професійно - практичні комплексні кваліфікаційні завдання з професії « Офіціант », кваліфікація 3 розряд

Комплексні кваліфікаційні завдання розроблені викладачами і майстрами виробничого навчання Нікопольського професійного ліцею відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики з професії “Офіціант” кваліфікація 3 розряд.

Фонд завдань включає в себе два розділи, що повинен знати і що повинен уміти випускник. Кожен з цих завдань має три варіанти і дає можливість в повному обсязі охопити перевіркою засвоєння знань, передбачених навчальною програмою.

В розділі теоретичних питань відображено перевірку знань з організації обслуговування в ресторанах, технологічного обладнання, техніки обчислень, обліку та звітності, кулінарної характеристики страв, товарознавства продовольчих товарів.

Комплексні кваліфікаційні завдання (професійно-теоретична частина) охоплює весь вивчений навчальний матеріал предметів професійної підготовки, що дає можливість визначити рівень професійних знань та умінь учнів вирішувати виробничі ситуації.

Практичні завдання дозволяють виявити рівень професійних навичок випускників, їх спроможність самостійно виконувати виробничі завдання.

Пакет комплексних кваліфікаційних завдань може бути використаний для атестаційної експертизи навчального закладу.

Директор НМЦ ПТО
Методист

В.М. Василенко
О.В. Гришаєва

Рецензія
на комплексні кваліфікаційні завдання
з професійно - практичної підготовки
з професії “Офіціант 3 розряду ”

Практичні комплексні кваліфікаційні завдання, розроблені майстрами виробничого навчання Нікопольського професійного ліцею, складені таким чином, що кожен учень має можливість охопити усі види робіт, які передбачені кваліфікаційною характеристикою «офіціант 3 розряду».

При складанні комплексних практичних кваліфікаційних завдань враховано практичні навички правильно виконувати всі прийоми і технологічні операції при виконанні робіт у торговому залі, при підготовці до обслуговування та в процесі обслуговування відвідувачів.

Практичні комплексні кваліфікаційні завдання дозволяють надати об’єктивну оцінку рівню підготовки учнів, ступінь засвоєння тем, розділів програми , вміння застосовувати теоретичні знання при виконанні практичних завдань .

Практичні комплексні кваліфікаційні завдання дозволяють випускникам Нікопольського професійного ліцею обслуговувати споживачів в закладах ресторанного господарства.

Завдання відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики.

Завідуюча виробництвом кафе « Афіна»

Т.І. Макаренко

Рецензія
на комплексні кваліфікаційні завдання
з професійно – теоретичної підготовки
з професії “Офіціант 3 розряду ”

Комплексні теоретичні завдання з професії «Офіціант 3 розряду» розроблені викладачем спеціальних дисциплін та майстрами виробничого навчання для визначення рівня професійно-теоретичної підготовки учнів. Вони охоплюють весь програмний матеріал, що дає можливість контролювати і об'єктивно оцінити ступінь засвоєння учнями навчальної програми, тем предметів, які входять до плану підготовки.

Випускник повинен знати, асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; види меню, порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства.

Зміст комплексних теоретичних кваліфікаційних завдань відповідає кваліфікаційній характеристиці з даної професії, що забезпечує формування, засвоєння та застосування знань, умінь і навичок передбачених навчальною програмою у продуктивній діяльності за професією « офіціант 3 розряду». Слід зазначити, що розробники врахували обов'язкове знання вимог техніки безпеки, санітарії та гігієни при виконанні фахових робіт.

Варіанти дають змогу учню знайти, обґрунтувати, цілісно і повно розв'язати завдання, показати знання, вміння і навички виконання запропонованих робіт.

Завдання відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики.

Завідуюча виробництвом кафе « КСК НЗФ»

В.В.Солодухіна

ЗМІСТ

Вимоги до порядку розробки, погодження та затвердження комплексних кваліфікаційних завдань з професій побутового обслуговування, ресторанного сервісу та торгівлі	4-5
Зразок для професії продавець продовольчих товарів	6-9
Зразок для професії продавець непродовольчих товарів	10
Зразок для професії касир (в банку)	11
Зразок для професії кравець	12-13
Зразок для професії закрійник	14
Зразок для професії перукар	15
Зразок для професії адміністратор	16-17
Зразок для професії кухар	18
Зразок для професії кондитер	19
Зразок для професії кухар, кондитер	20-21
Зразок для професії офіціант	22
Зразок для професії бармен	23-24
Зразки рецензій	25-27