



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ

«ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПТО ДСЗ»

Роман САРЖИНСЬКИЙ

04 2026 року

ПОРЯДОК
присвоєння та/або підтвердження
у кваліфікаційному центрі
ДЕРЖАВНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ
«ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ
ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ»
професійних кваліфікацій:

повних:

- «Молодший кухар»
- «Кухар»

часткових:

- «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв)),
- «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)),
- «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря))».

1. Загальні положення

1.1. Присвоєння та/або підтвердження повних професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар» та часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» у кваліфікаційному центрі ДЕРЖАВНОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ «ОДЕСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ ЗАЙНЯТОСТІ» (далі – кваліфікаційний центр) здійснюється відповідно до:

цього Порядку присвоєння та/або підтвердження, опублікованого на офіційному веб-сайті Центру, розробленого відповідно до вимог Порядку присвоєння та підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційними центрами, затвердженого постановою Кабміну України від 15 вересня 2021 р. № 956 (зі змінами);

професійного стандарту з професії «Кухар», затвердженого Громадською організацією «Громадський центр «Нова генерація», наказом №12 від 01.05.2025р.;

в разі коли вимоги до присвоєння та/або підтвердження професійної кваліфікації встановлені міжнародним договором, згоду на обов'язковість якого надано Верховною Радою України, застосовуються норми такого міжнародного договору;

принципів валідності, об'єктивності, незалежності, доброчесності, відкритості, прозорості та неупередженості;

політики рівних можливостей, відсутності привілеїв чи обмежень за ознаками раси, кольору шкіри, політичних, релігійних та інших переконань, статі, етнічного або соціального походження, майнового стану, місця проживання, мовними або іншими ознаками.

2. Система заходів і вимог щодо присвоєння та/або підтвердження професійних кваліфікацій кваліфікаційним центром

2.1. Порядок оформлення і подання здобувачем документів

2.1.1. Для проходження процедури присвоєння та/або підтвердження повних професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» здобувач подає, а кваліфікаційний центр приймає

заяву, про присвоєння та/або підтвердження (далі - заява). Зразок заяви оприлюднений кваліфікаційним центром на власній сторінці веб-сайту <https://www.profcentre.odessa.ua/kvalifikatsyniy-tsentr/>

2.1.2. Здобувач також подає до кваліфікаційного центру інші документи, які дають змогу встановити особу здобувача; попередньо набуті ним компетентності та/або результати навчання. Перелік документів необхідних для проходження процедури присвоєння та/або підтвердження професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» визначений кваліфікаційним центром:

- оригінал та копія документа (одного з документів), що посвідчує особу, передбаченого Законом України «Про Єдиний державний демографічний реєстр та документи, що підтверджують громадянство України, посвідчують особу чи її спеціальний статус». При наявності ID-картки мати додаток - копію довідки або витягу з реєстру про реєстрацію місця проживання;

- копія реєстраційного номеру облікової картки платника податків (індивідуальний податковий номер);

- «Молодший кухар» - оригінал та копія документа державного зразка про базову середню освіту або повну загальну середню освіту, без вимог до стажу роботи;

- «Кухар» - оригінал та копія документа державного зразка про повну загальну середню освіту, стаж роботи за професійною кваліфікацією «Молодший кухар» 1 рік;

- «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» - оригінал та копія документа державного зразка про базову середню освіту або повну загальну середню освіту, професійна кваліфікація «Молодший кухар», без вимог до стажу роботи або стажу роботи за суміжною професією пів року

- інші документи стосовно раніше набутих заявником компетентностей та/або результатів навчання;

- оригінал та копія документів про освіту, отриманих в іншій країні, перекладених українською мовою та визнаних в Україні відповідно до законодавства (за наявності);

- копії документів, що засвідчують факт трудових відносин (за наявності) та документа, що засвідчує стаж роботи (за наявності);

- згода (особиста) на обробку персональних даних відповідно до Закону України «Про захист персональних даних».

2.1.3. Заява та інші документи надаються у кваліфікаційний центр безпосередньо при прийомі або в електронній формі. Заява та документи в електронній формі подаються здобувачем з накладенням електронного підпису, що базується на кваліфікованому сертифікаті електронного підпису. Встановлення особи здобувача здійснюється шляхом її електронної ідентифікації.

2.1.4. Кваліфікаційний центр забезпечує захист персональних даних здобувачів професійних кваліфікацій від несанкціонованого доступу.

2.2. Перевірка поданих здобувачем документів та проведення співбесіди.

2.2.1. Центр протягом не більше десяти робочих днів з дати подання здобувачем заяви та документів, що додаються до неї, здійснює їх розгляд і проводить співбесіду із здобувачем стосовно набутих компетентностей та/або результатів навчання, знань з питань охорони праці.

2.2.2. При проведенні співбесіди здобувачеві пропонуються декларативні методи, здійснення самооцінювання за відповідною формою, тобто заповнити анкету самооцінювання, з повних професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)», до якої, як складові, внесені трудові функції та професійні компетентності, які зазначені в професійному стандарті «Кухар».

2.2.3. Здобувач допускається до процедури оцінювання, якщо при заповненні анкети самооцінювання, він підтвердив можливість виконання трудових функцій та професійних компетентностей. Розрахунок здійснюється за результатами заповнення здобувачем анкети самооцінювання, в яких він підтверджує/не підтверджує можливість продемонструвати професійні компетентності на рівні вимог до відповідних професійних кваліфікацій, має/не має докази професійної компетентності.

2.2.4. За результатами співбесіди кваліфікаційний центр приймає рішення щодо можливості проведення процедури оцінювання:

- не пізніше ніж протягом трьох робочих днів з дати її проведення кваліфікаційний центр письмово повідомляє здобувача про одне з прийнятих рішень:

- визначає час, дату, місце та умови проведення процедур оцінювання;

- відмовляє в проведенні процедур оцінювання (у разі встановлення невідповідності поданих документів вимогам професійного стандарту «Кухар» або процедурі присвоєння та/або підтвердження або встановлення недостовірності поданої інформації).

2.3.Порядок та умови проведення процедури оцінювання

2.3.1. Процедура оцінювання з присвоєння та/або підтвердження повних професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» відкрита для здобувачів та проводиться комісією у складі 3 осіб, до якої входять два оцінювачі кваліфікаційного центру і голова комісії, які залучені кваліфікаційним центром на підставі трудового або цивільно-правового договору. Персональний склад комісії затверджується наказом.

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

При роботі комісії з оцінювання враховуються принципи неупередженості стосовно здобувачів. Заборонено залучати до її складу оцінювачів, які брали участь у навчанні відповідних здобувачів або мають із ними родинні зв'язки.

Комісія проводить засідання лише в повному складі. Рішення приймається більшістю голосів.

2.3.2. Процедура оцінювання здобутих компетентностей з професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» проводиться шляхом перевірки теоретичних знань та умінь і навичок за допомогою контрольно-оцінювальних матеріалів. Кваліфікаційним центром розроблений банк контрольно-оцінювальних матеріалів для виявлення знань, умінь та навичок за трудовими функціями, професійними компетентностями відповідно до професійного стандарту «Кухар».

Спостереження за проходженням кожного заходу з оцінювання проводять члени (член) комісії. Перед початком проведення процедур оцінювання здійснюється інструктаж здобувача з питань охорони праці, що обов'язково фіксується у журналі інструктажів з питань охорони праці.

Кваліфікаційним центром розроблені організаційні заходи захисту контрольно-оцінювальних матеріалів від несанкціонованого копіювання, поширення. Тестові завдання в паперовому вигляді та електронному вигляді на жорсткому диску зберігаються у сейфі.

Доступ до тестових завдань мають тільки особи, які залучені до оцінювання, голова комісії та члени комісії (оцінювачі).

2.3.3. Контрольно-оцінювальні матеріали (тестові завдання) з повних професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар» містять по два варіанти тестових завдань (60 питань у кожному), які охоплюють трудові функції, зазначені у професійному стандарті «Кухар»; контрольно-оцінювальні матеріали (тестові завдання) з часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування перших страв)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» містять по два варіанти тестових завдань (30 питань у кожному), які охоплюють трудові функції, зазначені у професійному стандарті «Кухар». Завдання тестів визначають для конкретної професійної кваліфікації знання, які необхідні для якісного виконання трудових функцій та професійних компетентностей, визначених професійним стандартом «Кухар», дають змогу оцінити вміння застосовувати знання для вирішення практичних завдань.

Банки тестових завдань є закритими та добре захищеними від розголошення. Це одна із заповорок валідності оцінювання.

Тестові завдання містять різні типи тестів, які розподілені на п'ять груп:

- з одиничним вибором, у тому числі проведення нескладних розрахунків з вибором правильної відповіді;
- з множинним вибором;
- співставлення (встановлення відповідності);
- ситуаційні тести, які властиві професійній діяльності кухаря;
- ранжування (конструювання алгоритму виконання дій).

Типи тестів відрізняються за складністю та оцінюються різною кількістю балів.

Критерії оцінювання спрямовані на підтвердження професійної кваліфікації відповідно до професійного стандарту. Загальна кількість часу на виконання тестових завдань на підтвердження повної професійної кваліфікації «Молодший кухар», «Кухар» – 3 академічні години (135 хвилин). Максимальна кількість балів за виконання завдання – 150 балів. Пороговий бал для зарахування виконання теоретичної частини завдання та допуску до виконання практичної частини завдання розраховується, як 75% від максимального та становить 114 балів.

Тривалість тестування для оцінювання знань з часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування перших страв)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» - 2 академічні години (90 хвилин). Максимальна кількість балів за виконання завдання: 80 балів. Пороговий бал для зарахування виконання теоретичної частини завдання та допуску до виконання практичної частини завдання розраховується, як 75% від максимального та становить 60 балів;

Перевірка теоретичних знань здійснюється в навчальних приміщеннях кваліфікаційного центру письмово або з використанням комп'ютера.

При виконанні завдань письмово, результати оцінювання знань документуються за допомогою спеціальних паперових бланків з детальними інструкціями щодо виконання, на яких здобувач виконує тестові завдання.

При виконанні завдань з використанням комп'ютера в цифровому (безпаперовому) форматі, здобувач виконує тестові завдання шляхом введення відповідей на базі програмного забезпечення. Метод комп'ютерного тестування передбачає виконання тестів у комп'ютерних класах з ідентифікацією осіб здобувачів підготовленим персоналом.

За результатами виконання тестових завдань визначається рівень володіння професійними знаннями щодо спеціальної термінології, експлуатації обладнання, прийомів та технологічних процесів, які необхідні для виконання практичної частини завдання – комплексного кваліфікаційного завдання.

2.3.4. Процедура оцінювання практичних умінь та навичок проводиться на робочих місцях у кухні-лабораторії із застосуванням механічного, теплового, холодильного, ваговимірювального обладнання, устаткування, матеріалів, інструментів (відповідно до кваліфікаційного завдання), контрольно-оцінювальних матеріалів, довідкової літератури, що відповідають вимогам професійного стандарту «Кухар». Кваліфікаційним центром забезпечені умови для проведення процедури оцінювання умінь і навичок відповідно до вимог технічних регламентів, вимог щодо охорони праці.

2.3.5. Основним завданням оцінювання практичних умінь та навичок здобувачів при присвоєнні та/або підтвердженні професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)», на робочих місцях у кухні-лабораторії є підтвердження/демонстрація відповідності

набутих здобувачем професійних умінь і навичок вимогам професійного стандарту «Кухар».

2.3.6. Перевірка практичних умінь та навичок з професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)», здійснюється за допомогою контрольних-оцінювальних матеріалів - комплексного кваліфікаційного завдання.

Комплект комплексних кваліфікаційних завдань містить чотири варіанти. Здобувачам з професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар» пропонується для виконання комплексне кваліфікаційне завдання, що складається з трьох кваліфікаційних завдань (приготування трьох страв), які розроблені за професійними компетентностями - складниками трудових функцій.

Термін виконання комплексного кваліфікаційного завдання з професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар» – 6 академічних годин.

Здобувачам з часткових професійних кваліфікацій:

«Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування перших страв)» пропонується для виконання комплексне кваліфікаційне завдання, що складається з 2 кваліфікаційних завдань (приготування 2-х перших страв), загальна кількість часу відведена на виконання комплексного кваліфікаційного завдання становить 4 академічних години (180 хвилин). Максимальна кількість балів за виконання комплексного кваліфікаційного завдання: 300 (200 балів – перше кваліфікаційне завдання; 100 балів – друге). Мінімальна кількість балів необхідна для присвоєння часткової професійної кваліфікації «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування перших страв)»: 225 балів (при умові виконання кожного кваліфікаційного завдання: 150 балів - перше; 75 балів - друге).

«Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)» пропонується для виконання комплексне кваліфікаційне завдання, що складається з 3 кваліфікаційних завдань (приготування 3-х страв з м'яса, птиці та субпродуктів). Загальна кількість часу відведена на виконання комплексного кваліфікаційного завдання становить 6 академічних годин (270 хвилин). Максимальна кількість балів за виконання комплексного кваліфікаційного завдання: 450 (150 за кожен страву) балів. Мінімальна кількість балів - 339 балів (при умові виконання кожного кваліфікаційного завдання - 113 балів).

«Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)» пропонується для виконання комплексне кваліфікаційне завдання, що складається з 2 кваліфікаційних завдань (приготування 2-х страв з риби та нерибних продуктів моря). Загальна кількість

часу відведена на виконання комплексного кваліфікаційного завдання становить 4 академічні години (180 хвилин). Максимальна кількість балів за виконання комплексного кваліфікаційного завдання: 300 (150 за кожну страву) балів. Мінімальна кількість балів - 226 балів (при умові виконання кожного кваліфікаційного завдання - 113 балів).

2.3.7. Кваліфікаційним центром визначений порядок забезпечення здобувача необхідним обладнанням, інструментом, витратними матеріалами (сировиною), довідковими матеріалами, засобами індивідуального захисту та засобами колективного захисту на час виконання завдання. Весь робочий одяг і всі інструменти повинні відповідати правилам охорони праці України.

Здобувач самостійно підбирає (з числа наданих), обладнання, устаткування, інструменти, робить розрахунок сировини на вказану кількість порцій для виконання комплексного кваліфікаційного завдання, збірники рецептур страв та кулінарних виробів, які є нормативними документами для закладів ресторанного господарства всіх форм власності.

Здобувач може використовувати під час виконання завдання свої інструменти, витратні матеріали (сировину), довідкові матеріали та засоби індивідуального захисту, за бажанням здобувача або у разі необхідності, якщо вони відповідають технічним регламентам та вимогам щодо охорони праці та безпеки для здоров'я, що поширюються на них.

2.3.8. Здобувачеві перед виконанням комплексного кваліфікаційного завдання надається певний час для обмірковування та планування своїх дій. Оцінювач повинен бути готовим роз'яснити здобувачеві кваліфікації (на його вимогу) деталі кваліфікаційного завдання.

У процесі виконання кожного кваліфікаційного завдання здобувач демонструє професійні компетентності на практиці, у кухні-лабораторії на робочих місцях, а оцінювачі ведуть спостереження безпосередньо у виробничому середовищі. Оцінювачі відстежують діяльність здобувача на робочому місці в режимі реального часу відповідно до визначених показників та критеріїв. Оцінювання здійснюється шляхом безпосереднього співставлення результатів здобувачів з вимогами, прописаними у професійному стандарті.

Втручання оцінювача в процес виконання кваліфікаційного завдання не допускається, за винятком ситуацій, коли здобувач професійної кваліфікації порушує правила охорони праці або його дії загрожують заподіянням шкоди обладнанню.

До результатів оцінювання (за бажанням здобувача або у разі необхідності) можуть додаватися відео- або фотоматеріали, виконані у цифровому форматі, на яких зафіксовано процес проведення оцінювання.

2.3.9. Процес і результати оцінювання документуються за допомогою карти оцінювання комплексного кваліфікаційного завдання з професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)», в якій відображені всі кваліфікаційні завдання, в кожному з яких визначені виробничі операції відповідно до трудових функцій, зазначених у професійному стандарті «Кухар».

Основним завданням оцінювання результатів навчання здобувачів для присвоєння їм професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», часткових професійних кваліфікацій: «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)», безпосередньо у виробничому середовищі є підтвердження/демонстрація відповідності набутих професійних умінь і навичок вимогам професійного стандарту.

Оцінювання приготування кожної страви здійснюється за визначеними критеріями:

- організація робочого місця, визначення та підготовка необхідного інструменту, інвентарю, посуду, обладнання,
- виконання санітарно - гігієнічної обробки робочих поверхонь, дотримання вимог особистої гігієни і санітарії,
- розрахунок та підготовка сировини для приготування страви,
- дотримання технологічних прийомів, операцій та їх послідовності,
- самоконтроль за якістю роботи, виправлення помилок,
- виконання норм часу,
- дотримання правил безпеки та охорони праці,
- вибір посуду, подача та якість готової страви,
- прибирання робочого місця, санітарно-гігієнічна обробка інвентарю, посуду, обладнання.

Критерії оцінювання відповідають трудовим функціям, зазначеним у професійному стандарті «Кухар».

2.3.10. Карта оцінювання містить шкалу оцінювання для кожного критерія оцінювання (трудової функції). Оцінювання за шкалою структуроване, встановлена послідовність дій та бали за виконання кожної трудової дії за кожним критерієм. Передбачені високий (максимальний), достатній, середній (мінімальний) та нульовий бали для кожного пункту критеріїв оцінювання.

2.3.11. Кожен член комісії в процесі виконання комплексного кваліфікаційного завдання незалежно та послідовно оцінює результати виконання кваліфікаційних завдань, всіх професійних компетентностей та виставляє бали до карти оцінювання за визначеними критеріями оцінювання. Члени комісії оголошують свої оцінки з кожного кваліфікаційного завдання.

За результатами виконання завдання оцінювач, за необхідності, повинен пояснити здобувачеві кваліфікації всі фактори, які сформували рішення щодо відповідної оцінки.

Підсумкова оцінка «здано/не здано» формується за результатами виконання (оцінок) кожного кваліфікаційного завдання і повна професійна кваліфікація присвоюється та/або підтверджується тільки при виконанні всіх кваліфікаційних завдань.

2.3.12. Здобувач, який не з'явився для проходження процедури оцінювання з поважних причин, має право на повторне призначення процедури оцінювання.

Процедура оцінювання повторно призначається тільки після проходження оцінювання здобувачами, яким вже було визначено час, дату, місце та умови проведення процедур оцінювання в кваліфікаційному центрі.

2.3.13. Загальний строк проведення процедури присвоєння/підтвердження не повинен перевищувати 25 робочих днів.

3. Видача та облік сертифікатів про присвоєння/підтвердження повних професійних кваліфікацій: «Молодший кухар», «Кухар», **часткових професійних кваліфікацій:** «Кухар вузької спеціалізації» (кухар з приготування перших страв), «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з м'яса, птиці та субпродуктів)», «Кухар вузької спеціалізації (кухар з приготування страв з риби та нерибних продуктів моря)».

3.1. Сертифікат містить таку інформацію:

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

3.1.2. прізвище, ім'я, по батькові (за наявності) особи, якій видано документ;

3.1.3. назву професійної кваліфікації та її рівень відповідно до Національної рамки кваліфікацій, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 23 листопада 2011 р. №, якщо такий рівень зазначено у професійному стандарті;

3.1.4. інформацію про те, повною або частковою є присвоєна/підтверджена професійна кваліфікація;

3.1.5. назву кваліфікаційного центру, який присвоїв/підтвердив професійну кваліфікацію;

3.1.6. дату видачі;

3.1.7. підпис керівника та наявності печатку кваліфікаційного центру.

3.2. Облік виданих сертифікатів

3.2.1. Кваліфікаційний центр веде облік виданих сертифікатів та подає відомості про них і присвоєні/підтверджені професійні кваліфікації до Єдиного реєстру кваліфікацій - Класифікатору професій відповідно до вимог Порядку створення, внесення змін та ведення Єдиного реєстру кваліфікацій - Класифікатора професій, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 жовтня 2025 р. № 1387.

3.2.2. Подання такої інформації до Єдиного реєстру кваліфікацій - Класифікатору професій в електронній формі здійснюється відповідно до вимог Закону України “Про електронні документи та електронний документообіг”. 3.2.3. У разі втрати (загублення, знищення тощо) або пошкодження сертифіката кваліфікаційний центр виготовляє та видає його дублікат. Дублікат обліковується кваліфікаційним центром, а інформація про нього вноситься до Реєстру кваліфікацій із зазначенням слова “Дублікат”.

3.2.4. Дублікат сертифіката виготовляється та видається за письмовою заявою особи, на ім'я якої видано сертифікат. Така заява подається до кваліфікаційного центру, що його видав. Якщо кваліфікаційний центр, що видав сертифікат, ліквідований, заява подається Національному агентству кваліфікацій, яке підтверджує факт видачі сертифіката.

3.2.5. Виготовлення та видача дубліката сертифіката здійснюється кваліфікаційним центром протягом десяти календарних днів з дня отримання заяви від особи, на ім'я якої видано сертифікат.

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

4. Порядок подання та розгляду апеляції.

4.1. Порядок подання апеляції на проведення оцінювання.

Якщо здобувач вважає, що кваліфікаційним центром порушена процедура проведення оцінювання, що призвела до неправильного оцінювання результатів навчання, порушення прав здобувачів кваліфікацій, він може подати апеляцію.

Апеляції на порушення процедури мають подаватися і розглядатися невідкладно після проходження оцінювання, за можливості – до встановлення результату оцінювання.

Нормативно-правовими документами про присвоєння професійних кваліфікацій апеляції на порушення процедури окремо не передбачено, кваліфікаційний центр це робить на підставі Закону України «Про звернення громадян». Такий порядок дозволяє кваліфікаційному центру оперативніше реагувати на допущені недоліки та бути успішнішим у своїй діяльності.

4.2. Порядок подання апеляції на результат оцінювання.

У разі незгоди здобувача з результатами оцінювання, відмовою в проведенні процедур оцінювання він також має право апелювати до кваліфікаційного центру.

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

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