

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИХ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)

ЗАТВЕРДЖЕНО

педагогічною радою ППФКу
10.04.2023, протокол № 7



Голова педагогічної ради

Дмитро СЕБКО

ПОРЯДОК

**ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ
З ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ
«015. 37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської
продукції та харчові технології»
У ПЕРВОМАЙСЬКОМУ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНОМУ
КОЛЕДЖІ**

галузь знань: 01 Освіта / Педагогіка

спеціальність: 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)

освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)»

Розглянуто і схвалено на засіданнях
циклової комісії харчових технологій
та економічних дисциплін
(протокол № 4 від 15.03.2023) та
методичної ради
(протокол № 6 від 28.03.2023).

Введено в дію наказом ППФКу
від 21.04.2023 № 29

Рубіжне
2023

1. Загальні положення

1.1. Порядок проведення кваліфікаційного іспиту з професійної підготовки за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) у Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі (далі — Порядок) розроблений відповідно Положення про організацію освітнього процесу у Первомайському індустріально-педагогічному коледжі, Положення про форми контролю та оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти в Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі, Положення про організацію, проведення поточного і семестрового контролю знань та атестації здобувачів фахової передвищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання у Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі Положення про екзаменаційну комісію у Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі.

1.2. Цей Порядок містить рекомендації до організації, підготовки і проведення кваліфікаційного іспиту за спеціалізацією «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології з професійної підготовки» спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями) у Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі (далі — Фаховий коледж).

1.3. Кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією (далі — КІ) у Фаховому коледжі — це контрольний захід, який проводиться з метою встановлення фактичної відповідності рівня підготовки фахівця вимогам освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Харчові технології)», виявлення рівня сформованості у здобувачів освіти спеціальних (фахових) компетенцій за спеціалізацією.

1.4. Для проведення КІ створюється екзаменаційна комісія (далі — ЕК).

1.5. Терміни проведення КІ визначаються навчальним планом підготовки фахівців та графіком освітнього процесу за відповідною спеціальністю/спеціалізацією.

1.6. КІ проводиться у Фаховому коледжі на відкритому засіданні екзаменаційної комісії в присутності голови ЕК.

1.7. Програма КІ визначається загальними і спеціальними компетентностями випускників, які підлягають оцінюванню відповідно до ОПП за спеціальністю / спеціалізацією.

1.8. Здобувачі фахової передвищої освіти (далі — здобувачі освіти) забезпечуються програмою КІ не пізніше ніж за 2 місяці до проведення атестації.

1.9. У випадках, коли здобувач освіти не склав КІ, він допускається до його повторного складання протягом трьох років після закінчення Фахового коледжу.

1.10. Здобувачу освіти, який не склав КІ з поважної причини, директором Фахового коледжу може бути продовжений строк із складання кваліфікаційного іспиту, але не більше ніж на один рік.

1.11. Перелік дисциплін, що виносяться на КІ, для осіб, які не склали цей іспит, визначається навчальним планом, що діяв у рік закінчення здобувачем освіти теоретичного курсу.

1.12. В умовах організації освітнього процесу в дистанційній формі КІ здійснюється з використанням дистанційних технологій відповідно до Положення про організацію, проведення поточного і семестрового контролю знань та атестації здобувачів фахової передвищої освіти із застосуванням дистанційних технологій навчання у Первомайському індустріально-педагогічному фаховому коледжі.

2. Форма проведення кваліфікаційного іспиту з професійної підготовки

2.1. Проведення КІ здійснюється в дистанційній формі за допомогою спеціалізованого хмарного програмного забезпечення й інструментів Google Workspace for Education.

2.2. Кваліфікаційний іспит з професійної підготовки за спеціалізацією складається з двох частин – теоретичної і практичної.

Теоретична частина КІ передбачає виконання тестових завдань.

Практична частина КІ передбачає розв'язання завдань практичного та/або проблемного характеру.

2.3. *Тестові завдання* розроблені засобами ресурсу для створення онлайн-тестів Google Форм. При цьому підтримується можливість перемішування тестових завдань та запропонованих відповідей для кожного здобувача освіти. Усі питання тестових завдань мають закритий характер.

Практичне/проблемне завдання потребує вміння застосовувати отримані теоретичні знання під час вирішення практичних завдань.

Всі завдання мають професійну спрямованість відповідно до вимог ОПП, їх розв'язання потребує від здобувачів освіти умінь застосовувати інтегровані знання програмного матеріалу спеціальних дисциплін за спеціалізацією

«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».

За складністю завдання схожі, одного рівня. Склад завдань може бути змінено.

2.4. На виконання завдань КІ з професійної підготовки відводиться 90 хвилин: 60 хвилин — для виконання тестових завдань, 30 хвилин — для виконання практичної частини).

2.5. Оцінка знань та умінь здійснюється відповідно до розроблених критеріїв.

3. Зміст кваліфікаційного іспиту з професійної підготовки за спеціалізацією

3.1. Завдання до КІ складено відповідно до навчальних програм з дисциплін: «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування в

зкладах ресторанного господарства», «Облік і звітність», «Основи охорони праці та безпека життєдіяльності». Питання охоплюють весь програмний матеріал з вищевказаних дисциплін.

3.1. Теоретична частина (спеціальні дисципліни). Підготовлено 50 тестових завдань, з яких:

3.2.1. Перевірку знань здобувачів освіти з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» передбачають 20 тестових завдань. З них:

– 5 питань мають 4 варіанта відповідей з однією правильною; кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом;

– 10 питань мають по 5 варіантів відповідей з 2 правильними; кожна правильна відповідь оцінюється 2 балами;

– 5 питань передбачають встановлення відповідності між запропонованими твердженнями; правильна відповідь оцінюється 3 балами.

Максимальна кількість балів — 40.

3.2.2. Перевірку знань з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» передбачають 20 тестових завдань. З них:

– 10 питань мають по 4 варіанти відповіді з однією правильною; кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом;

– 5 питань мають по 5 варіантів відповідей з 2 правильними; кожна правильна відповідь оцінюється 2 балами;

– 5 питань передбачають встановлення відповідностей між запропонованими твердженнями; кожна правильна відповідь оцінюється 5 балами.

Максимальна кількість балів — 45.

3.2.3. Перевірку знань випускника з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» передбачають 10 тестових завдань. З них:

– 5 питань мають по 4 варіанти відповідей з однією правильною; кожна правильна відповідь оцінюється 1 балом;

– 5 питань мають по 5 варіантів відповідей з 2 правильними; кожна правильна відповідь оцінюється 2 балами.

Максимальна кількість балів — 15.

3.2.4. Визначення рівня знань випускника з дисципліни «Основи охорони праці та безпека життєдіяльності» передбачають 10 варіантів завдань (по 5 завдань в кожному варіанті) різного рівня складності:

– **перше і друге** тестове завдання з однією правильною відповіддю. Правильна відповідь оцінюється в 1 бал;

– **третє завдання** – тест з декількома правильними відповідями. Правильна відповідь оцінюється в 2 бали;

– **четверте завдання** – тест на відповідність визначень з поняттями. Правильна відповідь оцінюється в 4 бали;

– **п'яте завдання** – вирішення задач за однією з тем «Організація охорони праці на виробництві», «Профілактика травматизму та професійних

захворювань», «Основи фізіології та гігієни праці». Правильна відповідь оцінюється в 2 балів.

Максимальна кількість балів — 10.

3.3. Практичне завдання. Практичне завдання з дисципліни «Облік та звітність» передбачає вміння здобувачів освіти складати у відповідності з вимогами до оформлення первинні документи: облік касових операцій, звітування підзвітних осіб про використання коштів, наданих під звіт; оформлення операцій з обліку сировини та товарів на складі закладів ресторанного господарства; розрахунок продажної ціни блюда та оформлення плану-меню

Максимальна кількість балів — 10.

4. Організація і проведення кваліфікаційного іспиту з професійної підготовки за спеціалізацією

4.1. Організація і проведення КІ з професійної підготовки за спеціалізацією покладається на циклову комісією харчових технологій та економічних дисциплін і навчальну частину.

4.2. Під час підготовки до КІ проводяться групові та індивідуальні консультації з усіх дисциплін, які виносяться на КІ з професійної підготовки.

4.3. Графік проведення консультацій складається навчальною частиною, затверджується наказом директора Фахового коледжу та доводиться до відома всіх учасників КІ не пізніше ніж за місяць до його початку.

4.4. До КІ допускаються здобувачі освіти, які виконали індивідуальний навчальний план.

5. Оцінювання знань, умінь і навичок здобувачів освіти при складанні кваліфікаційного іспиту з професійної підготовки за спеціалізацією

5.1. Після закінчення виконання теоретичної і практичної частини КІ члени екзаменаційної комісії заповнюють «Лист оцінювання знань, умінь та навичок здобувача освіти».

5.2. Для виставлення оцінок з КІ з професійної підготовки за спеціалізацією» пропонується така таблиця:

Лист оцінювання знань, умінь і навичок здобувачів освіти групи _____

№ з/п	Прізвище, ім'я по батькові	Результати комп'ютерного тестування (спецдисципліни) (100 балів)	Охорона праці та БЖД (10 балів)	Практичне завдання (10 балів)	Загальна кількість балів (120 балів)	Оцінка
1						
2						
3						

Максимальна кількість балів, яку може набрати здобувач освіти при виконанні усіх видів завдань, складає 120 балів.

Дані 120-бальної шкали оцінювання переводиться в чотирибальну шкалу.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ
між 120-бальною та чотирибальною шкалами оцінювання

Загальна кількість балів за 120-бальною шкалою оцінювання	Оцінка за чотирибальною шкалою
0-59	незадовільно
60-89	задовільно
90-107	добре
108-120	відмінно