

**Международен проект
"Европейска интеграция Югоизточна Европа II.
Европейска интеграция на икономики и пазари на труда
чрез TVET"**

**ПРОЕКТ НА
ДЪРЖАВЕН ОБРАЗОВАТЕЛЕН СТАНДАРТ
за придобиване на квалификация
по професията 541030 „Хлебар-сладкар“ –
втора степен на професионална квалификация**

Единица 1 Здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Спазва здравословни и безопасни условия на труд		
<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава причините за възникване на производствени аварии, инциденти и професионални заболявания; • Описва правилата за безопасна работа с машини и съоръжения; • Познава устройството и начина за работа със средствата за противопожарна защита; • Познава трудово-правните отношения между работодател и работник; • Посочва вредните производствени фактори и влиянието им върху околната среда. 	<ul style="list-style-type: none"> • Предприема мерки за предотвратяване на аварии, инциденти и професионални заболявания; • Използва лични предпазни средства; • Използва средства за противопожарна защита; • Опазва околната среда, използва ефективно материални и енергийни ресурси. 	Изпълнява трудовите си задължения като стриктно спазва изискванията за ЗБУТ;
РУ 2 Оказва долекарска помощ		

<ul style="list-style-type: none"> • Описва правилата за оказване на долекарска помощ на пострадал; 	<ul style="list-style-type: none"> • Оказва долекарска помощ при необходимост; • Търси квалифицирана медицинска помощ. 	Способен да оказва адекватна долекарска помощ при необходимост;
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Спазва здравословни и безопасни условия на труд РУ 2 Оказва долекарска помощ	<ul style="list-style-type: none"> • Знае нормативните изисквания за ЗБУТ и как да оказва първа помощ на пострадали при авария. <p>* Тази квалификация се прилага за всички единици.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за изискванията за ЗБУТ, опазване на околната среда и оказване на помощ на пострадали при авария; 	

Единица 2 Хигиена и безопасност на храните

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Спазва лична хигиена и хигиена на работното място		
<ul style="list-style-type: none"> • Познава правилата за лична хигиена и поведение на работното място; • Описва начините за санитарно-хигиенна обработка; 	<ul style="list-style-type: none"> • Поддържа лична хигиена, необходим здравен статус и поведение на работното място; • Прилага методи за санитарно-хигиенна обработка на работното място; 	Отговорно изпълнява трудовите си задължения в съответствие с хигиенните изисквания;
РУ 2 Осигурява безопасност на храните		
<ul style="list-style-type: none"> • Познава причините за възникване 	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва превантивни и коригираци 	Проявява отговорност, реагира

на рискове и начините за осигуряване безопасност на храните;	действия;	адекватно при възникнала опасност
--------------------------------------------------------------	-----------	-----------------------------------

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
<p>РУ 1 Спазва лична хигиена и хигиена на работното място</p> <p>РУ 2 Осигурява безопасност на храните</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Описва хигиенните изисквания; • Знае правилата и изискванията за производство на безопасни храни. <p>* Тази квалификация се прилага за всички единици.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за правилата и изискванията при производство на безопасни храни. 	

Единица 3 **Организационна структура на фирмата и работа с документи**

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Познава организационната и функционална структура на фирмата		
<ul style="list-style-type: none"> • Познава организационната и функционална структура на фирмата; • Познава средствата за комуникация; 	<ul style="list-style-type: none"> • Регистрира проблеми и отклонения от нормалния режим и информира отговорните служители; • Използва професионална терминология при комуникация във фирмата; • Използва технически средства за комуникация; 	Ефективно комуникира в процеса на работа.

РУ 2 Работи с технологична документация		
<ul style="list-style-type: none"> Знае професионалната терминология; Познава технологичната документация, отнасяща се към дейността му; Описва последователността на технологичните операции; Посочва показателите, които трябва да се контролират и границите на техните стойности. 	<ul style="list-style-type: none"> Прилага процедури и инструкции за ДПП, ДХП и системата НАССР; Прилага инструкции за обслужване на технологично обзавеждане; Изпълнява изисквания от технологичната документация; 	Своевременно и точно регистрира информация в документи;
РУ 3 Работи с отчетна документация		
Познава изискванията за попълване на приходно-разходни документи и отчети;	<ul style="list-style-type: none"> Документира движението на стоково-материални ценности; 	Проявява отговорност и точност;

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Познава организационната и функционална структура на фирмата РУ 2 Работи с технологична документация РУ 2 Работи с отчетна документация	<ul style="list-style-type: none"> Описва организационната и функционална структура на фирмата; Може да работи с технологична и отчетна документация. 	<ul style="list-style-type: none"> Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за организационната и функционална структура на фирмата; Практическа задача за оценяване на уменията да работи с документация; 	

Единица 4 Приемане, оценяване и съхранение на суровини, материали и полуфабрикати

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Приемане и оценяване на суровини, материали и полуфабрикати		
<ul style="list-style-type: none"> Знае видовете суровини, материали и полуфабрикати; Описва органолептичните показатели и методите за тяхната оценка; Описва процедурите по приемане и предаване на суровини и материали; 	<ul style="list-style-type: none"> Прилага процедури и инструкции за приемане; Установява съответствие между заявено и доставено количество и качество по документи; Използва съоръжения за приемане и транспорт; Извършва органолептична оценка на приетата суровина; 	Стриктно следи за спазване на съответствието с регламентираните показатели;
РУ 2 Съхраняване на суровини, материали и полуфабрикати		
<ul style="list-style-type: none"> Описва изискванията и правилата за съхранение; Познава устройството и принципа на работа на складово оборудване и средства за измерване; 	<ul style="list-style-type: none"> Осигурява оптимални условия за съхранение; Работи с технологично оборудване и средства за измерване; 	Проявява отговорност за запазване на качеството и количеството;

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Приемане и оценяване на суровини, материали и полуфабрикати	<ul style="list-style-type: none"> Умее да класифицира суровините и да описва органолептичните показатели; 	<ul style="list-style-type: none"> Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията 	

РУ 2 Съхранява суровини, материали и полуфабрикати	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва оценка на качеството на доставените суровини в съответствие с изискванията; • Посочва оптималните условия за съхранение съгласно инструкция. 	<p>за оптималните условия за съхранение;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача за органолептична преценка на суровини и материали; 	
-----------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Единица 5 **Окачествяване, опаковане и съхранение на готова продукция**

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Окачествява и опакова готова продукция		
<ul style="list-style-type: none"> • Посочва възможни отклонения в качеството и обяснява процедурите за отстраняване на несъответстващ продукт; • Изброява видовете опаковки, начини за опаковане и етикетиране; • Познава видовете опаковъчни машини и работата с тях; 	<ul style="list-style-type: none"> • Преценява качеството и отделя несъответстващ продукт; • Подготвя и опакова готовия продукт; • Работи с опъковъчна техника и съоръжения; 	<p>Преценява самостоятелно съответствието на продукта с изискванията;</p>
РУ 2 Съхранява готова продукция		
<ul style="list-style-type: none"> • Описва изискванията и правилата за съхранение; • Познава устройството и принципа на работа със складово оборудване; 	<ul style="list-style-type: none"> • Поддържа и регулира параметрите на съхранение; • Разпределя готовата продукция по вид, условия за съхранение и срок на годност; • Обслужва складово оборудване; • Предава готовата продукция; 	<p>Проявява отговорност за запазване на качеството и количеството;</p>

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Окачествява и опакова готова продукция	<ul style="list-style-type: none"> • Преценява съответствието на качеството на продукта с нормативните изисквания, опакова, и създава оптимални условия за съхранение. 	<ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача за оценяване на уменията да окачествява, опакова и съхранява готова продукция при реални условия; 	
РУ 2 Съхранява готова продукция			

Единица 6 Замесване на теста за различни видове хляб и хлебни изделия

Знания	Умения	Компетентности
РУ 1 Подготвя и дозира суровини по рецептура		
<ul style="list-style-type: none"> • Знае рецептурата на изделието; • Посочва изискванията и описва начините за подготовка на суровините; • Познава устройството и принципа на работа с технологичното обзавеждане; 	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя и работи с инвентар, измервателни уреди и технологично обзавеждане; • Дозира, пресява, аерира, натрошава, нарязва, смела, смесва, темперира, разтваря, филтрира, разтопява, хомогенизира суровини, материали и полуфабрикати; 	Показва прецизност при подготовката и точност при изпълнение на рецептурата;
РУ 2 Замесва тесто и осигурява условия за съзряване		
<ul style="list-style-type: none"> • Описва същността на замесването и протичащите процеси; • Посочва различни методи на замесване и фактори, влияещи върху образуването на тестото;; • Описва изискванията при замесване на различни видове теста, знае технологичните показатели и параметри; 	<ul style="list-style-type: none"> • Зарежда тестомесачната машина с дозираните суровини и материали; • Замесва тесто съгласно рецептура и указанията в технологичната документация параметри; • При необходимост променя параметрите; • Преустановява замесването и подава тестото за следваща 	Способен е да постига оптимални параметри на тестото;

<ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете, устройството и принцип на работа с технологичното оборудване; • Описва същността на съзряването-процеси, протичащи при съзряването, фактори, влияещи върху съзряването; • Посочва технологичните показатели и параметри на процеса съзряване; 	<ul style="list-style-type: none"> • обработка; • Обслужва машини и съоръжения и следи за отклонения от режима на работа, подава информация при отклонение; • Поддържа подходящи условия за съзряване на тестото; • Установява готовността на съзрялото тесто; 	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване <i>/за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/</i>	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Подготвя и дозира суровини по рецептура	<ul style="list-style-type: none"> • Разчита рецептурата и преизчислява суровините според конкретна заявка; 	<ul style="list-style-type: none"> • Тест / Писмено изпитване за проверка на знанията за рецептурата; • Практическа задача за преизчисляване на рецептурата според заявката; 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя инвентара, измервателни уреди и оборудването, дозира и подготвя суровини съгласно инструкцията; 	<ul style="list-style-type: none"> • Тест / Писмено изпитване за проверка на знанията за инвентара, измервателни уреди и оборудване при подготовка и дозиране; • Практическа задача да подготви и измери суровините по дадена заявка; 	

РУ 2 Замесва тесто и осигурява условия за съзряване	<ul style="list-style-type: none"> Обяснява същността на замесване, процеси, методи и фактори съгласно технологията за производство; 	<ul style="list-style-type: none"> Тест / Писмено изпитване за проверка на знанията за замесване на тесто; 	
	<ul style="list-style-type: none"> Описва принципа на действие и безопасна работа с оборудване съгласно дадена инструкция; Осигурява подходящи условия за съзряване на тестото; 	<ul style="list-style-type: none"> Тест / Писмено изпитване за проверка на знанията за оборудването за замесване и съзряване; Практическа задача за оценяване на уменията да замеси тесто по дадена рецептура и да проведе съзряване на тестото; 	

Единица 7 Механична обработка на тесто

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Разделя, окръглява и създава условия за почивка на тестото		
<ul style="list-style-type: none"> Обяснява същността и значението на процесите делене, окръгляване и почивка; Описва технологичните операции при разделяне и окръгляне на всяко изделие; Познава видовете, устройството и принципа за работа с тестоделителните и тестоокръглителните машини; 	<ul style="list-style-type: none"> Разделя машинно или ръчно тесто на късове с определена маса; Окръглява тестени късове; Поддържа условия за почивка на тестото; Работи с машини и съоръжения, следи за отклонения от режима на работа; 	Проявявя сръчност, наблюдателност и точност;
РУ 2 Формира тесто		
<ul style="list-style-type: none"> Знае формата на всяко изделие; 	<ul style="list-style-type: none"> Придава форма на тестото, поставя 	Виж РУ 1

<ul style="list-style-type: none"> Обяснява технологичните операции при оформяне на тестото; Познава видовете, устройството и принципа за работа с технологично оборудване; 	<ul style="list-style-type: none"> и пълнежи в зависимост от рецептурата; Използва ръчни инструменти и прибори, работи с машини и съоръжения, следи за отклонения от режима на работа и подава информация; 	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Разделя, окръглява и създава условия за почивка на тестото	<ul style="list-style-type: none"> Обяснява същността на процесите и операциите съгласно технологията за производство; Описва принципа на действие и може да работи с оборудването съгласно дадена инструкция; 	<ul style="list-style-type: none"> Практическа задача за оценяване на уменията за механична обработка на тесто по дадена технология; 	
РУ 2 Формира тесто			

Единица 8 Окончателна ферментация и термична обработка на теста

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Осигурява условия за окончателна ферментация		
<ul style="list-style-type: none"> Обяснява същността и значението на окончателната ферментация, знае факторите от които зависи; Посочва технологичните показатели 	<ul style="list-style-type: none"> Задава, поддържа и регулира параметрите на съоръженията за ферментация; Зарежда с тесто съоръженията за 	Способен е прецизно да провежда процеса и точно да определя края му.

<ul style="list-style-type: none"> и параметри за всяко изделие; • Описва признаците за готовност на ферментиралото тесто; • Познава видовете, устройството и принципа на работа с технологично оборудване; 	<p>ферментация;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установява готовността и подава ферментиралото тесто за следваща технологична операция; 	
РУ 2 Провежда термична обработка на тесто		
<ul style="list-style-type: none"> • Описва операциите, извършвани преди термичната обработка на тестото; • Разграничава видовете термична обработка; • Обяснява същността и значението на термичната обработка, знае факторите от които зависи; • Посочва технологичните показатели и параметри за всяко изделие; • Познава видовете отклонения от технологичните параметри и начините за корекция; • Описва признаците за готовност на изделието; • Познава видовете, устройството и принципа на работа с технологично оборудване; 	<ul style="list-style-type: none"> • Подготвя изделия за термична обработка; • Задава, поддържа и регулира параметрите на съоръженията за термична обработка, следи за изправността им; • Зарежда с тесто съоръженията за термична обработка; • Установява готовността на изделието; 	<p>Проявява отговорност за постигане на качествен продукт;</p>

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-------

<p>РУ 1 Осигурява условия за окончателна ферментация</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява същността на процесите, факторите и параметрите съгласно технологията за производство; • Описва принципа на действие и безопасно работи с оборудване за окончателна ферментация съгласно дадена инструкция; • Посочва условията за ферментация на тестото; 	<ul style="list-style-type: none"> • Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за същността, факторите, параметрите на процесите и оборудването за окончателна ферментация; 	
<p>РУ 2 Провежда термична обработка на тесто</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява видовете термична обработка, същността на процесите, факторите, параметрите и показателите съгласно технологията за производство; • Описва принципа на действие на оборудване за термична обработка; • Осигурява подходящи условия за термична обработка и работи безопасно съгласно дадена инструкция; 	<ul style="list-style-type: none"> • Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за провеждане на термична обработка на тесто; • Практическа задача за оценяване на уменията да преценява готовността на ферментирало тесто и да провежда термична обработка; 	

Специфични за сладкарски изделия

Единица 9 Изработване на полуфабрикати за сладкарски изделия: основи, кремове и сиропи, полуфабрикати за художествена украса

Знания	Умения	Компетенции
---------------	---------------	--------------------

РУ 1 Изработва основи за сладкарски изделия		
<ul style="list-style-type: none"> • Назовава видовете сладкарски основи; • Описва последователността на технологичните операции; • Посочва технологичните показатели и параметри, отклонения от режима и начините за корекция; • Обяснява различни техники за формиране на основи; • Познава видовете, устройството и принципа на работа с технологично оборудване, инструменти и пособия; 	<ul style="list-style-type: none"> • Замесва тесто; • Формира и обработва термично полуфабрикат; • Задава, поддържа и регулира параметрите на съоръженията за термична обработка, следи за изправността им; 	<p>Проявява съобразителност, сръчност и прецизност при изработване на основи;</p>
РУ 2 Изработва кремове и сиропи		
<ul style="list-style-type: none"> • Знае видовете кремове и сиропи; • Посочва последователността на технологичните операции, технологичните показатели и параметри; • Познава видовете, устройството и принципа на работа с технологично оборудване; 	<ul style="list-style-type: none"> • Изработва кремове; • Сварява сиропи; • Работи с машини и съоръжения, следи за отклонения. 	<p>Проявява усет и прецизност при изпълнение на дейностите;</p>
РУ 3 Изработва полуфабрикати за художествена украса		
<ul style="list-style-type: none"> • Знае видовете полуфабрикати за художествена украса; • Посочва последователността на технологичните операции, технологичните показатели и параметри; • Описва различни техники за изработка; • Познава видовете, устройството и 	<ul style="list-style-type: none"> • Изработва полуфабрикати за художествена украса; • Изработва глазури и гарнировки; • Подготвя и желира плодове за украса на повърхности. 	<p>Проявява сръчност, прецизност, естетика и инициативност.</p>

принципите на работа с технологично оборудване .		
--------------------------------------------------	--	--

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Изработва основи за сладкарски изделия РУ 2 Изработва кремове и сиропи РУ 2 Изработва полуфабрикати за художествена украса	<ul style="list-style-type: none"> Класифицира видовете полуфабрикати, описва и посочва технологичните операции и оборудването; Може самостоятелно да изработи полуфабрикати за сладкарски изделия съгласно технологията. 	<ul style="list-style-type: none"> Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за изработка на сладкарски полуфабрикати; Практическа задача за оценяване на уменията да приготвя полуфабрикати; 	

Единица 10 Изработване на сочни и сухи сладкарски изделия

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Изработва сочни сладкарски изделия		
<ul style="list-style-type: none"> Знае видовете сочни сладкарски изделия; Посочва последователността на технологичните операции; 	<ul style="list-style-type: none"> Зафилва сладкарски основи като комбинира различни полуфабрикати; Заглажда повърхностите на подготвените основи; Охлажда; Залива, тунква, панира; Декорира, маркира и нарязва 	Обучаемият е в състояние да изработи качествено изделие съобразно технологичната документация или предпочитанията на клиента;

	изделията.	
РУ 2 Изработка сухи сладкарски изделия		
<ul style="list-style-type: none"> Знае видовете сухи сладкарски изделия; Посочва последователността на технологичните операции; 	<ul style="list-style-type: none"> Слепва сладкарски основи с подходящи полуфабрикати; Маркира и нарязва основите; Тунква, поръсва, панира, украсява; 	Виж резултат 1

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
РУ 1 Изработка сочни сладкарски изделия РУ 2 Изработка сочни сладкарски изделия	<ul style="list-style-type: none"> Описва технологията за изработка на сочни и сухи сладкарски изделия; Може да изработва различни варианти на продукта според заданието. 	<ul style="list-style-type: none"> Тест/Писмено изпитване за проверка на знанията за технологията за изработване на изделия; Практическа задача за оценяване на уменията да приготвя сочни и сухи изделия; 	

Специфични за декорация

Единица 11 Декориране на сладкарски изделия

Знания	Умения	Компетенции
РУ 1 Създава идеен проект за художествено оформяне на сладкарско изделие		

<ul style="list-style-type: none"> • Описва правилата и техниките за създаване на проект за украса; • Намира актуална информация и посочва новите тенденции, технологии и инструменти за декориране и дизайн на сладкарски изделия; • Съобразява идеята за украса с темата; 	<ul style="list-style-type: none"> • Изработва проект за украса; • Подбира подходящи цветове; • Изработва скица на композицията или триизмерен макет; 	Способен да изработи проект за дизайн на изделие съобразно изискванията на клиента;
РУ 2 Изработка елементи за украса		
<ul style="list-style-type: none"> • Описва свойствата и приложението на различни материали за изработка на елементи за украса; • Познава техниките за рисуване и моделиране; • Знае предназначението и начина на използване на инструменти и пособия за декорация; 	<ul style="list-style-type: none"> • Изработва елементи за художествена украса; • Използва инструменти и пособия при изработване на декоративни елементи; • Избира и комбинира различни елементи и оформя от тях фигури за украса. 	Проявява сръчност и творчество;
РУ 3 Оформя външния вид на изделието		
<ul style="list-style-type: none"> • Описва основните правила при създаване на дву- и триизмерни композиции от фигури за украса; 	<ul style="list-style-type: none"> • Създава декоративни композиции; • Рисува и изписва фигури и надписи; • Лакира или глазира повърхности; 	Решава творчески задачи при естетическо оформяне на изделие;

ОЦЕНЯВАНЕ

Резултати от учене	Критерии за оценяване /за да се удостовери РУ, обучаваният трябва да представи следното практическо умение/	Средства за оценяване	Точки
--------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-------

<p>РУ 1 Създава идеен проект за художествено оформяне на сладкарско изделие</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Може да създаде идеен проект, да изработи елементите и естетически да оформи изделието. 	<ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача за оценяване на уменията да планира, изработи идеен проект и да го приложи върху готово изделие; 	
<p>РУ 2 Изработва елементи за украса</p>			
<p>РУ 3 Оформя външния вид на изделието</p>			