



КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЦЕНТР

**КВАЛІФІКАЦІЙНІ ЦЕНТРИ ЯК ЗАСІБ РОЗВИТКУ ТРУДОВОГО
ПОТЕНЦІАЛУ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВ НАЦІОНАЛЬНОЇ
ЕКОНОМІКИ ТА ПРОМИСЛОВОСТІ ЗА УМОВ
ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ**

**Розробник:
Методист, викладач інформатики та
комп'ютерних дисциплін – ЯРИЧ І.Я.**

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

ПОСТАНОВА КМУ від 2 червня 2021 р. № 576 «Про затвердження Порядку визнання в Україні професійних кваліфікацій, здобутих в інших країнах»

ПОСТАНОВА КМУ від 16 червня 2021 р. № 620 «Про затвердження Положення про Реєстр кваліфікацій»

НАКАЗ МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ від 22 квітня 2021 р. № 452 «Про затвердження Типового положення про кваліфікаційний центр» (Зареєстровано в Міністерстві юстиції України 17 червня 2021 р. за № 804/36426

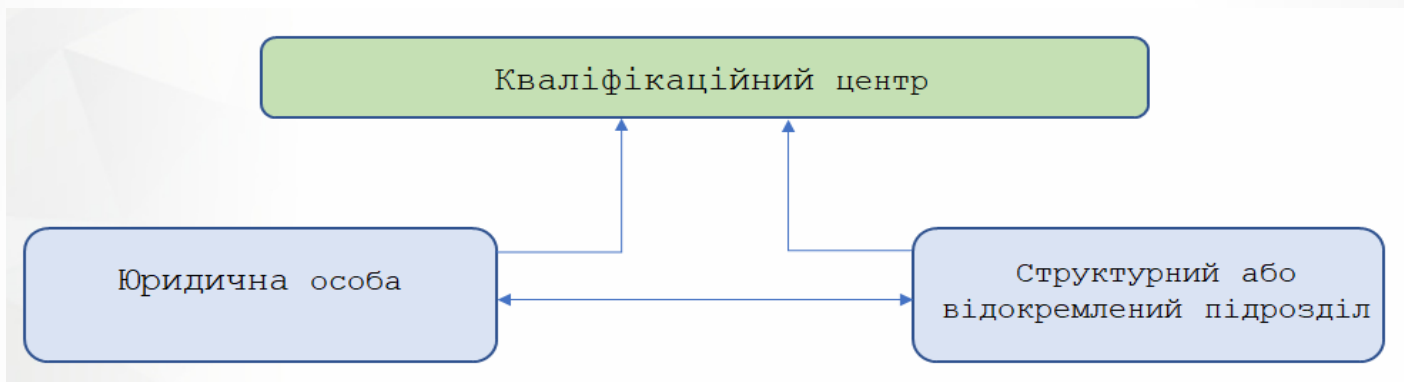
ПОСТАНОВА КМУ від 15 вересня 2021 р. № 956 «Про затвердження Порядку присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами»

ПОСТАНОВА КМУ від 22 вересня 2021 р. № 986 «Деякі питання акредитації кваліфікаційних центрів»

ПОСТАНОВА КМУ від 31 травня 2017 р. № 373 «Про затвердження Порядку розроблення, введення в дію та перегляду професійних стандартів» (зі змінами та доповненнями ПОСТАНОВА КМУ від 27 грудня 2022 р. № 1453 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 31 травня 2017 р. № 373»)

Кваліфікаційний центр – здійснює оцінювання і визнання результатів навчання, здобутих особами шляхом формальної, неформальної або інформальної освіти, присвоєння та/або підтвердження відповідних професійних кваліфікацій, визнання відповідних професійних кваліфікацій, здобутих у інших країнах.

Кваліфікаційним центром може бути



Акредитація кваліфікаційного центру – визнання Національним агентством кваліфікацій заявника, його структурного або відокремленого підрозділу спроможним здійснювати оцінювання і визнання результатів навчання здобувачів, зокрема здобутих шляхом неформальної чи інформальної освіти, присвоєння/підтвердження визначеної професійної кваліфікації, визнавати в Україні відповідну професійну кваліфікацію, здобуту в іншій країні.

Як створити кваліфікаційний центр?

Процедура акредитації проводиться Національним агентством кваліфікацій на підставі заяви Заявника.

Заявник, його структурний або відокремлений підрозділ проходить процедуру акредитації за професійними кваліфікаціями, визначеними професійними стандартами - <https://register.nqa.gov.ua/profstandarts>

Відомості про професійні стандарти

Професійні стандарти містять вимоги до кваліфікації працівників та їх компетентності, що визначаються роботодавцями і слугують основою для формування професійних кваліфікацій

Назва професії	Назва професійного стандарту
<input type="text" value="Введіть назву професії"/>	



Як заповнити заяву заявника?

Заяву можна завантажити з сайту Національного агентства кваліфікацій за посиланням

<https://register.nga.gov.ua/zaavka-na-kvalifikacijni-centri>

Зразок заповненої заяви

ЗАЯВА про проведення процедури акредитації кваліфікаційного центру

Заявник **Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м. Стрий"**

(повне найменування юридичної особи)

Код запису в ЄДРПОУ **02545471**

Місцезнаходження заявника та його структурного або відокремленого підрозділу, що має намір набути статус кваліфікаційного центру **Україна, 82400, м.Стрий, вул. Гайдамаки, 15**

Адреса електронної пошти заявника **тут-34@ukr.net**

Номер телефону **+38(03345) X-XX-XX, +38(0XX) XXX-XX-XX**

Адреса веб-сайту **<http://tut34.lviv.ua>**

Контактна особа **+38(0XX)XXX-XX-XX (Ігор Яцен)**

Назва професійного стандарту, який і коли затверджений	Назва професійної кваліфікації
1. Професійний стандарт "Монтажники санітарно-технічних систем устаткування", затверджений наказом Міністерства соціальної політики України 08.10.2019р. за №1476	1)Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду 2)Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду
2. Професійний стандарт "Кухар" затверджений наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільськогосподарства України 03.02.2021р. за №210	1) Кухар 3 розряду 2) Кухар 4 розряду
3. Професійний стандарт "Кондитер", затверджений наказом Міністерства економіки України 19.08.2021р. за №441-21	1) Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б 2) Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В

Перелік документів, що додаються:

- Копія Статуту Державного навчального закладу "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 21 арк. 1 прим.
- Копія Виписки з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань – на 2 арк. 1 прим.
- Копія Наказу Міністерства освіти і науки України "Про закріплення державного майна за Державним навчальним закладом "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 2 арк. 1 прим.
- Копія Витягу з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності – на 2 арк. 1 прим.
- Копія Наказу "Про створення, організацію роботи кваліфікаційного центру та контролюю-оцінювальних матеріалів" на базі Державного навчального закладу "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 3 арк. 1 прим.

6. Положення про кваліфікаційний центр Державного навчального закладу "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 2 арк. 1 прим.

7. Інструкції для ознайомлення співробітників із захистом відомостей про тестові завдання та нормами юридичної відповідальності за порушення – на 1 арк. 1 прим.

8. Відомості про осіб, яких залучено як оцінювачів за кожним професійною кваліфікацією:

8.1 ВІДОМОСТІ про осіб, яких заявник Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м.Стрий" 02545471 залучає як оцінювачів за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду" – на 2 арк. 1 прим.

8.2 ВІДОМОСТІ про осіб, яких заявник Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м.Стрий" 02545471 залучає як оцінювачів за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду" – на 2 арк. 1 прим.

8.3 ВІДОМОСТІ про осіб, яких заявник Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м.Стрий" 02545471 залучає як оцінювачів за професійною кваліфікацією "Кухар 3 розряду" – на 3 арк. 1 прим.

8.4 ВІДОМОСТІ про осіб, яких заявник Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м.Стрий" 02545471 залучає як оцінювачів за професійною кваліфікацією "Кухар 4 розряду" – на 3 арк. 1 прим.

8.5 ВІДОМОСТІ про осіб, яких заявник Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м.Стрий" 02545471 залучає як оцінювачів за професійною кваліфікацією "Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б" – на 2 арк. 1 прим.

8.6 ВІДОМОСТІ про осіб, яких заявник Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м.Стрий" 02545471 залучає як оцінювачів за професійною кваліфікацією "Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В" – на 2 арк. 1 прим.

9. Копії трудових книжок та документів про освіту осіб, залучених як оцінювачі – на 76 арк. 1 прим.

10. Примірники оригіналу документа, що містить виклад затвердженої навчальною або його відокремленими підрозділами процедури присвоєння/підтвердження за кожним професійною кваліфікацією:

10.1 ПОРЯДОК присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду" Державним навчальним закладом "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 4 арк. 1 прим.

10.2 ПОРЯДОК присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду" Державним навчальним закладом "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 4 арк. 1 прим.

10.3 ПОРЯДОК присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації "Кухар 3 розряду" Державним навчальним закладом "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 4 арк. 1 прим.

10.4 ПОРЯДОК присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації "Кухар 4 розряду" Державним навчальним закладом "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 4 арк. 1 прим.

10.5 ПОРЯДОК присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації "Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б" Державним навчальним закладом "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 4 арк. 1 прим.

10.6 ПОРЯДОК присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації "Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В" Державним навчальним закладом "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 4 арк. 1 прим.

11. Відомості про матеріально-технічне забезпечення процедури оцінювання за кожним професійною кваліфікацією:

11.1 ВІДОМОСТІ про матеріально-технічне забезпечення процедури оцінювання за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду" – на 12 арк. 1 прим.

11.2 ВІДОМОСТІ про матеріально-технічне забезпечення процедури оцінювання за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду" – на 12 арк. 1 прим.

11.3 ВІДОМОСТІ про матеріально-технічне забезпечення процедури оцінювання за професійною кваліфікацією "Кухар 3 розряду" – на 13 арк. 1 прим.

11.4 ВІДОМОСТІ про матеріально-технічне забезпечення процедури оцінювання за професійною кваліфікацією "Кухар 4 розряду" – на 13 арк. 1 прим.

11.5 ВІДОМОСТІ про матеріально-технічне забезпечення процедури оцінювання за професійною кваліфікацією "Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б" – на 11 арк. 1 прим.

11.6 ВІДОМОСТІ про матеріально-технічне забезпечення процедури оцінювання за професійною кваліфікацією "Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В" – на 11 арк. 1 прим.

12. Затверджений зразок контролюю-оцінювальних матеріалів для проведення одного теоретичного та практичного оцінювання результатів навчання за кожним професійною кваліфікацією:

12.1 Контрольно-оцінювальні матеріали для проведення одного теоретичного та практичного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду" – на 31 арк. 1 прим.

12.2 Контрольно-оцінювальні матеріали для проведення одного теоретичного та практичного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду" – на 31 арк. 1 прим.

12.3 Контрольно-оцінювальні матеріали для проведення одного теоретичного та практичного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією "Кухар 3 розряду" – на 33 арк. 1 прим.

12.4 Контрольно-оцінювальні матеріали для проведення одного теоретичного та практичного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією "Кухар 4 розряду" – на 32 арк. 1 прим.

12.5 Контрольно-оцінювальні матеріали для проведення одного теоретичного та практичного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією "Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б" – на 33 арк. 1 прим.

12.6 Контрольно-оцінювальні матеріали для проведення одного теоретичного та практичного оцінювання результатів навчання за професійною кваліфікацією "Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В" – на 33 арк. 1 прим.

13. Звіт про апробацію контролюю-оцінювальних матеріалів за кожним професійною кваліфікацією:

13.1 Звіт про апробацію контролюю-оцінювальних матеріалів за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду" – на 2 арк. 1 прим.

13.2 Звіт про апробацію контролюю-оцінювальних матеріалів за професійною кваліфікацією "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду" – на 2 арк. 1 прим.

13.3 Звіт про апробацію контролюю-оцінювальних матеріалів за професійною кваліфікацією "Кухар 3 розряду" – на 2 арк. 1 прим.

13.4 Звіт про апробацію контролюю-оцінювальних матеріалів за професійною кваліфікацією "Кухар 4 розряду" – на 2 арк. 1 прим.

13.5 Звіт про апробацію контролюю-оцінювальних матеріалів за професійною кваліфікацією "Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б" – на 2 арк. 1 прим.

13.6 Звіт про апробацію контролюю-оцінювальних матеріалів за професійною кваліфікацією "Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В" – на 2 арк. 1 прим.

14. Балансові довідки:

14.1 Балансова довідка професійної кваліфікації "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду"; "Монтажники санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду" – на 4 арк. 1 прим.

14.2 Балансова довідка професійної кваліфікації "Кухар 3 розряду"; "Кухар 4 розряду" – на 4 арк. 1 прим.

14.3 Балансова довідка професійної кваліфікації "Молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б"; "Кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В" – на 4 арк. 1 прим.

15. Відомості про веб-сайт Державного навчального закладу "Вище професійне училище №34 м. Стрий" – на 1 арк. 1 прим.



Директор
Державного навчального закладу
"Вище професійне училище №34
м. Стрий"

(підпис)

Килима О.З.
(підпис, печатка)

04 листопада 2024р.

Професійний стандарт «Кухар»



МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ
ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ
(Мінекономіки)

НАКАЗ

Київ

Про затвердження професійного
стандарту «Кухар»

Відповідно до пунктів 27, 28, 30 Порядку розроблення та затвердження професійних стандартів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 31 травня 2017 року № 373 (зі змінами),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити професійний стандарт «Кухар», що додається.
2. Директорату розвитку ринку праці та умов оплати праці забезпечити протягом п'яти робочих днів унесення професійного стандарту, затвердженого цим наказом, до Реєстру професійних стандартів.
3. Директорату розвитку ринку праці та умов оплати праці разом з департаментом цифрового розвитку та електронних сервісів забезпечити оприлюднення інформації про професійний стандарт, затверджений цим наказом, на офіційному вебсайті Мінекономіки.

Міністр



Ігор ПЕТРАШКО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку
економіки, торгівлі та сільського
господарства України

03.02.2021 № 210

Професійний стандарт
«Кухар»

1. Загальні відомості професійного стандарту

1.1. Основна мета професійної діяльності

Приготування та відпуск страв, кулінарних виробів та напоїв.

1.2. Назва виду економічної діяльності, секції, розділу, групи та класу економічної діяльності та їхній код (згідно з Національним класифікатором України ДК 009:2010 «Класифікація видів економічної діяльності»)

Секція I	Тимчасове розмішування й організація харчування	Розділ 56	Діяльність із забезпечення стравами та напоями	Група 56.1	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	Клас 56.10	Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
				Група 56.2	Постачання готових страв	Клас 56.29	Постачання інших готових страв
				Група 56.3	Обслуговування напоями	Клас 56.30	Постачання готових страв для подій

1.3. Назва виду професійної діяльності та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій»)

Розділ	Підрозділ	Клас	Підклас
5	51	512	5122
Працівники сфери торгівлі та послуг	Працівники, що надають персональні та захисні послуги	Доглядчі будинків та працівники закладів ресторанного господарства	Кухарі

2

1.4. Назва професії (професійної назви роботи) та її код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 «Класифікатор професій»)

5122 Кухар

1.5. Професійна кваліфікація

Кухар 3 розряду

Кухар 4 розряду

Кухар 5 розряду

Кухар 6 розряду

Незалежно від рівня професійної кваліфікації кухар повинен володіти всіма компетентностями, необхідними для виконання трудових функцій, визначених у переліку трудових функцій цього професійного стандарту.

Розряд встановлюється в залежності від складності виконуваних робіт.

Перелік трудових функцій (професійних компетентностей) за трудовою дією або групою трудових дій, що входять до них) та їх умовні позначення зазначені у пункті 5.

1.6. Місце професії (посади, професійної назви роботи) в організаційно-виробничій структурі підприємства (установи, організації)

Робоче місце кухаря розташоване на кухні, у цеху чи іншому залі, пристосованому та обладнаному для приготування їжі.

Працює під керівництвом шеф-кухара.

Здійснює керівництво над виробником харчових напівфабрикатів.

1.7. Умови праці

Тривалість робочого часу – згідно з чинним законодавством, графіками роботи та відпочинку, правилами внутрішнього трудового розпорядку, колективним договором.

Відпустки надаються згідно з чинним законодавством, колективним договором, графіками надання відпусток за результатами атестації робочого місця за умовами праці.

Особливий характер праці. Робота пов'язана з підвищеним ризиком від впливу високих температур біля кухонних плит, інших гарячих поверхонь, теплового обладнання, ураження електричним струмом та механічним пошкодженням рук кухонним приладами.

1.8. Засоби захисту

Спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального та колективного захисту – за встановленими нормами.

1.9. Умови допуску до роботи за професією

Вік 18 років і старше.

Наявність документа, що підтверджує повну або часткову професійну кваліфікацію за професією «Кухар».

ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF7E0074EE8200
Підписувач: Петрошко Ігор Ростиславович
Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки

210-21 від 03.02.2021 14:49:23

ДОКУМЕНТ СЕД Мінекономіки АСКОД

Сертифікат 58E2D9E7F900307B040000007CF7E0074EE8200
Підписувач: Петрошко Ігор Ростиславович
Дійсний з 30.03.2020 0:00 по 30.03.2022 0:00

Мінекономіки

210-21 від 03.02.2021 14:49:23

Як заповнити додатки до заяви?

Додаток до заяви «Відомість про осіб, яких заявник залучає як оцінювачів»

ВІДОМОСТІ

про осіб, яких заявник Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м. Стрий", код ЄДРПОУ 02545471 залучає як оцінювачів

(найменування, код згідно з ЄДРПОУ, у разі коли статус кваліфікаційного центру має намір набути структурний або виокремлений підрозділ заявника, - найменування такого підрозділу)

Назва професійної кваліфікації "Кухар 3 розряду"

Порядковий номер	Прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) оцінювача	Освіта (зазначаються всі рівні освіти, які мають значення для оцінювальної діяльності щодо відповідної професійної кваліфікації, із зазначенням повного найменування закладів освіти (на дату закінчення) та документів про освіту)	Досвід роботи (зазначаються всі види робіт (посад), які мають значення для оцінювальної діяльності щодо відповідної професійної кваліфікації, із зазначенням повного найменування місця роботи, займаної посади, тривалості роботи)	Освіта/навчання із спеціальності "Психологія" (навчання за освітньою програмою з психології у закладі вищої освіти, післядипломна освіта, дистанційний курс тощо) із зазначенням повного найменування закладу освіти (на дату закінчення) та (за наявності) документів про освіту	Освіта/навчання у сфері освітніх видпрвань (курси кваліметрії, психометрії, тестології тощо)
1.	XXX XXXX XXXXX	Львівський кооперативний технікум економіки і права, спеціальність "Технологія громадського харчування", кваліфікація техник-технолог, комерсант, Диплом ІЕ №001657 від 24.12.1997р. Харківський інститут професійного навчання, спеціальність "Кухар-кондитер 4 розряду",	03.07.1991-03.01.1995 – кухар 4 розряду в дирекції шкільних їдалень, їдальні №53, ТзОВ "Страви пані Стефи"; 25.12.1997-29.08.1999 – кухар 5] розряду ТзОВ "Страви пані Стефи"; з 25.08.1999р. - по теперішній час – Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м. Стрий" майстер виробничого навчання.	Інститут соціально-емоційної освіти, м. Київ; курс "Соціальні та емоційні компетентності XXI століття" 30 год, Сертифікат №16705 від 07.11.2023р.	Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова ВСП "Львівський навчально-науковий центр професійної освіти", курс "Інноваційні навчально-виховні технології викладання", категорія майстер виробничого навчання, 90 год. Свідчення 12 СС 02125295 №041778-23 від 06.03.2023р. Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова ВСП

		Диплом ПК13№130080 від 26.12.2012р. Харківський інститут професійного навчання, спеціальність "Кухар-кондитер 5 розряду", Свідчення ПК13№130080св від 09.09.2014р.			"Львівський навчально-науковий центр професійної освіти", курс "Особливості взаємодії учасників освітнього процесу в умовах воєнного стану", категорія майстер виробничого навчання, 30 год. Свідчення 22 ПК 02125295 №002265-23 від 27.12.2023р. ЗРНГО "Волинський ресурсний центр", курс "Розвиток підприємницьких навичок учнів" в межах реалізації проекту "Розвиток підприємницьких навичок молоді для покращення адаптивності до потреб ринку праці під час війни" завдяки спільній програмі ЄС "EU4Skills: Кращі навички для сучасної України", 45 год. Сертифікат №2-20Л від 03.03.2023р.
					Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова ВСП "Львівський навчально-науковий центр професійної освіти", курс "Інноваційні навчально-виховні технології викладання", категорія викладач спецпредметів, 90 год. Свідчення 12 СС 02125295 №004203-23 від 06.03.2023р.

2.	XXX XXXX XXXXX	Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В.Ломоносова, спеціальність "Технологія хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництва", кваліфікація інженер-технолог, Диплом УВ №782715 від 12.06.1992р.	15.04.1985-03.05.1988 – кухар 5 розряду об'єднаних їдалень №5; 04.05.1988-26.09.1988 – технолог об'єднаних їдалень №12; 17.10.1988-15.12.1995 – адміністратор ресторану "Ромен"; 22.12.1995-10.12.1996 – кухар ПП "Ромен"; 11.12.1996-01.07.1997 – кухар ПП "Наталія-С"; 08.07.1997-31.08.1998 – майстер виробничого навчання Стрийського ВПУ-34; 01.09.1998- по теперішній час – Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м. Стрий" викладач професійно-теоретичного спрямування.	Інститут соціально-емоційної освіти, м. Київ; курс "Соціальні та емоційні компетентності XXI століття" 30 год, Сертифікат №16706 від 07.11.2023р.	Сертифікат Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області, "Новітні технології в закладах ресторанного господарства", 30год, 05.12.2023. Національний університет "Львівська політехніка" Центр інноваційних освітніх технологій, курс "Використання дистанційної платформи MOODLE для організації ефективного е-середовища закладу освіти. Дорожня карта реалізації проекту у 2023 році", 8 год, Сертифікат СУ №02071010/01579-23 від 23.05.2023р. Департамент освіти і науки Львівської обласної військової адміністрації ГО "Джуніор Ачівмент Україна", курс "Особливості впровадження та викладання курсу з підприємництва "Компанія", 15 год, Сертифікат від 30-31.08.2023р.
----	----------------------	--	--	---	--

Директор _____ Кизима О.З.

На кожен професійну кваліфікацію необхідно сформувати окрему відомість.

Особи, яких залучають в якості оцінювачів, можуть повторюватися. Головне, щоб рівень кваліфікації вказаного оцінювача не був нижчим, ніж професійна кваліфікація, яку він буде оцінювати.

Також, не обов'язково, щоб оцінювач працював у заявника. Їх можна залучати з інших установ на підставі цивільно-правового договору.

Як заповнити додатки до заяви?

Додаток до заяви «Відомість про матеріально-технічне забезпечення процедур оцінювання»

ВІДОМОСТІ

про матеріально-технічне забезпечення процедур оцінювання

Заявник: Державний навчальний заклад "Вище професійне училище №34 м. Стрий",

код ЄДРПОУ 02545471

(найменування, код згідно з ЄДРПОУ, у разі коли статус кваліфікаційного центру має набутти структурний або відокремлений підрозділ заявника, - також найменування такого підрозділу)

Назва професійної кваліфікації "Кухар 3 розряду"

1. Контрольно-оцінювальні матеріали (тестові завдання)

Порядковий номер	Назва банку тестових завдань	Кількість завдань, варіантів	Перелік типів завдань (одиничний вибір, множинний вибір, <u>ранжування</u> , співставлення, відкрите питання тощо)	Відомості про апробацію (дата, категорія та кількість учасників апробації. Звіт про апробацію додається окремим документом у довільній формі)	Відомості про оцінювання <u>валідності</u> банку тестових завдань (коли і ким проводилася оцінка валідності: за результатами апробації, експертної оцінки)	Наявність захисту банку тестових завдань (комплексна система захисту інформації або засоби організаційного та технічного захисту інформації)
1.	Пакет завдань теоретичної частини присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації "Кухар 3 розряду"	30 варіантів Один варіант містить: I рівень – 10 питань II рівень – 10 питань III рівень – 5 завдань	I рівень – одиничний вибір; II рівень – відкрите питання; III рівень – співставлення, оцінювання на робочому місці	30.10.2023 року, "Кухар 3 розряду", 26 учасників	Кваліфікаційною комісією на базі ДНЗ "Вище професійне училище №34 м. Стрий"	Пакет теоретичних завдань зберігається у сейфі в кабінеті заступника директора з навчально-виробничої роботи (НВР). Ключ від сейфу в двох екземплярах у директора та заступника директора з НВР.

2. Контрольно-оцінювальні матеріали (інші)

Порядковий номер	Назва контрольно-оцінювальних матеріалів (кваліфікаційна пробна робота, практичне завдання тощо)	Кількість варіантів	Призначення (прописати мету контрольно-оцінювальних матеріалів, на оцінювання чого спрямовані)	Відомості про апробацію (дата, категорія та кількість учасників, апробації. Звіт про апробацію додається як окремий документ у довільній формі)
1.	Пакет завдань для практичної частини тестування	30 білетів по 2 завдання	Визначити професійні компетентності згідно рівня кваліфікації	30.10.2023 року, "Кухар 3 розряду", 26 учасників

3. Інструменти, обладнання для процедур оцінювання

Порядковий номер	Найменування інструментів, обладнання	Призначення	Адреса розміщення	Найменування власника інструментів, обладнання	Підстави для користування із зазначенням строку дії
5	Шафа холодильна АФ07РКМ ТН (АРАСН)	Для короткочасного зберігання охолоджених продуктів харчування	82400, м.Стрий, вул. Гайдамацька, 15	ДНЗ "Вище професійне училище №34 м. Стрий"	Інвентарний номер 101481242-101421243 (2 шт)
6	Шафа морозильна АФ07РКМ ВТ (АРАСН)	Для заморозки та зберігання продуктів харчування	82400, м.Стрий, вул. Гайдамацька, 15	ДНЗ "Вище професійне училище №34 м. Стрий"	Інвентарний номер 101481244
7	Шафа шокового охолодження АШН05К (АРАСН)	Для швидкого охолодження або заморозки продуктів чи продукції	82400, м.Стрий, вул. Гайдамацька, 15	ДНЗ "Вище професійне училище №34 м. Стрий"	Інвентарний номер 101481254
8	<u>Пароконвектомат</u> механічний АР7QM (АРАСН)	Для теплової обробки м'ясних і рибних продуктів, овочів, картоплі, круп; здійснення процесів теплового консервування	82400, м.Стрий, вул. Гайдамацька, 15	ДНЗ "Вище професійне училище №34 м. Стрий"	Інвентарний номер 101481249

Контрольно-оцінювальні матеріали (тестові завдання) розробляються та затверджуються Заявником. До заяви про акредитацію додається один примірник тестових завдань.

Контрольно-оцінювальні матеріали (інші) – практичні завдання, кваліфікаційна пробна робота, тощо також розробляються та затверджуються Заявником. Рівень та складність виконання практичного завдання має відповідати рівню професійної кваліфікації згідно Професійного стандарту з професії для оцінювання. Практичні завдання розробляються для кожної професійної кваліфікації окремо.

До заяви про акредитацію додається один примірник практичних завдань по кожній професійній кваліфікації.

Звіт про апробацію подається у довільній формі.

Процедура присвоєння/підтвердження/визнання професійних кваліфікацій

Постановою Кабінету Міністрів України № 956 від 15 вересня 2021 року було затверджено «Порядок присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами», що визначає вимоги до процедури присвоєння/підтвердження повних та/або часткових професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами.

Порядок можна переглянути за посиланням: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/956-2021-%D0%BF#Text>

Заявник розробляє такий Порядок по кожній професійній кваліфікації, яку вказав у Заяві про проведення процедури акредитації кваліфікаційного центру.


Згідно Порядку процедура оцінювання проводиться комісією з оцінювання. Для створення комісії з оцінювання Заявник має видати наказ про створення комісії з оцінювання професійної кваліфікації. На кожну професійну кваліфікацію прописується окрема комісія (навіть якщо оцінювачі будуть повторюватися).

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

Відомості про веб-сайт заявника

Відомості про веб-сайт заявник подає у довільній формі. Це може бути лист на бланку установи заявника з описом структури сайту або просто на аркуші паперу «Відомості про веб-сайт» з описом структури сайту. В описі про веб-сайт зазначається, яка розміщена на ньому інформація стосовно кваліфікаційного центру.


На веб-сайті заявника має бути створена вкладка з назвою **«Кваліфікаційний центр»**. Необхідною умовою розміщення на сайті заявника є наступна інформація: **умови подання документів (зразки бланків документів), порядок присвоєння та підтвердження професійної кваліфікації, професійний стандарт.**



ДНЗ “Вище професійне училище № 34 м. Стрий”

Про нас ▼ Освітній процес ▼ Фахова передвища освіта(структурний підрозділ) ▼ Учням і педагогам ▼ Вступникам ▼ НПЦ ▼

Кваліфікаційні центри

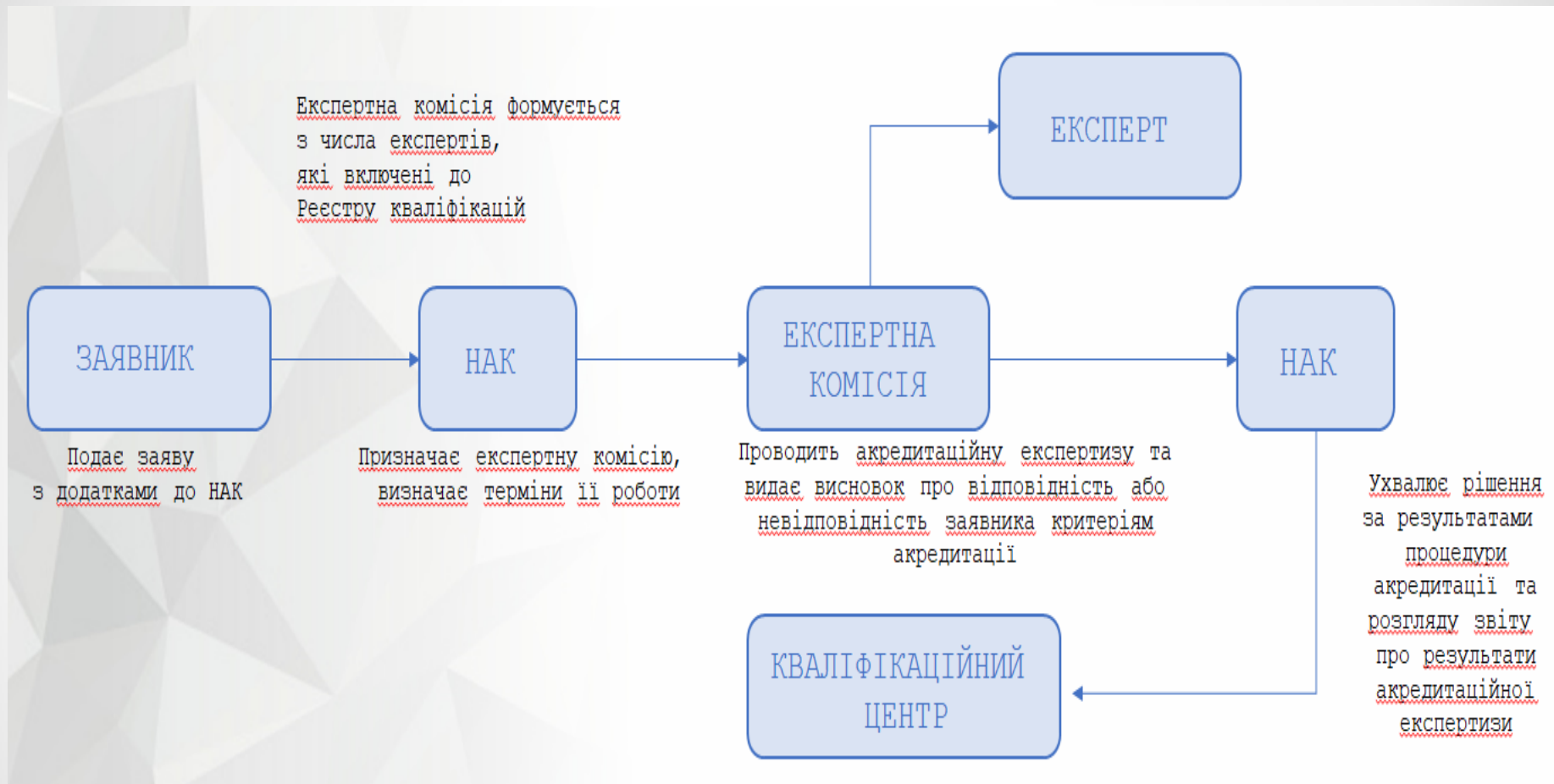


Кваліфікаційний центр –здійснює оцінювання і визнання результатів навчання, здобутих особами шляхом формальної, неформальної або інформальної освіти, присвоєння та/або підтвердження відповідних професійних кваліфікацій, визнання відповідних професійних кваліфікацій, здобутих у інших країнах

Перелік професійних кваліфікацій, які можуть бути присвоєні/підтверджені у кваліфікаційному центрі Державного навчального закладу “Вище професійне училище № 34 м. Стрий” :

- монтажник санітарно-технічних систем і устаткування 2-3 розряду;
- монтажник санітарно-технічних систем і устаткування 4 розряду;
- кухар 3 роряду;
- кухар 4 розряду;
- молодший кондитер (кондитер 3 розряду) – трудові функції А, Б;
- кондитер (кондитер 4 розряду) – трудові функції А, Б, В

Схема акредитації кваліфікаційних центрів



Процедура акредитації проводиться у строк, що не перевищує 45 робочих днів з дати прийняття Національним агентством кваліфікацій (НАК) рішення про проведення процедури акредитації. Залежно від обсягу та/або складності строк процедури акредитації за рішенням НАК може бути продовжено ще на строк до 15 робочих днів. Загальний строк проведення процедури акредитації не може перевищувати 60 робочих днів.

Видача сертифікату

Національним агентством кваліфікацій



НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО КВАЛІФІКАЦІЙ

СЕРТИФІКАТ
про акредитацію кваліфікаційного центру

Цей сертифікат засвідчує, що

Державний навчальний заклад
«Вище професійне училище № 34 м. Стрий»

(повне найменування юридичної особи/структурного або казенного підрозділу юридичної особи, код згідно з ЄДРПОУ, місцезнаходження)

02545471, Україна, 82400, Львівська обл., м. Стрий, вул. Гайдамацька, 15

є кваліфікаційним центром та має право здійснювати оцінювання і визнання результатів навчання осіб, зокрема здобутих шляхом неформальної або інформальної освіти, присвоєння та / або підтвердження професійної кваліфікації

Кухар 3 розряду

(назва професійної кваліфікації)

визнання в Україні такої професійної кваліфікації, здобутої в іншій країні, про що внесено запис до Реєстру кваліфікацій за № 131 від 17 січня 2024 року.

Сертифікат діє з 17 січня 2024 р. до 17 січня 2029 року.
Рішення Національного агентства кваліфікацій № 11/04/17 січня 2024 року.

Голова Національного агентства кваліфікацій


(підпис)

Баланюк Ю. В.
(привласнює та підписує)

Сертифікат видано 17 січня 2024 року.

МП АГЕНТСТВО
КВАЛІФІКАЦІЙ
№ 131
(номер сертифіката)

На підставі сертифіката **кваліфікаційний центр** має право:

- ✓ **здійснювати оцінювання і визнання результатів навчання здобувачів, зокрема здобутих шляхом неформальної чи інформальної освіти, присвоєння/підтвердження відповідних професійних кваліфікацій;**
- ✓ **видавати здобувачам сертифікати про присвоєння/підтвердження відповідної професійної кваліфікації відповідно до Порядку присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 вересня 2021 р. № 956;**
- ✓ **визнавати в Україні професійну кваліфікацію, здобуту в іншій країні, видавати сертифікати про визнання професійної кваліфікації відповідно до Порядку визнання в Україні професійних кваліфікацій, здобутих в інших країнах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 2 червня 2021 р. № 576.**

Алгоритм присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій Кваліфікаційним центром Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Строк процедури присвоєння/підтвердження не повинен перевищувати 25 робочих днів

КВАЛІФАЦІЙНИЙ ЦЕНТР (КЦ) Державний навчальний заклад «Вище професійне училище №34 м. Стрий»

Здобувач



Подання заяви
та документів
визначених КЦ

Перевірка КЦ протягом 10 робочих днів
заяви та документів і проведення
співбесіди

За результатами співбесіди протягом
3 робочих днів КЦ письмово
повідомляє здобувача про:

Визначення часу, дати, місця та умов
проведення процедури оцінювання

Обґрунтовану відмову в проведенні
процедури оцінювання

Визнання результатів
навчання здобувача,
присвоєння /
підтвердження його
повної / часткової
професійної кваліфікації

За результатами проведених процедур оцінювання
Комісія з присвоєння/підтвердження професійної
кваліфікації ухвалює рішення, що відображається
у протоколі про:

Відмову здобувачу у присвоєнні
/підтвердженні повної/часткової професійної
кваліфікації

На підставі рішення комісії, затвердженого
КЦ, такий КЦ протягом
5 робочих днів видає здобувачеві

Рішення про відмову здобувачу у
присвоєнні/ підтвердженні повної/
часткової професійної кваліфікації

Сертифікат про
присвоєння/
підтвердження
професійної
кваліфікації

до Реєстру кваліфікацій вносяться відомості про присвоєні/підтверджені/визнані професійні кваліфікації:
– назву документа; – номер документа;
– прізвище, власне ім'я, по батькові (за наявності) особи, якій видано документ;
– назву професійної кваліфікації;
– назву кваліфікаційного центру, який присвоїв/підтвердив/визнав професійну кваліфікацію; – дату видачі документа.

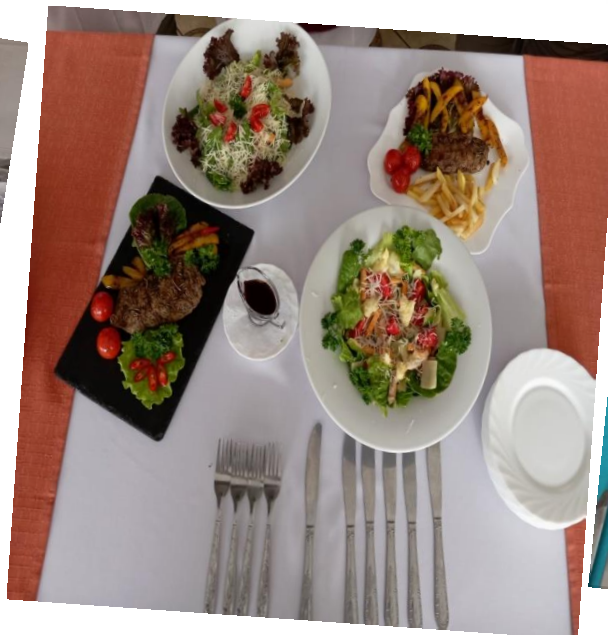
Як працює КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЦЕНТР

Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»?



Як працює КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЦЕНТР

Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»?



Як працює КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ЦЕНТР

Державного навчального закладу «Вище професійне училище №34 м. Стрий»?



**Створюймо кваліфікаційні центри та
працюймо на відбудову України!**

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!