



**Държавно образователно изискване
за придобиване на квалификация
по професията
„Карвинг-декоратор“**

Проектът е одобрен от УС на НАПОО с Протокол № 05/13.11.2013 г.

Професионално направление:		
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг	
Наименование на професията:		
811110	Карвинг-декоратор	
Специалност:		Степен на професионална квалификация:
8111101	Декорация на органични материали	Втора

София, 2013 г.

1. Входни характеристики

1.1. Изисквания за входящо минимално образователно равнище за ученици и за лица, навършили 16 години

За придобиване на втора степен на професионална квалификация по

професията „Карвинг-декоратор“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД 09-413/12.05.2003 г., изм. и доп. със Заповед № РД 09-04/08.01.2004 г., Заповед № РД 09-34/22.01.2004 г., Заповед № РД 09-255/09.04.2004 г., Заповед № РД 09-274/18.02.2005 г., Заповед № РД 09-1690/29.09.2006 г., Заповед № РД 09-828/29.06.2007 г., Заповед № РД 09-1891/30.11.2007 г., Заповед № РД 09-298/19.02.2009 г., Заповед № РД 09-1803/29.10.2009 г., Заповед № РД 09-621/18.05.2010 г., Заповед № РД 09-1728/01.12.2010 г., Заповед № РД 09-748/13.06.2011 г., Заповед РД 09-1805/09.12.2011 г., Заповед РД 09-638/23.05.2012 г., Заповед № РД 09-59/21.01.2013 г. и Заповед № РД 09-182/25.02.2013 г.) входящото минимално образователно равнище е:

- за ученици – завършено основно образование или завършен клас от средното образование – при срок на обучение до 4 години (рамкова програма Б), или завършено основно образование – при срок на обучение 4 години (рамкова програма В);

- за лица, навършили 16 години – завършен клас от средното образование или завършено средно образование – при срок на обучение 1 година (рамкова програма Б), или завършено основно образование – при срок на обучение 4 години (рамкова програма В).

1.2. Изисквания за входящо квалификационно равнище или професионален опит

За обучение по професията „Карвинг-декоратор“ с придобиване на втора степен на професионална квалификация не се изисква лицата да притежават професионална квалификация по друга сродна професия или професионален опит.

За лица с професионален опит по тази или друга сходна професия е необходимо организиране на професионално обучение, включващо усвояване на компетенциите, които кандидатът не притежава, съгласно Държавното образователно изискване (ДОИ) за придобиване на квалификация по професията „Карвинг-декоратор“ – втора степен на професионална квалификация. Съдържанието на професионалното обучение се определя след сравнение на компетенциите и на резултатите от ученето, които обучаваният е придобил, с тези, описани в т. 4 на Държавното образователно изискване за придобиване на квалификация по професията.

2. Описание на професията

2.1. Трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти, изисквания за упражняване на професията, определени в законови и подзаконови актове (здравословно състояние, правоспособност и др.)

Карвингът, или гравирането на плодове, зеленчуци, кашкавал и други органични материали, както и на лед, е ново изкуство, което навлиза с много бързи темпове в кулинаруията и става неразделна част от нея.

Декорирането на храна има голямо значение за здравословното хранене и допринася за изграждане на естетически вкус. То съдейства за възприемане на продуктите по един по-различен начин, обръщайки по-голямо внимание на детайлите и на всичко, което консумираме.

Карвинг-декораторът организира и извършва различни дейности, свързани с доставката, съхранението и подготовката на хранителни продукти и лед за производство на декорации/изделия в различни видове заведения за хранене и развлечения, в хотели, в търговски центрове, в институции, в домакинствата, в превозни средства (круизи) и др. По негова идея за гостите в заведенията за хранене и развлечения се предлагат разнообразни, естетически оформени безвредни храни и напитки.

Карвинг-декораторът изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки от клиентите. Преценява материала, вида и размера на декорацията в зависимост от предназначението, сезона и мястото на излагане или аранжиране на храни и напитки. Консултира клиентите и колегите си за избора, дава конкретни предложения според изискванията, които да водят до одобрени крайни решения. Спазва технологичната последователност при производството на декорации, композиции или изделия, като използва ефективно продуктите и не допуска разхищения. Правилно разпределя времето си за изработване на дадена композиция.

Карвинг-декораторът носи отговорност за спазването на изискванията за безопасна работа с технологичното оборудване, на санитарно-хигиенните изисквания за безопасност на произведените декорации за храни и напитки или композиции.

Необходимите качества са творческият подход и търпението по време на работа, личната дисциплина, организираност, креативност, естетически подход, прецизност, бързина, инициативност, оперативност, издръжливост на високи натоварвания, готовност за поемане и изпълнение на трудни задачи, лоялност към работодателя/клиента, умения за справяне в критични ситуации.

В своята трудова дейност карвинг-декораторът използва подходящи инструменти, машини, съоръжения, съдове, прибори и инвентар за гравирание и съхранение на продуктите и монтаж на готовите изделия.

Карвинг-декораторът трябва да бъде физически и психически здрав, тъй като в процеса на работа се използват изключително остри ножове и режещи инструменти. Може да работи самостоятелно или в екип.

Носи задължително униформено облекло и спазва лична хигиена по време на работа и при представяне и аранжиране на готовата композиция.

Карвинг-декораторът може да упражнява професията в сферата на професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг” - да изготвя украси за дадено събитие по зададена тема и конкретно предложение; да украсява фойета на хотели, зали, маси и др.; да участва при изработването на рекламни снимки, клипове и т.н. Професията дава възможности за реализация както у нас, така и в чужбина.

2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

Лицата, придобили втора степен на квалификация по професията „Карвинг-декоратор“, могат да продължат обучението си за придобиване на професионална квалификация и по други професии/специалности от професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“. Учебното съдържание на професионалното обучение се определя въз основа на сравнение на компетенциите и резултатите от ученето, посочени в Държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по съответните професии/специалности.

За повишаване на квалификацията си карвинг-декораторът може да посещава различни семинари, изложения, състезания и др., организирани у нас и в чужбина.

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД-2011), утвърдена със Заповед на министъра на труда и социалната политика № РД 01-931/27.12.2010 г., изм. и доп. със Заповеди № РД 01-204 от 28.02.2011 г., РД 01-426 от 30.05.2011 г., РД 01-529 от 30.06.2011 г., № РД 01-952/29.12.2011 г., РД01-586 от 06.07.2012 г. и № РД01-1002/19.12.2012 г.

Придобилите втора степен на професионална квалификация по професията „Карвинг-декоратор“ могат да постъпват на работа на длъжности от

единична група 5120 от НКПД, както и на други длъжности, допълнени при актуализиране на НКПД.

3. Цели на обучението

3.1. Цели на обучението по общата задължителна професионална подготовка – единна за всички професионални направления

След завършване на обучението по професията, обучаваният трябва да:

- спазва основните правила за безопасна работа и не допуска замърсяване на околната среда;
- познава управленската структура на предприятието, участва при разпределянето на задачите между членовете на екипа, умее да осъществява комуникация с колеги и клиенти;
- разбира своята роля в дейността на предприятието, отнася се с чувство на отговорност при изпълнение на трудовите задачи, познава правата и спазва задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда и длъжностната си характеристика;
- намира и съхранява информация в компютъра, създава документи, графики и таблици, намира информация в интернет, ползва електронна поща;
- спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд, пожарна и аварийна безопасност;
- умее да преценява рисковете.

3.2. Цели на обучението по отрасловата задължителна професионална подготовка – единна за всички професии от професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

След завършване на обучението по професията, обучаваният трябва да:

- осъществява комуникация с клиенти и колеги на различни равнища, като познава управленската структура на фирмата;
- използва професионална терминология на чужд език;
- попълва фирмена документация, свързана с изпълнението на всекидневните професионални задължения;
- отнася се с чувство за отговорност при изпълнение на задачата, която му е възложена;
- използва ефективно и безопасно материали и оборудване;
- спазва инструкциите при пожар, природни бедствия, терористичен акт или друго необичайно събитие.

3.3. Цели на обучението по специфичната за професията „Карвинг-декоратор“ задължителна професионална подготовка

След завършване на обучението по професията, обучаваният трябва да:

- познава различните видове храни и напитки, подходящи за декориране, и технологичния процес при изработването им;
- познава организирането на доставката и съхранението на хранителните продукти, използвани за приготвяне на декорации;
- работи с технологичното оборудване, грижи се за правилното използване и почистване на работния инвентар;
- спазва правилата за добри производствени практики/добри хигиенни практики (ДПП/ДХП) и за прилагане на системата HACCP в ресторантьорството;
- знае и прилага основните правила за безопасна работа, не замърсява в процеса на работа околната среда, поддържа лична и производствена хигиена и хигиена на работното място;
- правилно организира и почиства работното си място;

- съобразява продуктите според сезона; подбира, сортира и ги съхранява според вида им;
- разпределя правилно продуктите според композиционните решения;
- предлага концептуални идеи и решения според мястото и вида на събитието и изискванията на работодателя/клиента;
- предлага тематични аранжировки според събитието;
- подбира и подготвя продуктите за работа, в рамките на бюджета;
- прилага различни техники в зависимост от вида на продуктите;
- владее и прави разлика при техниките на рязане;
- съобразява декорацията с видовете храна и правилно съчетава украсата с ястието;
- използва специалните техники на съхранение на продуктите;
- съобразява основните промени, настъпващи при съхранение на продуктите, сроковете на издръжливост и условията на съхранение;
- разбира същността и смисъла на изкуството;
- запознава се и предлага концептуални решения за поставените задачи и изисквания;
- предвижда най-често срещаните източници на риск и начините на предотвратяването им (по време на работа, при транспортиране и подреждане на композицията);
- аранжира естетично отделните **скулптурни** елементи;
- грижи се за правилното използване и почистване на работния инвентар;
- опакова и транспортира готовата продукция до съответното място;
- аранжира готовата продукция;
- познава и използва правилно терминологията в туристическото обслужване.

4. Резултати от ученето

Компетенции	Резултати от ученето Обучаваният трябва да:
Общи за професията „Карвинг-декоратор“	

1. Познава и спазва изискванията за здравословни и безопасни условия на труд	1.1. Спазва лична хигиена и хигиена на работното място и на технологичното оборудване, в съответствие със здравословните и безопасни условия на труд и санитарно-хигиенните изисквания, включително и процедурите по системата НАССР 1.2. Открива и сигнализира за източници на риск при приготвянето на декорации и композиции 1.3. Спазва инструкциите за безопасно използване на технологичното оборудване 1.4. Избира средства за почистване и следва установените инструкции за почистване 1.5. Знае и спазва правилата за реагиране при пожар и природни бедствия 1.6. Умее да оказва долекарска помощ на пострадал 1.7. Безопасно работи с машините при работа с лед и се грижи за инструментариума
2. Осъществява ефективна комуникация на български и на чужд език	2.1. Умее да осъществява вербална и писмена комуникация с работодател/клиент и колеги 2.2. Осъществява комуникация на чужд език (говоримо и писмено) при изпълнение на професионалните си задължения 2.3. Ползва литература на чужд език (интернет, каталожна и др.) в работата си 2.4. Умее на ясен и достъпен език да презентира даден продукт/услуга
3. Спазва професионалната етика и бизнес етикета	3.1. Спазва бизнес етиката при общуване с клиентите 3.2. Обслужва любезно клиентите 3.3. Умее ефективно да организира трудовата си дейност
4. Работи с компютър и офис техника	4.1. Въвежда, намира и съхранява отчетни данни 4.2. Намира и съхранява информация в компютъра, да създава текст, таблици, попълва отчети, ведомости, документи 4.3. Ползва електронна поща 4.4. Ползва софтуерни продукти и съвременни информационни технологии в работата

5. Умее да работи в екип	5.1. Изпълнява трудовите си задължения при спазване на устните и писмените указания за работа от ръководителя/клиента 5.2. Участва и помага при разпределяне на задачите в работния екип 5.3. Съдейства за изпълнение на задачите и търси помощ от членовете на екипа 5.4. Отчита извършената работа пред колеги от екипа и пред ръководството
6. Познава правата и задълженията си като участник в трудовия процес съгласно Кодекса на труда	6.1. Разбира договорните отношения между работодател и работник, регламентирани в трудовото законодателство 6.2. Познава вътрешнофирмените документи – правилници, вътрешни правила и др., свързани с трудово-правните отношения 6.3. Запознат е със спецификата на различните видове договори за аранжиране или реклама 6.4. Умее да подготвя в писмен вид документи, необходими за постъпване на работа, ползване на отпуск и др. 6.5. Познава и спазва задълженията си, описани в длъжностната характеристика 6.6. Знае правата и задълженията на клиента
7. Спазва вътрешнофирмените стандарти и работи съгласно тях	7.1. Познава и прилага основните правила за комуникация с работодател/клиент, колеги 7.2. Познава и спазва стандартите за оптимизиране на работата и за повишаване на производителността
Специфични за специалност 8111101 „Декорация на органични материали“	

8. Предлага композиционни решения и прилага различни техники за гравирание и аранжиране	8.1. Разработва и предлага конкретни идеи и предложения, съобразени с изискванията на работодателя/клиента (ежедневни, за конкретен повод/събитие) 8.2. Предлага композиционни и тематични решения в зависимост от събитието, мястото на провеждане, сезона и финансовите параметри 8.3. Подбира внимателно продуктите според изготвеното предложение 8.4. Познава спецификата на продуктите, използвани за декорация 8.5. Прилага различни техники за рязане, при стриктно спазване на изискванията за безопасност 8.6. Съхранява и поддържа вече готовите произведения 8.7. Спазва изискванията и техниките за опаковане, съхранение и транспортиране до съответното място 8.8. Аранжира на място и в срок готовата композиция 8.9. Предприема коригиращи действия при настъпили промени в композицията поради температурни, транспортни и др. причини
9. Познава и борави със специфични материали	9.1. Намира и подбира тематични изображения, свързани с конкретното събитие при зададена тема 9.2. Познава методите за гравирание на различни картини и лога според темата на събитието, при които се използва плитък и дълбок релеф 9.3. Комбинира различни символи като съобразява перспективно изображението с мястото на гравирание и съгласува решението с работодателя/ клиента 9.4. Предлага композиционно решение от различни продукти, на които е изписан един надпис

10. Съхранява хранителни продукти и готови изделия	10.1. Познава видовете, химичния състав и свойствата на хранителните продукти от растителен и животински произход, използвани за приготвяне на декорации за храни и напитки или композиции 10.2. Определя качеството на доставените хранителните продукти и полуфабрикати 10.3. Следи за наличните хранителни продукти и изготвя заявки 10.4. Подбира хранителните продукти по вид, качество и количество 10.5. Изготвя заявки за поръчки по време и асортимент, по количество и качество 10.6. Спазва изискванията за съхранение на декорации за храни и напитки или композиции
11. Произвежда декорации за храни и напитки или композиции	11.1. Спазва технологичната последователност при направата на декорации за храни и напитки или композиции 11.2. Подбира и работи с технологичното оборудване при изпълнение на конкретни задачи 11.3. Предотвратява разхищение на хранителни продукти и енергия 11.4. Определя опасностите, които биха довели до развалянето на декорациите за храни и напитки или композиции 11.5. Съобразява времето за приготвяне 11.6. Съчетава компонентите и аранжира декорации за храни и напитки или композиции 11.7. Изпробва нови хранителни продукти и начини за обработка на декорации за храни и напитки или композиции 11.8. Събира отпадъците след работа - според установените правила
12. Спазва изискванията за безопасна работа и ефективно използване на инструментите и технологичното оборудване при производството на декорации за храни и напитки или композиции	12.1. Знае предназначението, устройството и принципа на действие, технологичните възможности и инструкциите за работа с технологичното оборудване и инструментите 12.2. Извършва подбор на инструменти и технологично оборудване 12.3. Подготвя инструментите и обслужва технологичното оборудване 12.4. Взема правилни технологични и организационни решения при техническа неизправност, аварийна ситуация и др.

13. Оформя и реализира декорации за храни и напитки или композиции	13.1. Оформя и аранжира декорации за храни и напитки или композиции според установените правила 14.2. Избира подходящи съдове и инвентар при оформянето и аранжирането на декорации за храни и напитки или композиции 14.3. Води първична отчетност
14. Изготвя скулптури от лед	14.1. Преценява броя на блоковете лед, необходими за конкретната композиция 14.2. Залепва последователно отделните блокове лед 14.3. Грубо изрязва с резачка основните очертания на фигурата 14.4. Изработва детайлите с механични длета и фрези 14.5. Полира повърхността на завършената скулптура 14.6. Дава решения за съхраняване и транспорт на готовата скулптура
15. Изчислява цената на услугата	15.1. Знае начина за изчисляване цените на продуктите според сезона 15.2. Умее да калкулира цените според времето за изработване и вложените материали (стойки, покривки, укрепителни материали, транспорт и др.)
16. Оценява качеството на готовата композиция	16.1. Познава основните критерии, на които трябва да отговаря композицията 16.2. Периодично проверява съответствието на изработения елемент с предварително зададената композиция 16.3. Прилага бързи и адекватни коригиращи техники при установени отклонения 16.4. Прави цялостна преценка на подготвената композиция и при необходимост прави корекции

5. Изисквания към материалната база

5.1. Учебен кабинет

Обзавеждането на учебния кабинет включва: работно място на преподавателя, работно място на всеки обучаван, учебна дъска, мебели, дъска за рязане, мивка, място за подготовка на продуктите, хладилна база, място за съхранение на продуктите, маса за аранжиране на готовите произведения.

Работните места в учебния кабинет трябва да са разположени така, че да осигуряват необходимата видимост до учебната дъска и преподавателя, както и свободно преминаване на обучаваните до друго работно място.

5.2. Учебна работилница

Учебната работилница трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, с работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за

дидактически материали, мивка, хладилен шкаф, работни места за обучаваните с инвентар – дъска за рязане, инструменти за гравирание, съдове за вода, кутии за съхранение, трапезни съдове.

6. Изисквания към обучаващите

Професионалната подготовка по теория на професията „Карвинг-декоратор” – втора степен на професионална квалификация се извършва от лица с образователно-квалификационна степен „магистър” или „бакалавър” по специалности от детайлна област 541 „Хранителни технологии” на Класификацията на областите на образование и обучение (КОО-2008), съответстващи на учебните предмети (модули) от отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка.

Професионалната подготовка по практика на професията „Карвинг-декоратор” – втора степен на професионална квалификация се извършва от лица с образователно-квалификационна степен „магистър” или „бакалавър” по специалности от детайлна област 541 „Хранителни технологии” на Класификацията на областите на образование и обучение (КОО-2008), съответстващи на учебните предмети (модули) от отрасловата и специфичната задължителна професионална подготовка, или от лица с квалификация по професията „Инструктор-декоратор” – четвърта степен на професионална квалификация.

Препоръчително е обучаващите периодично да преминават курс за актуализиране на професионалните си знания и умения.