

**Проект Європейського фонду освіти
«Відбудова України через навчання: обмін знаннями та
ресурсами - Електронне навчання та розвиток навичок
для відновлення України»**

**Настанови та рекомендації щодо опису
кваліфікацій професійної освіти, адаптованого
до відповідних норм та положень багатомовної
класифікації Європейських навичок,
компетентностей, кваліфікацій і професій (ESCO)**

Преамбула

Мета – запропонувати модель опису кваліфікацій професійної (професійно-технічної) освіти для відображення у національному Реєстрі кваліфікацій.

Очікувані результати:

- Макет опису кваліфікацій професійної (професійно-технічної) освіти з коментарями та рекомендаціями.
- Приклади опису кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти, підготовленого відповідно до запропонованого макету.
- Рекомендації профільним стейкхолдерам національного рівня щодо заходів з покращення опису кваліфікацій професійної (професійно-технічної) освіти.

Вимоги до моделі опису.

Модель опису повинна:

- Дозволяти стисло описувати кваліфікацію таким чином, щоб такий опис легко сприймався користувачами.
- Містити достатньо інформації для розуміння кваліфікації (рівень Національної рамки кваліфікації (НРК), мету, тип, результати навчання, вимоги до вступу та оцінювання, наявності, вимоги щодо доступу до професійної діяльності та/чи подальшого навчання тощо) та можливості її використання для різних цілей).

- Дозволяти порівнювати кваліфікаціями з іншими кваліфікаціями в країні та на міжнародному/зарубіжному рівні.
- Містити посилання на первинні джерела інформації, з повними даними про відповідну кваліфікацію.

Макет опису кваліфікацій професійної (професійно-технічної) освіти з коментарями та рекомендаціями

0.1. Назва кваліфікації

Назва кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти прописується відповідно до назви, вписаної в державному стандарті професійної (професійно-технічної) освіти (далі – Стандарт).

0.2. Мета

Надається контекстуальна інформація про кваліфікацію, наприклад, щодо використання кваліфікації на ринку праці, зв'язок з професійною діяльністю, підвищенням кваліфікації, продовженням навчання, «що очікується від носія/власника кваліфікації»?¹

У чинних українських Стандартах мета окремо не прописується.

[Як рекомендація – ця інформація може бути підготовлена на основі чинних кваліфікаційних характеристик, визначеної Стандартом сфери професійної діяльності (за наявності) чи підпункту 1.2 профільного професійного стандарту "Мета діяльності за професією" (за наявності)].

I Загальна інформація

1.1. Код кваліфікації

Зазначається код кваліфікації при її реєстрації в Реєстрі кваліфікацій.

У теперішній час Національне агентство кваліфікацій (НАК) не формує переліку освітніх кваліфікацій країни.

1.2. Тип кваліфікації

¹ Інформація відповідно до рекомендації «European Guidelines for the development and writing of short, learning outcomes-based descriptions of qualifications» - буде опублікована на порталі EUROPASS.

Тут прописується інформація відповідно до типів кваліфікацій, визначених Національною рамкою кваліфікацій (пункти 4-6 Додатку до постанови Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. № 1341 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 25 червня 2020 р. № 519) (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>))

В Описі кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти застосовується такий тип кваліфікації: Кваліфікація професійної (професійно-технічної) освіти.

1.3. Рівень НРК/ЄРК

Зазначається рівень НРК за результатом співвіднесення кваліфікації з НРК. . *Наразі ця інформація відсутня, оскільки рівень НРК для конкретних кваліфікацій ППТО Стандартами не визначається.*

[Як рекомендація – для орієнтуру користувачі можуть використовувати відповідну інформацію (за наявності) у Відомостях про професійні кваліфікації Реєстру кваліфікацій (<https://data.nqa.gov.ua/professional-qualifications/>)].

1.4. Обсяг

Обсяг визначається у навчальних годинах, як це прописується в Стандарті. Зазначається загальний обсяг кваліфікації без розподілу на компоненти. У випадках, якщо опис кваліфікації також містить опис проміжних/часткових кваліфікацій (неперервна первинна підготовка без вимог до стажу роботи), то зазначається сукупний обсяг.

1.5. Орган, який присвоює кваліфікацію

Кваліфікацію професійної (професійно-технічної) освіти присвоює заклад професійної (професійно-технічної) освіти. В Описі кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти можуть (за потреби) зазначатися конкретні заклади, які присвоюють відповідну кваліфікацію

1.6. Орган, який здійснює навчання

Навчання за відповідною кваліфікацією професійної (професійно-технічної) освіти здійснює заклад професійної (професійно-технічної) освіти. В Описі кваліфікації професійної

(професійно-технічної) освіти можуть (за потреби) зазначатися конкретні заклади, які здійснюють навчання за певною кваліфікацією.

1.7. Орган, який здійснює зовнішнє забезпечення якості кваліфікації

Зовнішнє забезпечення якості кваліфікації здійснює Акредитаційна комісія України.

1.8. Доступ до кваліфікації

Інформація про умови доступу до отримання кваліфікації вписується із Стандарту. Вона, як правило, може включати вимоги до наявної освіти та кваліфікацій, трудового профільного стажу роботи (за потреби), наприклад, при вступі на навчання: повна або базова загальна середня освіта, свідоцтво про базову загальну середню освіту, атестат про повну загальну середню освіту; при перепідготовці: освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжними професіями, стаж роботи за технологічно суміжними професіями офіціанта (з указанням кількості повних років) тощо.

1.9. Джерело інформації про кваліфікацію

Зазначається URL, за яким опубліковано кваліфікацію в реєстрі.

У теперішній час Національне агентство кваліфікацій (НАК) не формує переліку освітніх кваліфікацій країни.

Також, зазначається офіційне джерело інформації про кваліфікацію із посиланням на нього.

1.10. Дата затвердження та орган, що затвердив

Дата затвердження проставляється відповідно до дати затвердження Стандарту, зазначеної на його титульній сторінці.

Орган, що затвердив проставляється відповідно до дати затвердження Стандарту, зазначеної на його титульній сторінці.

II. Профіль кваліфікації

2.1. Міжнародна класифікація ISCED-F (Зазначаються назва та код поля за ISCED-F)

Профіль кваліфікації за Міжнародною стандартною класифікацією освіти (ISCED/МСКО) є обов'язковою вимогою відповідно до Європейської рамки кваліфікацій.

Наразі в Україні для кваліфікацій професійно-технічної освіти Стандартами така інформація не прописується.

[Як рекомендація – для кваліфікацій 6 та 7 рівнів НРК ця інформація може бути сформована шляхом застосування Таблиць 1 та 2 ISCO-08 (пункти 66-69) та їх інтерпретації до Міжнародної стандартної класифікації освіти (ISCED-2013). Для усіх кваліфікацій ця інформація також може бути отримана шляхом співставлення з ESCO (принаймні на рівні групи, як ESCO knowledge), це можливо й при автоматичному співставленні за ESCO linking tool].

2.2. Назва професії та код (згідно з Класифікатором професій ДК 003:2010)

Прописується відповідно до Стандарту.

2.3. Назва професії(й) та код за ESCO (включно з 4 знаками коду за ISCO)

Зазначаються назва та код груп(и) професій за ISCO та конкретних ESCO occupation(s), які визначені при співставленні з ESCO та за якими робляться відповідні витяги та посилання при співставленні (наприклад, для кваліфікації «Бармен 5 розряду» - це Бармен 5132.1, Бариста 5132.1.1., Коктейль-бармен 5132.1.2., Менеджер ресторану 1412.1.

2.4. Сфера професійної діяльності за КВЕД ДК 009:2010

Прописується відповідно до Стандарту (за наявності).

[Як рекомендація – для орієнтуру користувачі можуть використовувати відповідну інформацію (за наявності) у профільному професійному стандарті, розміщеному в Реєстрі кваліфікацій (<https://data.nqa.gov.ua/professional-qualifications/>)].

III. Результати навчання

3.1. Перелік результатів навчання

Перелік результатів навчання за кваліфікацією визначається відповідно до Стандарту як перелік результатів навчання визначених

стандартом або як перелік назв навчальних модулів, визначених у формі дієслова.

3.2. Перелік компетентностей

Зазначається перелік компетентностей за Стандартом, які згруповані відповідно до результатів навчання.

Для кожної компетентності зазначаються одна або декілька відповідних позицій стосовно вимог до знань та умінь з ESCO² з посиланнями, визначені як такі, що відповідають певній компетентності. Інформація для зручності формується у вигляді Таблиці.

Результати навчання	Компетентності	Відповідники в ESCO (знання та навички) з посиланнями
Загальні та ключові компетентності, притаманні для всіх Результатів навчання Стандарту		
Результат навчання 1		
Результат навчання 2		

² Багатомовна класифікація умінь, навичок, компетентностей, кваліфікацій і занять (ESCO) (<https://esco.ec.europa.eu/en/use-esco/download>).

.....		

IV. Оцінювання та присвоєння кваліфікації

4.1. Допуск до оцінювання/кваліфікаційної атестації

Інформація випикується із Стандарту. Вона повинна торкатися умов допущення здобувача до процесу оцінювання результатів навчання. Наприклад, успішне завершення освітньої програми відповідного спрямування. Зазначаються також умови допуску до завершення певної (формальної) програми навчання, досвід роботи, можливість оцінювання через підтвердження результатів неформального навчання, за результатами накопичення часткових кваліфікацій тощо.

4.2. Методи оцінювання

Інформація випикується із Стандарту.

У чинних українських Стандартах ця інформація, як правило, чітко не прописана.

4.3. Документ, що підтверджує здобуття кваліфікації

Інформація випикується із Стандарту. Зазначаються відповідні документи, наприклад, диплом кваліфікованого робітника державного зразка, свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, свідоцтво про підвищення робітничої кваліфікації, сертифікат про присвоєння/підтвердження повної/часткової професійної кваліфікації.

4.4. Можливості отримання додаткових (пов'язаних) кваліфікацій (документів)

Інформація випикується із Стандарту (за наявності). Додаткова кваліфікація матиме місце під час неперервної первинної підготовки без вимог до стажу роботи, коли здобувач матиме можливість отримати професійну кваліфікацію попереднього рівня. Наприклад, здобувач професійної кваліфікації «Бармен 5 розряду», отримує й професійну кваліфікацію «Бармену 4 розряду». Крім того, додатковими кваліфікаціями виступатимуть сертифікати за окремо оціненими результатами навчання.

V. Пов'язані кваліфікації

Випикуються назви інших кваліфікацій, зазначені у відповідному затвердженому Стандарті, які мають певний зв'язок з кваліфікацією, що описується. Це можуть бути кваліфікації, які є частиною, або надають доступ до кваліфікації, що описується, або визначені у відповідному професійному стандарті або кваліфікаційній характеристиці (на основі яких розроблено Стандарт).

VI. Нормативна база/Зовнішні вимоги

Прописується повна інформація з посиланнями на затверджений Стандарт та професійний стандарт (за наявності).

VII. Інша інформація

Прописується інформація, яка не відображена в Описі. Це можуть бути вимоги стосовно доступу кваліфікації до регульованої професійної діяльності, будь-яка інформація щодо продовження навчання або працевлаштування тощо.

Додаток 1

Приклади опису кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти, підготовлений відповідно до запропонованого макету

2.1. Опис кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти «Бармен 5 розряду»

0.1. Назва кваліфікації

Бармен 5 розряду

0.3. Мета

Не прописана

I Загальна інформація

1.9. Код кваліфікації

У Реєстрі кваліфікацій відсутній

1.10. Тип

Кваліфікація професійної (професійно-технічної) освіти.

1.11. Рівень НРК/ЄРК

Не визначено

1.12. Обсяг

1075 навчальних годин

1.13. Орган, який присвоює кваліфікацію

Заклад професійної (професійно-технічної) освіти

1.14. Орган, який здійснює навчання

Заклад професійної (професійно-технічної) освіти

1.15. Орган, який здійснює зовнішнє забезпечення якості кваліфікації

Акредитаційна комісія України

1.16. Доступ до кваліфікації

а) при вступі на навчання: повна або базова загальна середня освіта. Свідоцтво про базову загальну середню освіту; Атестат про повну загальну середню освіту; б) при перепідготовці: освітньо-

кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжними професіями «Офіціант» або «Буфетник 4-го розряду, стаж роботи за технологічно суміжними професіями офіціанта або буфетника 4-го розряду – не менше 1 року або 3-го розряду – не менше 2 років

1.9. Джерело інформації про кваліфікації

Сайт МОН України. Затверджені стандарти професійної освіти у 2020 році (<https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnichna-osvita/reforma-profesijnoyi-osviti/zmist-profesijnoyi-osviti-osvitni-standarti-programi-informaciya-dlya-uchniv-ta-pedagogiv/derzhavni-standarti-navchalni-plani-ta-programi/arhiv-zatverdzenih-standartiv-profesijnoyi-osviti-2006-2020/zatverdzeni-standarti-profesijnoyi-osviti-2020>).

1.10. Дата затвердження та орган, що затвердив

Наказ Міністерства освіти і науки України від 28.10.2020 р. № 1325

II. Профіль кваліфікації

2.1. Міжнародна класифікація ISCED-F (Зазначаються назва та код поля за ISCED-F)

Не визначено

2.2. Назва професії та код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 "Класифікатор професій" (КП))

Бармен 5123

2.3. Назва професії(й) та код за ESCO (включно з 4 знаками коду за ISCO)

Бармени 5132 (<http://data.europa.eu/esco/isco/C5132>);

Бармен/барменка 5132.1
(<http://data.europa.eu/esco/occupation/2f5e38a0-6578-4665-bdbd-e2ab505be140>).

Бариста 5132.1.1. (<http://data.europa.eu/esco/occupation/bf7d8b16-4e2c-48ef-b44e-dc25b2d0ab61>);

Коктейль-бармен/коктейль-барменка 5132.1.2.
(<http://data.europa.eu/esco/occupation/e20816a9-51d0-410b-b2c6-cbc22c1c4256>);

Менеджер ресторану/ Менеджерка ресторану 1412.1
(<http://data.europa.eu/esco/occupation/d5eb6150-bbff-4a9c-9d0c-21eab4dbe2b6>).

2.4. Сфера професійної діяльності за КВЕД ДК 009:2010

Секція I – Тимчасове розміщення й організація харчування. Розділ 56 – Діяльність із забезпечення стравами та напоями. Група 56.3 – Обслуговування напоями. Клас 56.30 – Обслуговування напоями.

III. Результати навчання

3.1. Перелік результатів навчання

3.1.1. Готувати торговий зал, барну стійку, полиці до обслуговування відвідувачів (Бармен 4 розряду)

3.1.2. Організовувати виробництво і реалізацію продукції бару (Бармен 4 розряду)

3.1.3. Організовувати та проводити спеціальні види бенкетів, кейтерингове обслуговування (Бармен 5 розряду)

3.1.4. Розроблювати та реалізовувати фірмові напої (Бармен 5 розряду)

3.2. Перелік компетентностей

Таблиця

Перелік компетентностей за Стандартом, згрупованих за результатами навчання, та їх відповідники в ESCO з посиланнями

Результати навчання	Компетентності	Відповідники в ESCO з посиланнями
Не прописані. Викладено відповідно до назв навчальних модулів		
Загальні та ключові компетентності,	Підприємницька	підтримувати стандарти обслуговування споживачів (http://data.europa.eu/esco/skill/75dfe1ee-5935-42ce-b820-697f827825c3)

<p>притаманні для всіх Результатів навчання Стандарту</p>		<p>визначати потреби споживача (http://data.europa.eu/esco/skill/68698869-c13c-4563-adc7-118b7644f45d) збільшувати суму купівлі товарів (http://data.europa.eu/esco/skill/306a1555-9fa2-47af-b996-a0a8833cbe81) максимізувати доходи від продажів (http://data.europa.eu/esco/skill/9f10e94b-a43d-4772-9f60-24e9bbdbdedb7)</p>
	<p>Громадянські, соціальні та навчальні</p>	<p>релігійні обмеження у харчуванні, наявність вегетаріанців, людей, що потребують дієтичного харчування тощо, підтримувати відносини з клієнтами (http://data.europa.eu/esco/skill/2239694b-771a-4586-8b54-2794e361a9ae) розглядати скарги клієнтів (http://data.europa.eu/esco/skill/28d715e3-3e5b-4fb6-8dd2-4be4919c8587) працювати в колективі (http://data.europa.eu/esco/skill/8c8da904-cdb3-47d9-bfbf-15ade747d9ec)</p>
	<p>Спілкування іноземними мовами</p>	<p>застосовувати іноземні мови в готельному бізнесі (http://data.europa.eu/esco/skill/de9d332c-f911-4579-8681-d8d8d954cd8e)</p>
	<p>У сфері охорони праці, виробничій санітарії та гігієни, інших видів безпеки</p>	<p>дотримуватися правил безпеки й гігієни харчових продуктів (http://data.europa.eu/esco/skill/0ff99f51-40d9-42f1-a1ec-377b2bb5e15f); підтримувати стандарти особистої гігієни (http://data.europa.eu/esco/skill/0e21e183-e787-4f23-a240-93b416c088c2) дотримуватись законів про вживання алкоголю (http://data.europa.eu/esco/skill/79593e17-a63e-41bf-8f2f-ee9fd86df8a1) виявляти зловживання наркотиками (http://data.europa.eu/esco/skill/e2c81781-19c8-4349-94a2-7ae3a541596a)</p>

	Технологічна	<p>забезпечувати контроль порцій (http://data.europa.eu/esco/skill/15e0ae17-1efe-4e58-aff3-5bdb766de882)</p> <p>творчо підходити до їжі та напоїв (http://data.europa.eu/esco/skill/4cc3ae6a-c53e-4113-aced-41476cd22eb3)</p> <p>створювати нові рецепти (http://data.europa.eu/esco/skill/c19c5b7d-ce2f-451f-9ae3-59cf823aa490)</p> <p>складати кулінарні рецепти (http://data.europa.eu/esco/skill/f4a30153-2b27-4c15-82ea-e0216bd0012f)</p> <p>працювати за рецептом (http://data.europa.eu/esco/skill/a0d96ce8-aeeb-4ffb-bd78-21c0598179ff)</p>
Результат навчання 1 Готувати торговий зал, барну стійку, полиці до обслуговування відвідувачів (Бармен 4 розряду)	Організація підготовки торгового залу, барної стійки, полиць, відсіків та вітрини до процесу обслуговування споживачів	<p>виконувати процедури відкриття та закриття (http://data.europa.eu/esco/skill/e5a6d7a7-f275-4e3a-be59-ea7c134944a6); заповнювати бар (http://data.europa.eu/esco/skill/616cd160-2f18-47f4-a814-a93179ce0c84); обладнати зону бару (http://data.europa.eu/esco/skill/a7478d09-585e-4fac-9ee0-14755f4afa48); створювати декоративні вітрини з їжею (http://data.europa.eu/esco/skill/efd806d5-8390-4591-9c52-14d8f74bfa43)</p> <p>очищати панель під час закриття (http://data.europa.eu/esco/skill/46c1a6a6-8085-4987-b2f6-25edffd57807); передавати територію обслуговування (http://data.europa.eu/esco/skill/46e8d7a2-5d09-4020-84a8-993778db3bc3); підтримувати чистоту бару (http://data.europa.eu/esco/skill/c611304c-2b99-4d56-b267-55e403925736)</p> <p>забезпечувати відсутність відвідувачів у барі після закриття (http://data.europa.eu/esco/skill/46c1a6a6-8085-4987-b2f6-25edffd57807)</p>

	<p>Організація робочого місця бармена</p>	<p>Навички: працювати з посудомийною машиною (http://data.europa.eu/esco/skill/f20aedf0-6543-498d-b88e-0a32e604acbb) поповнювати запаси бару (http://data.europa.eu/esco/skill/616cd160-2f18-47f4-a814-a93179ce0c84) міняти кеги (http://data.europa.eu/esco/skill/971c73a0-c7a3-4715-9854-257f0acbe388); поводитися з газовими балонами (http://data.europa.eu/esco/skill/60e7f136-49eb-4496-a54f-410a6e564de6); створювати декоративні вітрини з їжею (http://data.europa.eu/esco/skill/efd806d5-8390-4591-9c52-14d8f74bfa43); чистити труби для подачі пива (http://data.europa.eu/esco/skill/0dd7a0f5-ec2e-47a8-9fa2-d9705f589d14) обслуговувати обладнання для безалкогольних напоїв (http://data.europa.eu/esco/skill/97c0b4de-0851-4cbb-b184-60cfcf362d82) перевіряти поставки при отриманні (http://data.europa.eu/esco/skill/f7f56b20-8f05-4731-a1bf-79fdcffc72ce) Знання: правила поводження з відходами (http://data.europa.eu/esco/skill/40f65a56-ccbe-4601-9f32-1cc6cdd24f28) методології забезпечення якості (http://data.europa.eu/esco/skill/c7cc6dc5-d56b-4323-8e5c-47c4022f615f)</p>
	<p>Полірування скляного посуду та його перенесення</p>	<p>Навички: доглядати за скляним посудом (http://data.europa.eu/esco/skill/1493a-def-8342-418b-bf61-87cf8a99c4d7)</p>
	<p>Полірування столового порцеляново-го посуду та</p>	<p>Навички: готувати столовий посуд (http://data.europa.eu/esco/skill/113d5db5-4fb4-418c-a4e0-2f01a71b26a1)</p>

	столових приборів і його перенесення	
Результат навчання 2 Організувати виробництво і реалізацію продукції бару (Бармен розряду) 4	Складання меню для різних типів підприємств ресторанного господарства	Навички: визначити потреби клієнта (http://data.europa.eu/esco/skill/68698869-c13c-4563-adc7-118b7644f45d); представляти меню напоїв (http://data.europa.eu/esco/skill/9def3846-239c-4bcc-a84d-185d33d8f4db);
	Складання прейскурантів для різних типів підприємств ресторанного господарства	Навички: складання прайс-листів напоїв (http://data.europa.eu/esco/skill/32579397-fb07-475e-82a9-cf3bdf83aef5)
	Подавання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв	Навички: інформувати клієнтів про сорти кави (http://data.europa.eu/esco/skill/a8562251-8f76-4217-b738-c348048c0f5d) інформувати клієнтів про сорти чаю (http://data.europa.eu/esco/skill/131d6a9e-6dd8-4c7d-bb19-a222a9ad16f1) готувати гарячі напої, заварюючи каву та чай, а також належним чином готувати інші гарячі напої (http://data.europa.eu/esco/skill/e4fb4f26-1c0c-45e4-9250-5be32cee2a48) подавати напої (http://data.europa.eu/esco/skill/beeaddc7-fe69-4b97-a286-0bd595432eb9); подавати пиво (http://data.europa.eu/esco/skill/eae7d1fd-8011-476e-9762-200d4162f957)
	Відкорковування пляшок, наливання вино-	Навички: подавати вина (http://data.europa.eu/esco/skill/44773391-78b7-4500-b421-96a9ca622a99)

	горілчаних виробів	
	Демонстрація прийомів наливання алкогольних напоїв	Навички: демонструвати алкогольні напої (http://data.europa.eu/esco/skill/46c05003-0e8c-46f2-a156-8dd5846fa722)
	Добирання посуду для різноманітних алкогольних напоїв	Навички: доглядати за скляним посудом (http://data.europa.eu/esco/skill/1493a-def-8342-418b-bf61-87cf8a99c4d7)
	Приготування та подача коктейль-аперитивів	Навички: Приготування та подача коктейль-аперитивів, створення коктейльних прикрас (http://data.europa.eu/esco/skill/f42df0af-c63b-41a7-815f-ab5eb85098e3)
	Складання карти вин, коктейлів та барної картки для різних видів барів	Навички: Складання меню напоїв, зокрема фірмових (http://data.europa.eu/esco/skill/ce74f666-bda5-4dfa-9578-fa243b8d5fe7) Знання: сорти ігристих вин та їх поєднання з харчовими продуктами (http://data.europa.eu/esco/skill/198517e5-63bc-4337-bb33-6819bfa2f265)
	Заповнення бланків рахунку, розрахунок зі споживачем	Навички: обробляти платежі (http://data.europa.eu/esco/skill/bdcac0c8-b77a-4640-9eaf-c0cf3efd1e23)
	Складання та здача товарного звіту	Навички: обробляти платежі (http://data.europa.eu/esco/skill/bdcac0c8-b77a-4640-9eaf-c0cf3efd1e23)
Результат навчання з Організувати та	Організація кейтерингово-го обслуговування	Навички: організувати спеціальні заходи (http://data.europa.eu/esco/skill/aea9e7b9-53a3-4f03-9d9c-4ef6c383403a)

<p>проводити спеціальні види банкетів, кейтерингове обслуговування (Бармен розряду) 5</p>		<p>розробляти спеціальні рекламні акції (http://data.europa.eu/esco/skill/fef5a450-6230-4a34-b3e3-764252dbdcec); розпродаж товарів (http://data.europa.eu/esco/skill/306a1555-9fa2-47af-b996-a0a8833cbe81)</p>
	<p>Підготовка та обслуговування спеціальних видів банкетів</p>	<p>Навички: зустрічати гостей (http://data.europa.eu/esco/skill/26a6e6d2-1c9a-4d7e-8c04-5ba16d1f53da) застосовувати спеціальні акції (http://data.europa.eu/esco/skill/fef5a450-6230-4a34-b3e3-764252dbdcec) готувати спеціалізовані сорти кави (http://data.europa.eu/esco/skill/a37afd64-1022-48ba-a8e7-e41b29fe056e)</p>
	<p>Обслуговування різних прийомів іноземних туристів</p>	<p>обслуговувати VIP-гостей (http://data.europa.eu/esco/skill/496fd702-885e-488c-a48a-27e0ab692292)</p>
	<p>Приготування та подача коктейлів за стандартами ІВА</p>	<p>Навички: готувати коктейлі (http://data.europa.eu/esco/skill/81d5b408-e805-4788-8dbd-42f22e8fd199) готувати оздоблення для напоїв (http://data.europa.eu/esco/skill/80ec44cc-372a-4dc6-ab36-7ffdbf3bfc4e) збирати прикраси для коктейлів (http://data.europa.eu/esco/skill/f42df0af-c63b-41a7-815f-ab5eb85098e3) Знання: типи віничків для збивання (http://data.europa.eu/esco/skill/dbeb3539-73c7-4be5-ada5-1d6e9657b356)</p>
<p>Результат навчання 4 Розроблювати та реалізовувати фірмові напої</p>	<p>Розробка та впровадження рецептур фірмових коктейлів та напоїв</p>	<p>Навички: створювати рецепти напоїв на основі рослинних компонентів (http://data.europa.eu/esco/skill/261de443-57a9-481d-b6ec-c3e136e41789) розробляти рецепти пива (http://data.europa.eu/esco/skill/0450f6a4-495e-4484-b11f-84e8c12ac5f9)</p>

(Бармен розряду) 5		<p>розробляти рецепти сидру (http://data.europa.eu/esco/skill/4d3d5b7d-7189-4f3c-9426-1601b971311b) готувати змішані напої (http://data.europa.eu/esco/skill/81d5b408-e805-4788-8dbd-42f22e8fd199) ; готувати фруктові інгредієнти для використання в напоях (http://data.europa.eu/esco/skill/42df8703-d69f-4b27-a75f-9e7f0299ceb7) вичавлювати сік (http://data.europa.eu/esco/skill/66466b34-2353-4589-a697-8154f5d9aef8)</p> <p>Знання: характеристику місцевих визначних пам'яток і подій, житло, бари та ресторани та види дозвілля (http://data.europa.eu/esco/skill/221a3714-9a9e-43a4-869e-184bbea5e32d)</p>
	Приймання замовлення і проведення розрахунків за допомогою POS-терміналу	<p>Навички: приймати замовлення на їжу та напої від споживачів (http://data.europa.eu/esco/skill/704bed2c-737a-4585-b840-1d28bbcab9b4) обробляти платежі (http://data.europa.eu/esco/skill/bdcac0c8-b77a-4640-9eaf-c0cf3efd1e23)</p>
	Проведення розрахунків із споживачами через РРО	<p>Навички: обробляти платежі (http://data.europa.eu/esco/skill/bdcac0c8-b77a-4640-9eaf-c0cf3efd1e23)</p>
	Приготування та подача довгих змішаних напоїв	<p>Навички: готувати змішані напої (http://data.europa.eu/esco/skill/81d5b408-e805-4788-8dbd-42f22e8fd199); готувати фруктові інгредієнти для використання в напоях (http://data.europa.eu/esco/skill/42df8703-d69f-4b27-a75f-9e7f0299ceb7)</p>
	Приготування та подача гарячих напоїв	<p>Навички: готувати гарячі напої (http://data.europa.eu/esco/skill/e4fb4f26-1c0c-45e4-9250-5be32cee2a48)</p>

	Приготування та подача холодних та гарячих закусок	Навички: працювати з барним обладнанням (http://data.europa.eu/esco/skill/bea04ae5-1f6c-4ceb-b5a6-3bfe2482158a)
--	--	---

IV. Оцінювання та присвоєння кваліфікації

4.1. Допуск до оцінювання/кваліфікаційної атестації

Успішне завершення освітньої програми "Бармен". Зазначаються умови допуску до завершення певної (формальної) програми навчання, досвід роботи, можливість оцінювання через підтвердження результатів неформального навчання, за результатами накопичення часткових кваліфікацій тощо. При перепідготовці: освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за технологічно суміжними професіями «Офіціант» або «Буфетник 4-го розряду, стаж роботи за технологічно суміжними професіями офіціанта або буфетника 4-го розряду – не менше 1 року або 3-го розряду – не менше 2 років.

4.2. Методи оцінювання

Конкретно не прописані

4.3. Документ, що підтверджує здобуття кваліфікації

Диплом кваліфікованого робітника державного зразка. Свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації Бармен 5 розряду.

4.4. Можливості отримання додаткових (пов'язаних) кваліфікацій (документів)

Свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації Бармен 4 розряду. Сертифікати за окремими результатами навчання/модулями 1 – 4.

V. Пов'язані кваліфікації

Бармен 4 розряду, Офіціант 4 розряду, Буфетник 4 розряду, Бариста

VI. Нормативна база/Зовнішні вимоги

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5123.1.56.30-2020 з професії 5123 «Бармен». МОН України. ЗАТВЕРДЖЕНІ СТАНДАРТИ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ 2020, позиція №2 (<https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnicna-osvita/reforma-profesijnoyi-osviti/zmist-profesijnoyi-osviti-osvitni-standarti-programi-informaciya-dlya-uchniv-ta-pedagogiv/derzhavni-standarti-navchalni-plani-ta-programi/arhiv-zatverdzhениh-standartiv-profesijnoyi-osviti-2006-2020/zatverdzhени-standarti-profesijnoyi-osviti-2020>).

Кваліфікаційна характеристика професії «Бармен». Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників, випуск № 65 «Торгівля та громадське харчування» (https://vk24.ua/regulations_and_jurisprudence/nakazi/vipusk-65-dovidnika-kvalifikacijnih-kharakteristik-profesiy-torgivlya-ta-gromadske-kharchuvannya).

VII. Інша інформація

Здобувачі професійної кваліфікації Бармен 5 розряду можуть працевлаштовуватися за рішенням роботодавця також на робочі місця як за пов'язаними кваліфікаціями (Бармен 4 розряду, Офіціант 4 розряду, «Буфетник 4 розряду»), так і за кваліфікаціями 4 та нижче розрядів (за наявності) за професіями, віднесеними у КП до підкласу 5123 "Офіціанти та буфетники", а саме: Стюард, Бариста, Бармен судновий, Буфетник судновий, Готувач молочних коктейлів, Готувач напоїв, Офіціант судновий, Сомельє та Стюард (заклади ресторанного господарства).

2.2. Опис кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти «Муляр 3 розряду»

0.1. Назва кваліфікації

Муляр 3 розряду

0.2. Мета

Не прописана

I Загальна інформація

1.1. Код кваліфікації

У Реєстрі кваліфікацій відсутній

1.2. Тип

Кваліфікація професійної (професійно-технічної) освіти

1.2. Рівень НРК/ЄРК

Не визначено

1.4. Обсяг

795 навчальних годин

1.5. Орган, який присвоює кваліфікацію

Заклад професійної (професійно-технічної) освіти

1.6. Орган, який здійснює навчання

Заклад професійної (професійно-технічної) освіти

1.7. Орган, який здійснює зовнішнє забезпечення якості кваліфікації

Акредитаційна комісія України

1.8. Доступ до кваліфікації

Повна загальна середня освіта

1.9. Джерело інформації про кваліфікації

Сайт МОН України. Державний освітній стандарт на професію «Муляр»

(<https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2023/09/27/Standart.proftekhn-Mulyar-1165-27.09.2023.pdf>)

1.10. Дата затвердження та орган, що затвердив

Наказ Міністерства освіти і науки України від 27.09.2023 р. № 1165

II. Профіль кваліфікації

2.1. Міжнародна класифікація ISCED-F (Зазначаються назва та код поля за ISCED-F)

Не визначено

2.2. Назва професії та код (згідно з Національним класифікатором України ДК 003:2010 "Класифікатор професій" (КП))

Муляр 7122

2.3. Назва професії(й) та код за ESCO (включно з 4 знаками коду за ISCO)

Муляри та подібні до них 7112 (<http://data.europa.eu/esco/isco/C7112>);

Муляр/мулярка 7112.1.
(<http://data.europa.eu/esco/occupation/05f321f8-055b-407d-bf19-e0ddabda56b7>)

2.4. Сфера професійної діяльності за КВЕД ДК 009:2010

Секція F – Будівництво. Розділ 41 – Будівництво будівель. Група 41.2 – Будівництво житлових та нежитлових будівель. Клас 41.20 – Будівництво житлових та нежитлових будівель.

III. Результати навчання

3.1. Перелік результатів навчання

3.1.1. Організувати будівельний майданчик для виконання кам'яних робіт

3.1.2. Виконувати кладки за однорядною, багаторядною, трирядною системами перев'язування швів

3.1.3. Виконувати кладки з керамічних порожнистих, бетонних і природних каменів

3.1.4. Виконувати кладки конструкцій із цегли. Здійснювати ремонт конструкцій

3.1.5. Виконувати бутові та бутобетонні кладки із улаштуванням тепло- та гідроізоляції

3.1.6. Виконувати кладки зовнішніх стін із використанням лицьової цегли

3.1.7. Виконувати монтаж збірних елементів конструкцій

3.2. Перелік компетентностей

Таблиця

Перелік компетентностей за Стандартом, згрупованих за результатами навчання, та їх відповідники в ESCO з посиланнями

Результати навчання	Компетентності	Відповідники в ESCO з посиланнями
Загальні та ключові компетентності, притаманні для всіх Результатів навчання Стандарту	Комунікативна	Навички: вести облік виконання робіт (http://data.europa.eu/esco/skill/ccf_bdaad-b91d-4bfe-bd0e-d30b33587f19) замовляти будівельні матеріали (http://data.europa.eu/esco/skill/9f1bd2a4-91af-4b60-aeb3-0fe1f4434966) працювати в будівельній бригаді (http://data.europa.eu/esco/skill/4fa2d6ba-4fff-4f21-bddd-4a54ae840955)
	Особистісна, соціальна та навчальна	Не знайдено для цієї кваліфікації
	Громадянська	Не знайдено для цієї кваліфікації
	Енергоефективна та екологічна	Навички: працювати ергономічно (http://data.europa.eu/esco/skill/156f8c5b-894a-4ccc-a70e-37a2726f3f00) сортувати відходи (http://data.europa.eu/esco/skill/110d7aa3-e44e-4cse-a927-8d4de615f3d9) Знання: Поводження з відходами (http://data.europa.eu/esco/skill/40f65a56-ccbe-4601-9f32-1cc6cdd24f28)
	Дотримання основ з охорони праці	Навички: використовувати засоби захисту в будівництві

		<p>(http://data.europa.eu/esco/skill/c643e59b-d74c-4f44-b76e-6e1d96c05ec4)</p> <p>дотримуватися процедур охорони здоров'я та безпеки під час будівництва</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/86df7af2-f9f3-4c06-a500-7f1fba9e78fe)</p> <p>дотримуватися техніки безпеки під час виконання висотних робіт</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/fafbb75f-ec35-4cc2-996a-20c85ef6c266)</p>
	Математична	<p>Навички:</p> <p>перевірити рівність цегли</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/b6239792-033c-41ba-b09b-21837655436a)</p> <p>розрахувати потреби в будівельних матеріалах</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/5d9dd44a-81f8-4710-bd4d-af27ec5c2139)</p> <p>Знання:</p> <p>будівельні норми</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/615cfc39-797f-4229-8e92-159fcf8f3030)</p>
	Цифрова	<p>Навички:</p> <p>інтерпретувати 2D-плани</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/dfce2aba-783e-4e17-9c17-e74aca505ec2)</p> <p>інтерпретувати 3D-плани</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/aafbb139-02c6-4f35-bc62-ff73faf97d6d)</p> <p>працювати з геодезичними приладами</p> <p>(http://data.europa.eu/esco/skill/af1df253-5103-46d7-a757-b17bf5a4e581)</p>

		<p>Знання: 3D-висвітлення (http://data.europa.eu/esco/skill/6e53fd99-b646-4327-9580-ac062ab21188) геодезія (http://data.europa.eu/esco/skill/1cca610d-2afc-44a7-97fc-f2262fb5fc75)</p>
<p>Результат навчання 3.1.1. Організувати будівельний майданчик для виконання кам'яних робіт</p>	<p>Здатність підготувати робоче місце для виконання кам'яних робіт</p>	<p>Навички: використовувати вимірювальні інструменти (http://data.europa.eu/esco/skill/b92758d4-4591-4df1-9ceb-f907aa71ebd9) змішувати будівельні розчини (http://data.europa.eu/esco/skill/bfd96453-f2fd-43ea-afc1-fb2dc0d7367d) обстежувати будівельні матеріали (http://data.europa.eu/esco/skill/50f2d23c-b3fb-48a5-967b-14fd0a6dd205) перевозити будівельні матеріали (http://data.europa.eu/esco/skill/4af56376-7b2f-4ced-ac58-0c3967bd1e83) проводити крейдяну лінію (http://data.europa.eu/esco/skill/2da864d4-339f-40ab-91c0-9f8d229a2c0b) убезпечувати робочу зону (http://data.europa.eu/esco/skill/6ed2fb8d-3580-497f-8a21-30a0ada5caae) використовувати кутник (http://data.europa.eu/esco/skill/2a2cf590-67fd-473b-8ae0-f1f7d46bcbe7) контролювати рівень запасів (http://data.europa.eu/esco/skill/44f)</p>

		<p>6a65f-6be7-4818-9a66-73908797283f)</p> <p>обробляти вхідні будівельні матеріали (http://data.europa.eu/esco/skill/a3e0224a-c952-4b4e-b664-d7186f62715b)</p> <p>обслуговувати обладнання (http://data.europa.eu/esco/skill/5033c2fb-ec55-4b8e-b0a4-9379593f1e1c)</p> <p>підтримувати чистоту на робочому місці (http://data.europa.eu/esco/skill/5598739b-6718-4cff-8402-91d7f65b1505)</p> <p>Знання: контрольно-вимірвальне обладнання (http://data.europa.eu/esco/skill/16c8eade-5c2b-4c9c-a60d-6799dbc758a3)</p> <p>прецизійні вимірвальні прилади (http://data.europa.eu/esco/skill/b386e189-12c5-4df6-b1db-059eb3f6dd88)</p> <p>будівельна галузь (http://data.europa.eu/esco/skill/fe77f9ca-7bd2-4a68-98f4-8463a4fb8301)</p>
<p>Результат навчання 3.1.2. Виконувати кладки за однорядною. Багаторядною, трирядною системами перев'язування швів</p>	<p>Здатність виконувати кладку із цегли:</p> <ul style="list-style-type: none"> - простих стін; - кутів, обмежень, примикань та перетину простих стін за одноряд- 	<p>Навички: кладка каменю, цегли та подібних будівельних блоків для будівництва або ремонту стін, перегородок, камінів та інших конструкцій, таких як димові труби, печі, конвертери, печі та печі, опори та опори (http://data.europa.eu/esco/isco/C7112)</p> <p>класти цеглу (http://data.europa.eu/esco/skill/13)</p>

	ною системою перев'язування швів	e1c0a2-b90d-46f4-be51-11730360b38d) обробляти шви, які заповнюються розчином http://data.europa.eu/esco/skill/3e3f2ff8-cf80-4415-ac6a-020d52b175c1) розколювати цеглу
	Здатність виконувати кладку кутів та стін за багаторядною системою перев'язування швів	Навички: класти цеглу http://data.europa.eu/esco/skill/13e1c0a2-b90d-46f4-be51-11730360b38d) обробляти шви, які заповнюються розчином http://data.europa.eu/esco/skill/ca309d1f-e080-42a3-b828-1c16e74aa9e7)
	Здатність виконувати кладку стовпів та колон за трирядною системою перев'язування швів	Навички: класти цеглу http://data.europa.eu/esco/skill/13e1c0a2-b90d-46f4-be51-11730360b38d) обробляти шви, які заповнюються розчином http://data.europa.eu/esco/skill/ca309d1f-e080-42a3-b828-1c16e74aa9e7)
Результат навчання 3.1.3. Виконувати кладки з керамічних порожнистих, бетонних і	Здатність виконувати кладку стін, кутів і простінків із керамічної порожнистої цегли та керамічного блоку	Навички: класти цеглу http://data.europa.eu/esco/skill/13e1c0a2-b90d-46f4-be51-11730360b38d) обробляти шви, які заповнюються розчином http://data.europa.eu/esco/skill/ca309d1f-e080-42a3-b828-1c16e74aa9e7)

<p>природних каменів</p>	<p>Здатність виконувати кладку стін із порожнистих та суцільних бетонних каменів</p>	<p>Навички: обробляти шви, які заповнюються розчином (http://data.europa.eu/esco/skill/ca309d1f-e080-42a3-b828-1c16e74aa9e7) керувати електричною каменерізною пилкою (http://data.europa.eu/esco/skill/313ca66d-01e6-49af-aa8c-cf8f27c00814) Знання: методи розпилювання (http://data.europa.eu/esco/skill/00c85cbc-2b24-4605-a6fe-55b5c615e3fe)</p>
	<p>Здатність виконувати кладку легкобетонним та силікатним камінням з облицюванням декоративною цеглою</p>	<p>Навички: класти цеглу (http://data.europa.eu/esco/skill/13e1c0a2-b90d-46f4-be51-11730360b38d) обробляти шви, які заповнюються розчином (http://data.europa.eu/esco/skill/ca309d1f-e080-42a3-b828-1c16e74aa9e7) встановлювати декорації (http://data.europa.eu/esco/skill/8c5d42a6-a3a3-4d77-b704-4a92030f941f) керувати електричною каменерізною пилкою (http://data.europa.eu/esco/skill/313ca66d-01e6-49af-aa8c-cf8f27c00814) Знання: методи розпилювання (http://data.europa.eu/esco/skill/00c85cbc-2b24-4605-a6fe-55b5c615e3fe)</p>

<p>Результат навчання 3.1.4. Виконувати кладку конструкцій із цегли. Здійснювати ремонт конструкцій</p>	<p>Здатність виконувати кладку конструкцій із цегли</p>	<p>Навички: класти цеглу (http://data.europa.eu/esco/skill/13e1c0a2-b90d-46f4-be51-11730360b38d) обробляти шви, які заповнюються розчином (http://data.europa.eu/esco/skill/ca309d1f-e080-42a3-b828-1c16e74aa9e7)</p>
	<p>Здатність виконувати ремонт конструкцій</p>	<p>Навички: застосовувати методи реставрації (http://data.europa.eu/esco/skill/20b9852f-a445-4097-8273-4a18fa6bfff0) оцінювати витрати на реставрацію (http://data.europa.eu/esco/skill/827ebc71-b406-483e-9617-33c63dd487a0)</p>
<p>Результат навчання 3.1.5. Виконувати будові та бутобетонні кладки із улаштуванням тепло- та гідроізоляції</p>	<p>Здатність влаштовувати цементну стяжку, тепло- та гідроізоляцію</p>	<p>Навички: укладання пішохідних доріжок, бордюрів та тротуарів (http://data.europa.eu/esco/isco/C7112) випливати клей (http://data.europa.eu/esco/skill/cb949305-6aee-46c0-9b6f-f0ab693cde5b) армувати бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/2d0775c7-2dad-41fa-b8f3-988f73eb6897) встановлювати ізоляційний матеріал (http://data.europa.eu/esco/skill/7eea6974-d606-4175-b95e-f66554816783) залити бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/46994031-5490-4a02-9937-c61f6e2d4fc9)</p>

		<p>змішувати бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/5cc37935-e6c9-4f28-b800-25e177e63e68)</p> <p>наносити фінішне покриття на бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/2d28964f-0a2d-4aa2-bc2d-c73f7a4442d6)</p> <p>наносити ізоляційні мембрани (http://data.europa.eu/esco/skill/16801a68-549b-4eaf-9531-f2d516a9380c)</p> <p>перевіряти поставлений бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/568d15cc-01da-4a18-b6fe-9fa30dae4cdd)</p> <p>робити стяжку бетону (http://data.europa.eu/esco/skill/ca3ee513-2285-42c0-9b2a-287d65b5f7a2)</p> <p>Знання: види ізоляційних матеріалів (http://data.europa.eu/esco/skill/0d0fe364-462d-48dd-b54b-e972e2bdecb1)</p>
	<p>Здатність влаштовувати фундаменти бутовою та бутобетонною кладкою</p>	<p>Навички: армувати бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/2d0775c7-2dad-41fa-b8f3-988f73eb6897)</p> <p>залити бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/46994031-5490-4a02-9937-c61f6e2d4fc9)</p> <p>змішувати бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/5cc37935-e6c9-4f28-b800-25e177e63e68)</p> <p>наносити фінішне покриття на бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/2d28964f-0a2d-4aa2-bc2d-c73f7a4442d6)</p>

		<p>28964f-0a2d-4aa2-bc2d-c73f7a4442d6)</p> <p>перевіряти поставлений бетон (http://data.europa.eu/esco/skill/568d15cc-01da-4a18-b6fe-9fa30dae4cdd)</p> <p>робити стяжку бетону (http://data.europa.eu/esco/skill/ca3ee513-2285-42c0-9b2a-287d65b5f7a2)</p>
<p>Результат навчання 3.1.6. Виконувати кладку зовнішніх стін із використанням лицьової цегли</p>	<p>Здатність виконувати лицьову кладку</p>	<p>Навички:</p> <p>кладка цегли або іншої кладки для будівництва патіо, садових стін та інших декоративних споруд (http://data.europa.eu/esco/isco/C7112)</p> <p>класти цеглу (http://data.europa.eu/esco/skill/13e1c0a2-b90d-46f4-be51-11730360b38d)</p> <p>обробляти шви, які заповнюються розчином (http://data.europa.eu/esco/skill/ca309d1f-e080-42a3-b828-1c16e74aa9e7)</p> <p>застосовувати методи реставрації (http://data.europa.eu/esco/skill/20b9852f-a445-4097-8273-4a18fa6bfff0)</p> <p>оцінювати витрати на реставрацію (http://data.europa.eu/esco/skill/827ebc71-b406-483e-9617-33c63dd487a0)</p>
<p>Результат навчання 3.1.7.</p>	<p>Здатність виконувати стропування та</p>	<p>Навички:</p> <p>розміщувати бетонні форми (http://data.europa.eu/esco/skill/aa)</p>

Виконувати монтаж збірних елементів конструкцій	ростропування конструкцій	95f606-13ec-4242-a6bc-635a1aaa841c) видаляти бетонні форми 7e420d23-3733-482b-8513-4611f8a70059) Знання: типи бетонних форм 19fad65e-26e4-432a-af72-b5a0371e0957)
	Здатність виконувати монтаж збірних елементів конструкцій	Навички: установлювати будівельні профілі 8ed53702-3e4e-4637-a4c3-9dc8f4281019) будувати риштування 91991706-cd8e-4795-9784-715fc0250c8d) облаштовувати тимчасову інфраструктуру будівельного майданчика ef2adfe8-d7a5-465d-bbe6-8f9e913ae7ed) Знання: елементи будівельних риштувань 3362724b-fe06-4c5d-89a4-76fe62b9268e)

IV. Оцінювання та присвоєння кваліфікації

4.1. Допуск до оцінювання/кваліфікаційної атестації

Успішне завершення освітньої програми "Муляр 3 розряду".

4.2. Методи оцінювання

Конкретно не прописані

4.3. Документ, що підтверджує здобуття кваліфікації

Диплом кваліфікованого робітника державного зразка «Муляр 3 розряду»

4.4. Можливості отримання додаткових (пов'язаних) кваліфікацій (документів)

Диплом кваліфікованого робітника державного зразка «Муляр 2 розряду»

Сертифікати за окремими результатами навчання 3.1.1 – 3.1.7.

V. Пов'язані кваліфікації

Вогнетривник, пічник, реставратор пам'яток кам'яної архітектури, укладальник промислових цегляних труб

VI. Нормативна база/Зовнішні вимоги

Про затвердження Державного освітнього стандарту з професії «Муляр». Наказ Міністерства освіти і науки України від 27.09.2023 р. № 1165 (<https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2023/09/27/Standart.proftekhn-Mulyar-1165-27.09.2023.pdf>)

Кваліфікаційна характеристика професії «Муляр», яка розміщена у Довіднику кваліфікаційних характеристик професій працівників, Випуск 64 «Будівельні, монтажні та ремонтно-будівельні роботи» (<https://jobs.ua/dkhp/articles-2168>).

VII. Інша інформація

Здобувачі професійної кваліфікації «Муляр 3 розряду» можуть працевлаштовуватися за фахом до будівельних підприємств, малих та середніх фірм, що надають послуги з кам'яних робіт, виготовлення, складання та монтажу цегляних будівель, печей та камінів, а за рішенням роботодавця також на робочі місця за професіями вогнетривник, пічник, реставратор пам'яток кам'яної архітектури, укладальник промислових цегляних труб тощо.

III Рекомендації профільним стейкхолдерам національного рівня щодо заходів з покращення опису кваліфікацій професійної (професійно-технічної) освіти

1. Для більш повного відображення інформації про вітчизняні Стандарти, їх подальшого співставлення/порівняння з європейськими аналогами та профільними класифікаціями

рекомендується МОН України ініціювати внесення змін та доповнень до постанови Кабінету міністрів України від 20 жовтня 2021 р. № 1077 «Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти» стосовно:

- визначення мети кваліфікації професійної (професійно-технічної) освіти (ППТО);
- визначення рівня НРК для відповідної кваліфікації ППТО;
- фіксація рівня кваліфікації ППТО за Міжнародною стандартною класифікацією освіти (ISCED/МСКО) є обов'язковою вимогою відповідно до Європейської рамки кваліфікацій;
- прописування методів та змісту оцінювання результатів навчання за відповідною кваліфікацією ППТО.

2. МОН України спільно з НАК рекомендується вирішити питання щодо відображення в Реєстрі кваліфікацій інформації стосовно назв, кодів та віднесення до рівнів НРК кваліфікацій ППТО, їх співвідношення з профільними професійними кваліфікаціями тощо.

3. МОН України рекомендується (за наявності ресурсів) привести у відповідність чинні стандарти ППТО, прийняті до запровадження на практиці Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти та Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти за компетентнісним підходом, затверджених наказом МОН України від 17.02.2021 року за №216, у відповідність до норм та положень останніх.