



МИНИСТЕРСКИ СЪВЕТ
НАЦИОНАЛНА АГЕНЦИЯ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО
ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ

Проект!

Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по
професията „Инструктор-декоратор“

Проектът е одобрен от УС на НАПОО с Протокол № 06/12.12.2018 г.

Професионално направление:				
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг			
Наименование на професията:				
811120	Инструктор-декоратор			
Специалност:		Степен на професионална квалификация:	Ниво по НКР	Ниво по ЕКР
8111201	Декорация на органични материали	4	5	5

София, 2018 г.

1. Изисквания към кандидатите

1.1. Изисквания към кандидатите за входящо минимално образователно и/или квалификационно равнище за придобиване на степен на професионална квалификация съгласно Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО)

За придобиване на четвърта степен на професионална квалификация по професията „Инструктор-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., посл. изм. Заповед № РД 09-296 от 19.02.2018 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище за лица, навършили 16 г., е завършено средно образование.

Здравословното състояние на кандидата се удостоверява с медицински документ, доказващ, че професията, по която желае да се обучава, не му е противопоказна.

1.2. Валидиране на професионални знания, умения и компетентности

Придобиването на квалификация по професията „Инструктор-декоратор“ – четвърта степен на професионална квалификация или по част от нея, чрез валидиране на придобити с неформално или информално учене резултати от ученето, се осъществява съгласно Наредба № 2 от 13 ноември 2014 г. за условията и реда за валидиране на професионални знания, умения и компетентности, издадена от министъра на образованието и науката (обнародвана в „Държавен вестник“, бр. 96 от 21.11.2014 г., в сила от 01.01.2015 г.).

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.)

Упражняването на професията „Инструктор-декоратор“ – четвърта степен на професионална квалификация изисква задълбочени практически и теоретични познания за видовете декориране в различните култури, педагогически умения и подход, както и умение за водене на диалог на български и на чужд език. Инструктор-декораторът трябва да е преминал през всички етапи на професионално обучение по карвинг, да може да преценява, според уменията и сръчността на обучаващия се, какъв индивидуален подход е необходимо да приложи за придобиването на съответните умения, както и да разработи индивидуална програма за професионално обучение.

Педагогическите дейности на инструктора по карвинг са свързани с организацията, подготовката и провеждането на процеса на обучение, с изпълнението на програмата за обучение и оценяването на постиженията на обучаваните.

При подготовката на учебния процес инструктор-декораторът се запознава с изискванията към учебните планове, учебните програми и учебното съдържание, определя целите и подцелите на програмата, подбира учебното съдържание, избира форми, методи и средства на обучение, структурира учебното съдържание, планира отделните занятия по теми.

За реализацията на учебната програма инструктор-декораторът организира учебната среда, идентифицира особеностите на различните групи обучавани, определя целите и задачите на занятието, организира и контролира самостоятелната работа на обучаваните.

За оценяване постиженията на обучаваните той разработва критерии за оценка на теоретичните знания, критерии за оценка на практическите умения, познава и прилага методи за проверка и за обратна връзка.

Инструктор-декораторът трябва да познава много добре дейностите по изработване на карвинг-декорации – да подбира продуктите, да познава начина на съхраняването им и тяхното разпределяне според вида им. В процеса на обучение той трябва да запознае обучаващите се с техниките на рязане, предимно използването на тай-нож, с подбора на подходящите инструменти (при необходимост) за гравирание на продуктите, да осигури спазването на всички

стъпки на технологията на изработване на декорации, да следи за спазването на изискванията за безопасност на обучаваните по време на практическите занятия. По време на работа е задължително да се грижи за предотвратяване на разхищението на продуктите. След изготвяне на композицията той преценява позиционирането на елементите в съответствие с изискванията за безопасност.

Декорирането е трудова дейност, която изисква време и търпение, затова е важно инструктор-декораторът да умее правилно да разпределя времето за обучение.

Той трябва да притежава творчески, педагогически и естетически подход, лична дисциплинираност, организираност, креативност, прецизност и оперативност; трябва да умее да разпределя средства и да обезпечава дейностите с необходимите човешки, финансови, материално-технически и информационни ресурси – да съставя бюджет, да изготвя финансова документация, справки и отчети в сферата на професионалната си компетентност.

При изпълнение на служебните задължения трябва да осъществява комуникация на чужд език, както и да ползва специализирана литература от различни източници – интернет, каталожна литература и др.

Инструктор-декораторът предварително подбира и подготвя различните видове органични продукти и други материали, необходими за изготвяне на съответната тематична композиция. По време на практическите занятия (предимно при кетъринг декорация и скулптура) може да се използват следните инструменти: основен нож за работа – „тай-нож“, различни по големина ножове тип „Орлов нокът“, различни видове и размери длета за карвинг, специални лъжички за издълбаване и оформяне на перли, инструмент за спирали, форми за изрязване, специфични за скулптурата инструменти и др. Полага грижи за правилното използване, почистване и съхранение на работния инвентар. Той също така съблюдава в процеса на работа добрите производствени практики (ДПП), добрите хигиенни практики (ДХП) и системата за безопасност на храните, основана на методите и принципите на НАССР „Анализ на опасностите и контрол на критичните точки“.

При изработване на композиции с лед са необходими: алуминиеви плоскости за залепване, бензинова резачка, различни по видове и размери електрически фрези и длета, обикновени длета за лед, горелка, хладилна камера за съхранение, система за оттичане на леда.

2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

За обучение по професията „Инструктор-декоратор“ с придобиване на четвърта степен на професионална квалификация се изисква кандидатите да притежават втора степен на професионална квалификация по професия „Карвинг-декоратор“.

Лицата, придобили четвърта степен на квалификация по професията „Инструктор-декоратор“, могат да продължат обучението си за придобиване на професионална квалификация и по други професии/специалности от професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, ако отговарят на условията за входящо минимално образователно равнище, регламентирано в Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) и в Рамковите програми. При обучението единиците резултати от ученето по общата професионална подготовка и по отрасловата професионална подготовка се зачитат.

За поддържане и повишаване на професионалната си квалификация инструктор-декораторът е необходимо периодично да посещава различни обучения, семинари, изложения, състезания и други, с цел проследяване на тенденциите за развитие в карвинга, организирани у нас и в чужбина.

2.3. Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД-2011) в Република България, утвърдена със Заповед № РД 01-931/27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД01-149 от 26.02.2018 г.

Придобилите четвърта степен на професионална квалификация по професията „Инструктор-декоратор“ могат да постъпват на работа на следните длъжности: 5169-3007 Инструктор, 2359-2045 Майстор, учебно производство от НКПД-2011, както и на други длъжности, допълнени при актуализирането на НКПД.

3. Единици резултати от ученето (ЕРУ)

3.1. Списък на Единиците резултати от учене (ЕРУ) и резултати от учене (РУ) по видове професионална подготовка

ЕРУ по обща професионална подготовка - единна за всички професии с четвърта степен на професионална квалификация от СППОО

ЕРУ 1 Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)

- 1.1.РУ Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
- 1.2. РУ Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда
- 1.3.РУ Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации

ЕРУ 2 Икономика

- 2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика
- 2.2. РУ Познава основните характеристики на фирменото управление

ЕРУ 3 Предприемачество

- 3.1. РУ Познава основите на предприемачеството
- 3.2. РУ Формира предприемаческо поведение
- 3.3. РУ Разработва бизнес план

ЕРУ по отраслова професионална подготовка - единна за всички професии от професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг”

ЕРУ 4 Комуникация и чужд език

- 4.1. РУ Общува ефективно в работния екип
- 4.2. РУ Води ефективна бизнес комуникация
- 4.3. РУ Ползва чужд език, свързан с професионалната дейност

ЕРУ 5 Използване на информационни и комуникационни технологии в професионалната си дейност

- 5.1. РУ Познава съвременните информационни и комуникационни технологии
- 5.2. РУ Използва различни по вид информационни и комуникационни технологии

ЕРУ 6 Организация на работния процес

- 6.1. РУ Организира работния процес
- 6.2. РУ Отговаря за разпределението на дейностите в работния процес

ЕРУ 7 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

- 7.1. РУ Отговаря за организацията на декорацията за съответното събитие съвместно с възложител
- 7.2. РУ Отговаря за организацията на кетъринг/ карвинг услугите според конкретното събитие

ЕРУ 8 Консултира и обслужва възложители

- 8.1. РУ Консултира възложители
- 8.2. РУ Обслужва възложители

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Декорация на органични материали“

ЕРУ 9 Основни педагогически изисквания в процеса на обучение на възрастни и деца

9.1. РУ Прилага основните педагогически методи в процеса на обучение на възрастни и деца

9.2. РУ Прилага индивидуален подход към всеки обучаем

ЕРУ 10 Организация на учебния процес и на учебната среда

10.1. РУ Планира и организира учебния процес

10.2. РУ Поддържа и съхранява учебна документация

10.3. РУ Организира учебната среда

10.4. РУ Прилага класически и съвременни методи на обучение

10.5. РУ Прилага информационни технологии в обучението

10.6. РУ Оценява постигнатите резултати на обучаемите

ЕРУ 11 Методи на преподаване, свързани с изработване на кетъринг декорация

11.1. РУ Формира знания и умения у обучаваните за основните принципи и техники на работа в кетъринга/карвинга

11.2. РУ Формира знания и умения у обучаваните за изработване на декорация при украсяване на чинии и плата

11.3. РУ Формира знания и умения у обучаваните за спецификата на продуктите за декорация

11.4. РУ Формира знания и умения у обучаваните за извършване на правилен подбор на продуктите, съобразно поставената задача и условия

11.5. РУ Формира знания и умения у обучаваните за съхраняване и поддържане в предварителната подготовка, процеса на работа и готовите произведения

ЕРУ 12 Методи на преподаване, свързани с изработване на класически карвинг

12.1. РУ Формира знанията и уменията у обучаваните за изработване на карвинг декорация

12.2. РУ Формира знания и умения у обучаваните, свързани с изработване на класически карвинг

12.3. РУ Формира знания и умения у обучаваните за спецификата на продуктите за декорация

12.4. РУ Формира знания и умения у обучаваните за подбор на продуктите

12.5. РУ Формира знания и умения у обучаваните за прилагане на техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг

12.6. РУ Формира знания и умения у обучаваните за предлагане на композиционни и тематични решения в карвинг декорирането

12.7. РУ Формира знания и умения у обучаваните за съхранение и поддържане на предварителната, по време на работа и готовата продукция

ЕРУ 13 Методи на преподаване, свързани с изработка на скулптури

13.1. РУ Формира знания и умения у обучаваните за основите на карвинга

13.2. РУ Формира знания и умения у обучаваните за класически карвинг

13.3. РУ Формира знания и умения у обучаваните за спецификата на продуктите за декорация

13.4. РУ Формира знания и умения у обучаваните за прилагане на различни техники за декориране при изработка на скулптури

13.5. РУ Формира знания и умения у обучаваните за правилен подбор на продуктите, съобразно с поставената задача и условия

13.6. РУ Формира знания и умения у обучаваните за комбиниране на флорални, геометрични мотиви и различни релефи при оформянето на детайли в скулптурите

13.7. РУ Формира знания и умения у обучаваните за изработване на скулптури от сирена/кашкавал

13.8. РУ Формира знания и умения у обучаваните при изработване на скулптури от лед

13.9. РУ Формира знания и умения у обучаваните за съхранение и поддържане на скулптурните произведения по време на всички етапи на изработването им

ЕРУ 14 Методи на преподаване на карвинг за деца

14.1. РУ Прилага педагогически подход при преподаване на карвинг за деца

14.2. РУ Формира знания и умения у деца за декориране на храни

3.2. Описание на единиците резултати от учене (ЕРУ)

ЕРУ по общата професионална подготовка – единна за всички професии с втора степен на професионална квалификация от СППОО

ЕРУ 1

Наименование на единицата:	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 1.1:	Създава организация за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава в детайли разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд ● Познава основните елементи на организацията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд ● Познава в детайли рисковете за здравето и безопасността при извършваната трудова дейност и при трудовите дейности, свързани с конкретната професионална квалификация ● Познава в детайли необходимите мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд ● Познава разпоредбите за провеждане на инструктаж на работещите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Контролира процеса по изготвяне на инструкции за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд ● Организира извършването на трудовите дейности при спазване на нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд ● Извършва контрол (при необходимост) на изпълнението на трудовите дейности при спазване на разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд ● Инструктира работещите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд ● Разпознава рисковете за здравето и безопасността при различни трудови дейности ● Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Участва в създаването на организация за осигуряване на безопасни условия на работа

	<ul style="list-style-type: none"> ● Проявява отговорност към останалите участници в трудовия процес ● Предприема мерки за предотвратяване, намаляване и ограничаване на рисковете за здравето и за безопасност на работното място при различните трудови дейности
Резултат от учене 1.2:	Участва в създаването на организация за осъществяване на превантивна дейност по опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава разпоредбите за опазване на околната среда при конкретната трудова дейност ● Познава в детайли рисковете от замърсяване на околната среда при конкретната трудова дейност и при свързаните трудови дейности ● Описва основните изисквания за разделно събиране на отпадъци ● Познава разпоредбите за съхранение, използване и изхвърляне на продукти
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Организира и контролира сортирането/съхраняването/изхвърлянето на продукти, материали, консумативи и др., при спазване технологията за събиране и рециклиране
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Притежава екологично съзнание за опазване на околната среда ● Анализира причините за екологично замърсяване ● Участва в разработването на правила за опазване на околната среда ● Следи за спазване на изискванията и правилата за опазване на околната среда
Резултат от учене 1.3:	Създава организация за овладяването на рискови и аварийни ситуации
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава нормативните разпоредби за осигуряване на аварийна безопасност ● Познава в детайли основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност ● Обяснява стъпките за действия при аварии и аварийни ситуации ● Обяснява видовете травми и методите за оказване на първа помощ ● Познава реда за разследване на трудови злополуки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Използва терминологията за описване на аварийните ситуации ● Създава организация за осъществяване на контрол по спазване мерките за пожарна и аварийна безопасност ● Координира действията на работния екип при аварии и опасни ситуации ● Разпознава опасните ситуации, които могат да възникнат по време на работа ● Оказва първа помощ на пострадали при авария ● Изброява основните рискове, които могат да доведат до аварии и аварийни ситуации ● Оказва първа помощ на пострадали при авария
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Организира овладяването на възникнал пожар и/или авария, в съответствие с установените вътрешнофирмени правила за пожарна и аварийна безопасност ● Актуализира вътрешнофирмените правила за пожарна и аварийна безопасност

Средства оценяване:	за	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> Решаване на тест Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> Решаване на казус по зададен сценарий
Условия провеждане оценяването:	за на	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> Учебен кабинет
Критерии оценяване:	за	За средство 1: Владее теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> хигиенните норми здравословните и безопасни условия на труд на работното място превантивната дейност за опазване на околната среда овладяването на аварийни ситуации и оказването на първа помощ на пострадали За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> Взема бързо най-адекватно решение при зададената рискова ситуация Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ

ЕРУ 2

Наименование единицата:	на	Икономика
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Наименование професията:	на	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Резултат от учене 2.1:		Познава основите на пазарната икономика
Знания		<ul style="list-style-type: none"> Познава същността на общата теория на пазарната икономика Познава задълбочено основните икономически проблеми – оскъдност, ресурси, избор Знае ролята на държавата в пазарната икономика Познава задълбочено основните икономически субекти в бизнеса
Умения		<ul style="list-style-type: none"> Представя реални практически примери за управление на различни бизнес начинания в сферата на ресторантьорството
Компетентности		<ul style="list-style-type: none"> Способен е да анализира реални практически примери за управление на бизнес начинания в сферата на ресторантьорството
Резултат от учене 2.2:		Познава основните характеристики на фирменото управление
Знания		<ul style="list-style-type: none"> Познава основите на пазарното търсене и пазарното предлагане Дефинира основни икономически понятия в контекста на фирменото управление
Умения		<ul style="list-style-type: none"> Обяснява основни икономически понятия в контекста на фирменото управление
Компетентности		<ul style="list-style-type: none"> Взема решения за оптимизиране на дейността като отчита икономическата обстановка в контекста на фирменото управление
Средства оценяване:	за	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> Писмен изпит/Тест

		Средство 2: ● Казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	за на	За средство 1 и 2: ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	за	За средство 1: ● Владее основните теоретични знания в областта на икономиката За средство 2: ● Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

ЕРУ 3

Наименование на единицата:	на	Предприемачество
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Наименование на професията:	на	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Резултат от учене 3.1:		Познава основите на предприемачеството
Знания		● Знае същността на предприемачеството ● Познава видовете предприемачески умения
Умения		● Анализира практически примери за успешно управление на фирмата
Компетентности		● Предлага нови идеи за развитие на бизнеса
Резултат от учене 3.2:		Формира предприемаческо поведение
Знания		● Познава характеристиките на предприемаческото поведение ● Знае видовете предприемаческо поведение
Умения		● Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата
Компетентности		● Предлага решения за повишаване ефективността на дейността
Резултат от учене 3.3:		Разработва бизнес план
Знания		● Познава основните елементи, изисквания и етапи при разработване на бизнес план ● Знае факторите на обкръжаващата пазарна среда и влиянието им върху дейността на фирмата
Умения		● Анализира възможностите за развитие на фирмата
Компетентности		● Самостоятелно или в екип разработва проект на бизнес план
Средства за оценяване:		Средство 1: ● Решаване на тест Средство 2: ● Решаване на казус по зададен сценарий Средство 3: ● Разработване в екип на бизнес план на фирмата по предварително дефинирано задание
Условия за провеждане на оценяването:		За средство 1, 2 и 3: ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:		За средство 1: ● Владее основните теоретични постановки в областта на икономиката и предприемачеството

	<p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на описания проблем в зададения казус/сценарий <p>За средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Разработва бизнес план на фирмата според изискванията на предварително дефинираното задание
--	---

ЕРУ по отраслова професионална подготовка – единна за професиите от професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

ЕРУ 4

Наименование на единицата:	Комуникация и чужд език
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 4.1:	Общува ефективно в работния екип
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава отделните длъжности в екипа, техните взаимоотношения и йерархични връзки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Комуникира в работен порядък с екипа и персонала
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Комуникира ефективно с всички участници в трудовия процес, съобразно работния протокол ● Поема отговорности при работа в екип
Резултат от учене 4.2:	Води ефективна бизнес комуникация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава етичните норми на комуникацията ● Познава правилата за вербална и невербална комуникация ● Познава ефективното поведение при конфликти ● Познава правилата и изискванията за делова кореспонденция
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Разпознава и избягва конфликтни ситуации ● Съдейства за решаване на конфликтни ситуации ● Води делова комуникация – писмена и устна ● Събира и предлага необходимата информация за удовлетворяване изискванията на клиентите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Провежда ефективна комуникация с възложители съобразно индивидуалните им характеристики ● Провежда разговор с клиенти с цел консултиране и съгласуване на услуги ● Разбира и уважава изискванията на клиентите и защитава интересите на организацията
Резултат от учене 4.3:	Ползва чужд език, свързан с професионалната дейност
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава професионалната терминология на чужд език
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Чете и разбира професионални текстове на чужд език (специализирана литература, техническа документация и др.) ● Ползва чужд език при търсене на информация от интернет и други източници ● Ползва чужд език (писмено и говоримо) при комуникация с партньори и клиенти
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Ползва чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява ефективна комуникация по професионални теми

Средства оценяване:	за	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Разговори на професионални теми на чужд език
Условия провеждане оценяването:	за на	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет
Критерии оценяване:	за	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Комуникира свободно на чужд език в учебна или работна среда

ЕРУ 5

Наименование единицата:	на	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната си дейност
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Наименование професията:	на	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Резултат от учене 5.1:		Обработка информация с ИКТ
Знания		<ul style="list-style-type: none"> ● Изброява интернет търсачки и мотивира избора си на определени сред тях ● Обяснява употребата на филтри и оператори за търсене ● Знае за съществуването на невярна или подвеждаща информация в интернет и начини за оценка на надежността ѝ ● Обяснява същността на уеб каналите (RSS и др.) за получаване на информация ● Знае начините за съхранение на цифрова информация на различни електронни носители ● Знае начините за формиране на поддиректории (папки) ● Знае начините за преместване на файлове от една поддиректория (папка) в друга ● Познава различни програми за възпроизвеждане на даден тип цифрово съдържание (текст, изображение, аудио, видео) ● Познава различни доставчици на облачни услуги
Умения		<ul style="list-style-type: none"> ● Използва търсачка за намиране на информация като прилага различни филтри и използва оператори за търсене (символи и други) ● Използва уеб канали (RSS и др.) за получаване на информация ● Сравнява информацията в различни източници и оценява нейната надеждност с помощта на набор от допълващи се критерии ● Записва и съхранява в различни формати цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.) по класифициран начин, използвайки поддиректории (папки) ● Използва облачни услуги за съхранение на информация ● Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание
Компетентности		<ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира свободно владене на ИКТ при обработването на информация
Резултат от учене 5.2:		Комуникира с ИКТ
Знания		<ul style="list-style-type: none"> ● Изброява доставчици на услугата електронна поща ● Изброява софтуер за аудио и видео разговори ● Изброява доставчици на услуги за споделяне на файлове ● Обяснява принципите за онлайн пазаруване и плащане

	<ul style="list-style-type: none"> ● Изброява онлайн общности (социални мрежи), създадени за обмен на знания и опит в областта на професията ● Обяснява употребата на електронен подпис ● Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Използва електронна поща ● Използва разширени функции на софтуер за аудио и видове разговори ● Споделя файлове, спазвайки правилата на онлайн комуникацията ● Използва множество електронни услуги като пазаруване онлайн, електронно банкиране, взаимодействие с държавни институции и други ● Използва електронен подпис за авторизация ● Обменя знания и опит в онлайн общности ● Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира свободно владение на ИКТ при онлайн комуникация
Резултат от учене 5.3:	Формира цифрово съдържание с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава функционалностите на софтуерите за формиране и редакция на цифрово съдържание от различен тип (текст, таблици, изображения, аудио, видео) ● Познава функционалностите на редакторите за формиране и поддръжка на шаблонни интернет страници и/или блогове
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Формира сложно цифрово съдържание (текст, таблици, изображения, аудио, видео) с различни оформления ● Редактира и оформя цифрово съдържание, създадено от друг ● Използва редактори за формиране и поддръжка на шаблонни интернет страници и/или блогове
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира свободно владение на ИКТ при формирането на електронно съдържание
Резултат от учене 5.4:	Осигурява сигурност при работата с ИКТ
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава голяма част от известните рискове за сигурността при работа онлайн ● Знае функциите на защитните стени и на антивирусните програми ● Познава начините за защита на файлове с криптиране или с пароли ● Знае за въздействието на цифровите технологии върху ежедневиия живот и околната среда
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Идентифицира подвеждащи и/или злонамерени съобщения и интернет страници ● Активира филтри на електронна поща против спам ● Разпознава файлове, представляващи злонамерен софтуер ● Променя настройките на защитната стена и на антивирусната програма ● Защищава файлове с криптиране или с пароли ● Прилага мерки за пестене на енергия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Способен е да защити комплексно от злонамерени действия електронната среда, в която работи
Резултат от учене 5.5:	Решава проблеми при работата с ИКТ

Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава начините за решаване на рутинни проблеми при използването на цифрови технологии ● Познава начините за инсталиране/преинсталиране на операционна система и друг софтуер ● Познава възможностите за актуализиране на собствените си цифрови умения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Избира и инсталира най-подходящия инструмент, устройство, приложение, софтуер или услуга за решаване на проблеми ● Променя настройките и опциите на операционната система или друг софтуер при решаване на проблеми
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Способен е самостоятелно да разреши нерутинен проблем, възникнал при работа с ИКТ
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнение на задача, свързана с намирането на информация в интернет по зададена тема, нейното съхранение и възпроизвеждане <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнение на задача, свързана със споделянето на файл в интернет пространството и изпращане на връзка (линк) за сваляне до друг потребител по електронната поща <p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнение на задача, свързана с формирането, редакцията и оформлението на цифрово съдържание <p>Средство 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнение на задача, свързана с противодействие срещу злонамерено електронно съобщение <p>Средство 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнение на задача, свързана с инсталирането, преинсталирането и промяната на настройки на устройство и съпътстващия го софтуер
Условия за провеждане на оценяването:	<ul style="list-style-type: none"> ● Учебен/компютърен кабинет ● Персонален компютър или лаптоп ● Достъп до интернет
Критерии за оценяване:	<ul style="list-style-type: none"> ● Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време. Демонстрирани са професионални знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ

ЕРУ 6

Наименование на единицата:	на	Организация на работния процес
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Наименование на професията:	на	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:		5
Ниво по ЕКР:		5
Резултат от учене 6.1:		Организира работния процес
Знания		<ul style="list-style-type: none"> ● Познава структурата на стопанските организации ● Познава методи за нормиране на работния процес ● Познава планирането на ресурси, свързани с работния процес ● Познава нормативните документи, свързани с професията
Умения		<ul style="list-style-type: none"> ● Планира работния процес

	<ul style="list-style-type: none"> ● Съставя график на работните задачи ● Спазва основните нормативни актове, свързани с професията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Ефективно организира работния процес ● Предлага и мотивира необходимостта от промени в работата
Резултат от учене 6.2:	Отговаря за разпределението на дейностите в работния процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава видовете дейности ● Познава изискванията за изпълнение на видовете дейности ● Познава начините за организация на дейностите в работния процес
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Организира дейностите ● Спазва и следи етичните норми на поведение ● Участва в изграждането на ефективна работна среда
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Ефективно разпределя и планира дейностите ● Създава и поддържа етична работна среда
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Дефинира теоретични понятия при организацията на работния процес <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Дефинира теоретични понятия при разпределението на дейностите в работния процес

ЕРУ 7

Наименование на единицата:	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 7.1:	Отговаря за организацията на декорацията за съответното събитие съвместно с възложител
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава същността на ресторантьорските услуги ● Познава категоризацията на ресторантьорските услуги и тяхното съдържание ● Познава различните длъжностни позиции в ресторантьорството и техните отговорности
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Степенува различните ресторантьорски услуги
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● В състояние е да организира декорацията за конкретно събитие съвместно с прекия ръководител
Резултат от учене 7.2:	Отговаря за организацията на кетъринг/ карвинг услугите според конкретното събитие
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява същността на кетъринг/карвинг услугите ● Запознат е с категоризацията на кетъринг услугите и тяхното съдържание

	<ul style="list-style-type: none"> Посочва различните длъжностни позиции в кетъринг бизнеса и техните отговорности
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Степенува различните кетъринг услуги
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> В състояние е да организира основните кетъринг/карвинг услуги като разпределя задачи в екипа и работи ефективно с колеги и външни изпълнители
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Решаване на тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Практическа задача, свързана с организиране на работата в ресторанта или при кетърингово събитие
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Познава работния процес и дейностите в ресторанта Познава работния процес и дейностите при кетъринг <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Участва ефективно в организирането на работата в ресторанта или при кетърингово събитие

ЕРУ 8

Наименование на единицата:	Консултира и обслужва възложители
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 8.1:	Консултира възложители
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Знае принципите на гостоприемство Познава психологическите характеристики на гостите Ползва чужд език по професията Познава вътрешно фирмените стандарти за предлаганите услуги
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Прилага принципите на гостоприемство Проучва очакванията на гостите по отношение на обслужване и услуги Проучва очакванията на възложителите Посреща гости Консултира гости Консултира възложители Използва професионални термини на чужд език Прилага вътрешно фирмените стандарти за предлаганите услуги
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да консултира учтиво и компетентно гостите и възложителите на български/ чужд език според установените стандарти
Резултат от учене 8.2:	Обслужва възложители
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Знае правилата за обслужване на гости

	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава основните правила за подготовка на кулинарни изделия с цел правилно използване и комбиниране на продукти за декорация ● Знае правилата при подредбата на различни видове маси (блок маси, шведски маси, приеми и др.) ● Ползва чужд език при необходимост ● Познава вътрешно фирмените изисквания за обслужване на гости ● Знае да подготви карвинг демонстрация
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Спазва правилата за обслужване на гости ● Умее да прави карвинг демонстрация пред публика ● Умее да работи с публика по време на карвинг демонстрация ● Умее да подготви различни видове маси (блок маси, шведски маси, приеми и др.) с цел оптимално разположение на необходимата декорация ● Използва професионални термини на чужд език ● Прилага вътрешно фирмените изисквания за обслужване на гости
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Реализира самостоятелно и в работен екип консултиране и обслужване на възложители според поставената задача
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на тест, на казус по зададен сценарий <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с посрещане и обслужване на гости в различни типове заведения
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Консултира и обслужва гости, като отговаря на индивидуалните им изисквания ● Комуникира на чужд език ● Прилага вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Декорация на органични материали“

ЕРУ 9

Наименование на единицата:	Основни педагогически изисквания в процеса на обучение на възрастни
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 9.1:	Прилага основните педагогически методи в процеса на обучение на възрастни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава основните педагогически методи в процеса на обучение на възрастни ● Знае принципите за последователност и нагледност в процеса на обучение на възрастни

	<ul style="list-style-type: none"> ● Запознат е с ключовите компетентности и организира учебното съдържание в техния контекст ● Познава критериите за оценка на постиженията на обучаемите ● Познава в детайли начините на изработка на всички видове карвинг/кетъринг декорации и скулптури ● Познава в детайли необходимата продължителност за изработване на дадена карвинг/кетъринг декорация и скулптура според характеристиките на съответния продукт
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Спазва основните педагогически методи в процеса на обучение на възрастни ● Спазва принципите за последователност и нагледност в процеса на обучение ● Запознава обучаемите относно необходимата продължителност за изработване на дадена карвинг/кетъринг декорация и скулптура според характеристиките на съответния продукт ● Прилага в детайли начините на изработка на всички видове карвинг/кетъринг декорации и скулптури ● Прилага критериите за оценка на постиженията на обучаемите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Разработва практически задачи за обучение и следи обучаемите за тяхното изпълнение ● Прилага основните педагогически изисквания в процеса на обучение на възрастни като подготвя учебното съдържание по разбираем и атрактивен начин ● Прилага принципите на последователност и нагледност в процеса на обучение като използва подходящи материали за обучение ● Прилага коректно и обективно критериите за оценка на постиженията на обучаемите като дава конструктивна обратна връзка и насърчава обучаемите
Резултат от учене 9.2:	Прилага индивидуален подход към всеки обучаем
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае как да проучи практическите умения на всеки обучаем ● Познава подходите за мотивиране на възрастни обучаеми в процеса на учене
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Проучва практическите умения на всеки обучаем ● Създава условия за участие на възрастните обучаеми в процеса на учене ● Разграничава индивидуалните нужди в процеса на работа на всеки обучаем
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага ефективно подходите за мотивиране на възрастни обучаеми за участие в процеса на учене като се съобразява с нивото на знания и умения на аудиторията ● Прилага индивидуален подход (при необходимост) към обучаемия като се съобразява с практическите умения на обучаемия
Средства за оценяване:	<p>Средство 1: Писмен изпит/Тест</p> <p>Средство 2: ● Практическа задача и решаване на казус</p>
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1:

	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава основните педагогически принципи в процеса на обучение на възрастни <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Прилага вярно и точно основните педагогически принципи в процеса на обучение на възрастни при решаване на практическа задача/казус според параметрите на предварително дефинирано задание
--	---

ЕРУ 10

Наименование на единицата:	Организация на учебния процес и на учебната среда
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 10.1:	Планира и организира учебния процес
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава нормативните изисквания за организиране на учебен процес ● Познава особеностите на формите на обучение дневна, вечерна, индивидуална и др. ● Познава начините за осъществяване на обратна връзка с цел повишаване ефективността на процеса на обучение
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага нормативните изисквания за организиране на учебен процес ● Прилага формите на обучение дневна, вечерна, индивидуална и др ● Прилага начините за осъществяване на обратна връзка с цел повишаване ефективността на процеса на обучение
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Организира, управлява и контролира учебния процес ● Изисква от обучаемите спазване регламента на организация на учебния процес ● Взема справедливи решения в съответствие с нормативната уредба при нарушаване изпълнението на учебния процес
Резултат от учене 10.2:	Поддържа и съхранява учебна документация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава видовете учебна документация ● Познава начините за съхранение на учебна документация
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Води надлежно учебната документация ● Съхранява надлежно учебната документация ● Консултира се с колеги/специалисти при необходимост
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Организира необходимата документация като спазва действащите правила ● Организира отговорно и самостоятелно съхранението на учебната документация като спазва действащите правила
Резултат от учене 10.3:	Организира учебната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава спецификата на лично ориентирано обучение ● Запознат е с принципите на изграждане на подходяща учебна среда ● Познава подходите за организиране на учебната среда според броя на обучаемите и тяхното ниво на подготовка
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага спецификата на лично ориентирано обучение

	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага принципите на изграждане на подходяща учебна среда
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Организира ефективно учебната среда според броя на обучаемите и тяхното ниво на знания и практически умения ● Подбира подходящи учебни (теоретични и практически) задачи на обучаемите за постепенно изграждане и надграждане на необходимите знания и умения
Резултат от учене 10.4:	Прилага класически и съвременни методи на обучение
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава методите на обучение - класически, съвременни ● Познава основните техники на обучение при различните категории декорации (кетъринг, карвинг, скулптури) ● Познава средствата за прилагане на класически и съвременни методи за обучение ● Познава начините за оценяване
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага методите на обучение ● Прилага основните групи техники на обучение ● Използва средствата за прилагане на класически и съвременни методи за обучение ● Спазва начините за оценяване
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага ефективно класически и съвременни методи на обучение според вида на учебните занятия и поставените задачи ● При необходимост адаптира визията на съответното карвинг произведение според културните различия и поставената задача
Резултат от учене 10.5:	Прилага информационни технологии в обучението
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава новостите в развитието на софтуерни и информационни технологии в преподаваната професионална област ● Познава презентационни приложения, програми и пособия за онагледяване на учебния процес
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства обучаемите при търсене на предварителна информация за изработване на тематична декорация според възложеното задание ● Избира подходящ софтуерен продукт съобразно вида на учебния материал ● Използва презентационни приложения, програми и пособия за онагледяване на учебния процес
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага ефективно информационните технологии в учебния процес като се съобразява с вида на учебните занятия
Резултат от учене 10.6:	Оценява постигнатите резултати на обучаемите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава действащата нормативна уредба в рамките на неговата компетентност ● Познава различни методи за оценяване на резултатите на обучаемите ● Знае в детайли видовете средства за оценяване на обучаемите (теоретични и практически)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Прилага действащата нормативна уредба в рамките на неговата компетентност ● Спазва изискванията за оценяване на резултатите на обучаемите

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Разработва теоретични и практически тестове/задачи за обективното оценяване на обучаемите според нивото на обучение и възрастта ● Оценява обективно и компетентно постигнатите резултати от обучаемите като спазва действащите правила
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Владее основни теоретични понятия, свързани с организация на учебния процес За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Изпълнява вярно и точно практическа задача, свързана с организация на учебния процес и учебната среда

ЕРУ 11

Наименование на единицата:	Методи за преподаване, свързани с изработване на кетъринг декорация
Ниво по НКР	5
Ниво по ЕКР	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 11.1:	Формира знания и умения у обучаваните за основните принципи и техники на работа в кетъринга/карвинга
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава в детайли историята и произхода на карвинг изкуството ● Познава задълбочено методите за работа с различните видове инструменти за карвинг декорация ● Познава различните стилове и школи в карвинга ● Знае задълбочено методите за изработка на кетъринг декорация и прави разлика между кетъринг, класически карвинг и скулптура ● Прави разлика между различните видове релефи и скулптурно изображение ● Знае разликите между използване на тай-нож и инструменти за карвинг ● Знае точните продукти за изработка на украсата съобразно поставената задача и според сезона ● Познава спецификата на продуктите за декорация ● Знае правилно да съхранява и поддържа продуктите и готовите украси според изискванията в карвинга, съответното събитие, съобразени с НАССР ● Запознава обучаемите с безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти)

	<ul style="list-style-type: none"> ● Запознава обучаващите се с времетраенето за изработването на всеки компонент и детайл (цветя, листа и др.)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обсъжда с обучаваните поставена задача ● Дава възможност на обучаваните да предложат и обсъдят креативни и иновативни решения на поставената задача ● Избират крайно решение на поставената задача, която по принцип се съгласува и одобрява с възложител ● Запознава обучаемите с правилното подбиране на продуктите според поставената задача ● Показва начините на правилно използване на различните видове инструменти за кетъринг декорация ● Показва на обучаваните начините за предварителна подготовка на продуктите за работа чрез грубо или финно изрязване ● Напътства обучаемите как рационално да използват всяка част от продуктите/материалите за всяка конкретна задача като излишъкът се използва в кулинарията ● Запознава обучаемите с основните правила при съхраняване на материалите и суровините, както и на готовата продукция ● Инструктира обучаемите за работа в екип с готвачите и персонала ● Обучава в начините за крайното презентирание на кетъринг декорацията съчетана с ястията според мястото, менюто, изискванията на възложителя и готвача ● Инструктира обучаемите да използват правомерно предоставената материална база според изискванията ● Прилага индивидуален подход към всеки обучаем
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства и коригира обучаваните при изработването на различни видове декорация според заявката на клиента/възложената задача от готвача като предлага различни идеи
Резултат от учене 11.2:	Формира знания и умения у обучаваните за изработване на декорация при украсяване на чинии и плата
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Притежава знания за моделиране на малки фигурни основи от различни по състав и свойства суровини, използвани в карвинг аранжирането
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира на обучаваните начина за използване на определения за целта инструментариум за получаване на карвинг декорации ● Обяснява на обучаваните правилата за съхранение на приготвените декорации, необходими за аранжиране при сервиране на храни ● Демонстрира техники за изработване на малки фигурни основи от различни по състав и свойства суровини, използвани в карвинг аранжирането

	<ul style="list-style-type: none"> • Инструктира обучаемите за работа в екип с готвачите и персонала • Обучава в начините за крайното презентирание на кетъринг декорацията съчетана с ястията според мястото, менюто, изискванията на възложителя и готвача • Инструктира обучаемите да използват правомерно предоставената материална база според изискванията • Прилага индивидуален подход към всеки обучаем
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Напътства и коригира обучаваните при изготвянето на цялостна кетъринг декорация с помощта на карвинг техника, съобразена с поставената задача и предлаганите ястия, както и с тематиката на конкретното събитие
Резултат от учене 11.3:	Формира знания и умения у обучаваните за спецификата на продуктите за декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае спецификата на продуктите за декорация • Запознат е със системата за безопасност на храните НАССР
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява на обучаваните правилата за безопасност на храните по НАССР • Демонстрира уменията си за избор, обработка и съхранение на продуктите според спецификата им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Напътства и коригира подбора на продукти от обучаваните според тяхната специфика, форма, качество, сезон и бюджет
Резултат от учене 11.4:	Формира знания и умения у обучаваните за извършване на правилен подбор на продуктите, съобразно поставената задача и условия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае разнообразието на продуктите според сезона, бюджета, темата и поставената задача
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обсъжда с обучаваните поставена задача • Подбира съвместно с обучаваните продуктите според задачата, времето за изпълнението, трайността и представянето им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Дава възможност на обучаваните да предложат и обсъдят креативни и иновативни решения на поставената задача според изискванията на клиент/работодател
Резултат от учене 11.5:	Формира знания и умения у обучаваните за съхраняване и поддържане в предварителната подготовка, процеса на работа и готовите произведения

Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява системата за безопасност на храните HACCP ● Назовава предимствата и недостатъците при съхранение на карвинг изделията ● Дефинира начините за съхранение на суровини и готови карвинг изделия
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява на обучаваните правилата за съхранение готовите карвинг произведения в хладилни съоръжения до температури в зависимост от техните морфологични особености ● Обяснява на обучаваните нормите за съхранение на суровините по време на технологичния процес и при съхранението на готовите карвинг изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Дава възможност на обучаваните да споделят своите идеи за карвинг произведения ● Насърчава, напътства и коригира обучаваните в учебния процес ● Насърчава обучаваните да представят правилата за съхранение и поддържане на готовите произведения, като дава положителна обратна връзка и коригира в случай на неточност
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с тематично решение и изработване на конкретна задача
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Дефинира основни теоретични понятия, свързани с познанията по карвинг и кетъринг-декорацията <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изработва кетъринг декорация според поставената задача и според педагогическите изисквания ● Демонстрира комуникативни и педагогически умения ● Прави професионално представяне на изпълнената задача

ЕРУ 12

Наименование на единицата:	Методи на преподаване, свързани с изработване на класически карвинг
Ниво по НКР	5
Ниво по ЕКР	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5

Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 12.1:	Формира знанията и уменията у обучаваните за изработване на карвинг декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава историята, произхода и философията на карвинг изкуството ● Познава основните техники и методи на работа ● Знае да подбира правилно продуктите според поставената задача и сезона, според тяхната трайност и вида на ястието/мястото на блок масата или конкретната задача ● Познава спецификата на продуктите за декорация ● Запознат е с правилния подбор на продуктите съобразно поставената задача и условия (сезон) ● Знае да работи в детайли с тай-нож ● Познава различните методи за работа и комбинира флорални, геометрични мотиви и релефи ● Познава в детайли разликите в различните култури (азиатска и европейска), и детайлите в изображенията на фигурите и геометричните и флорални елементи ● Запознат е с правилното съхранение на продуктите по време на различните етапи ● Запознава обучаемите с безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) ● Запознава обучаващите с допустимото използване на хранително лепило в изключителен случай, когато композицията няма контакт с гостите ● Запознава обучаващите се с времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) ● Притежава цветово усещане при комбиниране на различните плодове и зеленчуци ● Знае правилното комбиниране на плодове и зеленчуци в комбинация с храна
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обсъжда с обучаваните поставената задача ● Предлага иновативни решения на база изображения от интернет ● Дава възможност на обучаваните да предложат композиционни и тематични решения ● Предлага шаблони при изработката на съответни карвинг произведения (при необходимост) ● Подбира съвместно с обучаваните продуктите според поставената задача съобразно сезона ● Демонстрира различни техники и умения, за да презентира съответната тема ● Обяснява правилата за съхранение по време на различните етапи (подбор, процес на работа и готовите произведения) ● Създава с обучаваните проект по поставената задача ● Обяснява на обучаваните как правомерно да използват предоставената им материална база ● Демонстрира техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг

	<ul style="list-style-type: none"> ● Съобразява се/работи в екип при изпълнение на поставена задача
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства и коригира обучаваните при необходимост, дава обратна връзка за предложенията на обучаемия като отчита параметрите на поставената задача
Резултат от учене 12.2:	Формира знания и умения у обучаваните, свързани с изработване на класически карвинг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае да подбира правилно продуктите според поставената задача, сезона и тяхната трайност ● Познава в детайли кетъринг декорацията и класическия карвинг ● Посочва креативни решения по зададена тема в зависимост от повода и сезона ● Познава всички видове инструменти в карвинга и знае тяхното предназначение ● Познава видовете орнаменти, разликите в различните азиатски стилове ● Притежава цветово усещане при комбиниране на различните плодове и зеленчуци ● Знае правилното комбиниране на плодове и зеленчуци в комбинация с храна
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Съвместно с обучаваните подбира продуктите според поставената задача и сезона ● Демонстрира как се комбинират различните техники от кетъринг и карвинг декорацията ● Демонстрира и умело използва тай-нож
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства, коригира при необходимост, обучаваните ● Наблюдава работния процес при всяка поставена индивидуална/екипна задача ● Мотивира обучаваните да работят в екип при изпълнението на задача, свързана с професионално изработване на дадена декорация
Резултат от учене 12.3:	Формира знания и умения у обучаваните за спецификата на продуктите за декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае спецификата на продуктите за декорация според сезона и конкретната задача ● Запознат е със системата за безопасност на храните НАССР ● Знае начините на съхранение в различните етапи (преди обработка, по време на обработка и след) ● Запознава обучаемите с безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддръжане и съхранение (консерванти) ● Запознава обучаваните се с времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) ● Запознава обучаваните с допустимото използване на хранително лепило в изключителен случай, когато композицията няма пряк контакт с хората (покрита е с прозрачен капак, зад бариера или е композирана във височина)

Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява на обучаваните правилата за безопасност на храните по НАССР ● Демонстрира уменията си за избор, обработка и съхранение на продуктите според спецификата им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства, коригира подбора на продукти от обучаваните според тяхната специфика, форма, качество, сезон, бюджет и задание
Резултат от учене 12.4:	Формира знания и умения у обучаваните за правилен подбор на продуктите съобразно поставената задача и условия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае разнообразието на продуктите според сезона, бюджета, темата и поставената задача
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обсъжда с обучаваните поставената задача ● Подбира съвместно с обучаваните продуктите според задачата, времето за изпълнението, трайността и презентирането им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Дава възможност на обучаваните да предложат и обсъдят креативни и иновативни решения във връзка с поставената задача според изискванията на клиент/работодател
Резултат от учене 12.5:	Формира знания и умения у обучаваните за прилагане на техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава в детайли различните флорални, геометрични, фигурални и други елементи на карвинга ● Различава степените на дълбок релеф, двуизмерни и триизмерни изображения ● Познава инструментите за гравирание, в детайли използването на тай-нож ● Притежава цветово усещане при комбиниране на различните плодове и зеленчуци ● Знае правилното комбиниране на плодове и зеленчуци в комбинация с храна ● Знае правилното използване на естествена зеленина за украса, която не представлява потенциална опасност за здравето на хората
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Демонстрира на обучаемите как да комбинират различни флорални и геометрични мотиви в един обект/композиция при необходимост ● Демонстрира спецификата на работа с тай-нож ● Прилага правилното комбиниране на плодове и зеленчуци в комбинация с храна ● Прилага правилното използване на естествена зеленина за украса, която не е отровна ● Инструктира обучаемите ● Работи в екип с обучаемите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства и коригира обучаемите при изработването на отделните елементи и композициите ● Насърчава обучаемите да работят в екип при аранжирането на готовата композиция

Резултат от учене 12.6:	Формира знания и умения у обучаваните за предлагане на композиционни и тематични решения в карвинг декорирането
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява възможните композиционни и тематични решения според зададената тема, сезони и бюджет ● Предлага иновативни решения на база изображения от интернет ● Предлага шаблони при изработката на съответни карвинг произведения (при необходимост) ● Съобразява размерите на композицията според конкретното място и височина
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Насърчава креативността у обучаемите ● Стимулира дискусията като задава теми за композиционни и тематични решения според сезона и бюджета на клиент/работодател
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства и коригира обучаемите в дискусията и вземането на решение за избор на композиционни и тематични решения според зададената тема, сезона и бюджета на клиент/работодател ● Насърчава обучаемите да работят в екип и да приемат идеите на членовете на екипа
Резултат от учене 12.7:	Формира знания и умения у обучаваните за съхранение и поддържане на предварителната, по време на работа и готовата продукция
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава в детайли системата за безопасност на храните НАССР ● Обяснява начините на подбор на продуктите според поставената задача, бюджет, сезон и тяхната издръжливост ● Назовава предимствата и недостатъците при съхранение на карвинг изделията ● Дефинира начините за съхранение на суровините преди започване на работа, в процеса на работа и готовите карвинг изделия ● Запознава обучаемите с безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) ● Запознава обучаващите се с времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) ● Запознава обучаващите с допустимото използване на хранително лепило в изключителен случай, когато композицията няма пряк контакт с хората (покрита е с прозрачен капак, зад бариера или е композирана във височина)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява на обучаваните правилата за съхранение на готовите карвинг произведения в хладилни съоръжения до температури в зависимост от техните морфологични особености ● Обяснява на обучаваните нормите за съхранение на суровините по време на технологичния процес и при съхранението на готовите карвинг изделия

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Дава възможност на обучаваните да споделят своите идеи за карвинг произведения ● Насърчава, напътства и коригира обучаваните в обучителния процес ● Насърчава обучаваните да представят правилата за съхранение и поддържане на суровините преди работа, в процес на работа и готовите произведения, като дава положителна обратна връзка и коригира в случай на неточност
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с тематично решение и изработване на конкретна задача
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Дефинира основни теоретични понятия, свързани с познанията по класически карвинг и кетъринг-декорацията <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изработва карвинг декорация според поставената задача и при спазване на педагогически похвати ● Демонстрира комуникативни и педагогически умения ● Прави професионално представяне на изпълнената задача

ЕРУ 13

Наименование на единицата:	Методи на преподаване, свързани с изработване на скулптури
Ниво по НКР	5
Ниво по ЕКР	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 13.1:	Формира знания и умения у обучаваните за основите на карвинга
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява терминологията и историческото развитие на карвинг изкуството ● Дефинира основните основните техники и методи на работа ● Познава спецификацията и произхода на карвинг изкуството ● Запознат е с различните стилове и школи в карвинга в света ● Знае спецификацията на продуктите за декорация ● Различава кетъринг, карвинг декорация и скулптура ● Притежава пространствено мислене (прецизност, конструиране и отношение към формата, орелеф и барелеф)

Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Предава на обучаемите натрупаните знания от класическия карвинг, различните стилове и комбинирането на отделните елементи ● Обяснява на обучаемите правилата за подбор и съхранение на продуктите според задачата и сезона ● Прави пробни разрези за уточняване дълбочината на продукта при необходимост ● Съвместно с обучаемите обсъжда задачата ● Съвместно с обучаемите подготвя правилно продуктите ● Разпределя задачи и работи в екип с обучаемите по създаването на готовите произведения ● Създава умения за аранжиране на готовите произведения
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Дава възможност на обучаваните да споделят креативни решения за изработката на тематични декорации и композиции като комбинират различни стилове ● Дава възможност на обучаваните да демонстрира познания за основите на класическия карвинг, методите на изработка на кетъринг и карвинг декорация и правят разлика между двете
Резултат от учене 13.2:	Формира знания и умения у обучаваните за класически карвинг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава в детайли кетъринг декорацията и класическия карвинг ● Посочва креативни решения по зададена тема в зависимост от повода и сезона ● Познава всички видове инструменти в карвинга и знае тяхното предназначение ● Знае специални инструменти, предназначени само за изработване на финни детайли при направа на скулптура (при необходимост) ● Запознава обучаемите с безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) ● Запознава обучаващите се с времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) ● Запознава обучаващите с допустимото използване на хранително лепило в изключителен случай, когато композицията няма пряк контакт с хората (покрита е с прозрачен капак, зад бариера или е композирана във височина)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обсъжда с обучаемите подбора на продуктите според поставената задача и сезона ● Показва как се използват и комбинират различните техники от кетъринг и карвинг декорацията и прилагат при изработването на детайли в скулптурата ● Използва специални инструменти, предназначени само за изработване на финни детайли при направа на скулптура ● Демонстрира как се борави професионално и прецизно с тай-нож
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства и коригира обучаемите как самостоятелно или в екип да изработят професионално дадена скулптура/композиция ● Наблюдава обучаемите и насърчава креативността

	<ul style="list-style-type: none"> ● Създава у обучаемите способността да предлагат композиционни решения при изграждането на готова композиция ● Създава у обучаемите способността да комбинират всички видове карвинг в една композиция ● Създава у обучаемите способността да може да аранжира готовата композиция като се съобразява цветово с темата и съответното място
Резултат от учене 13.3:	Формира знания и умения у обучаваните за спецификата на продуктите за декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Знае спецификата на продуктите за декорация, съобразено с конкретната задача ● Запознат е със системата за безопасност на храните НАССР ● Знае начините на съхранение в различните етапи (преди обработка, по време на обработка и след) ● Запознава обучаемите с безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддръжане и съхранение (консерванти) ● Запознава обучаващите се с времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) ● Запознава обучаващите с допустимото използване на хранително лепило в изключителен случай, когато композицията няма пряк контакт с хората (покрита е с прозрачен капак, зад бариера или е композирана във височина)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Обяснява на обучаваните правилата за безопасност на храните по НАССР ● Демонстрира уменията си за избор, обработка и съхранение на продуктите според спецификата им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Напътства, коригира подбора на продукти от обучаваните според тяхната специфика, форма, качество, сезон и бюджет
Резултат от учене 13.4:	Формира знания и умения у обучаваните за прилагане на различни техники за декориране при изработка на скулптури
Знания	<ul style="list-style-type: none"> ● Познава анатомията при човека и животните ● Познава различните видове перспективи ● Запознат е с различните орнаменти за декориране (в рисуването, в сладкарството) ● Познава в детайли класическия карвинг и използва необходимите орнаменти при изработването на детайли в скулптурата ● Притежава пространствено мислене (прецизност, конструиране и отношение към формата, орелеф и барелеф)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Показва на обучаемите как се конструира идеята за композицията ● Демонстрира умения за изработване на различни орнаменти за декориране ● Демонстрира умения за изработване на скулптури като спазва пропорциите и чистотата на детайлите ● Комбинира умело различни техники и готови произведения (класически карвинг и скулптура)

	<ul style="list-style-type: none"> • Умее да предава съответния характер на пресъздадения типаж • Съчетава в комбинация готовите произведения и ги аранжира според задачата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира на обучаемите как творчески, точно и прецизно да се изработи цялостна композиция според поставената задача • Демонстрира как успешно да се комбинират различните техники за рисуване и изработване на скулптури като се придържа към одобрения проект
Резултат от учене 13.5:	Формира знания и умения у обучаваните за правилен подбор на продуктите, съобразно с поставената задача и условия
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае разнообразието на продуктите според сезона, бюджета, темата и поставената задача • Знае издръжливостта на всеки отделен продукт според необходимото време за обработка за конкретната задача
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обсъжда с обучаваните поставената задача • Подбира съвместно с обучаваните продуктите според задачата, времето за изпълнението, трайността и представянето им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Дава възможност на обучаваните да предложат и обсъдят креативни и иновативни решения на поставената задача според изискванията на клиент/работодател
Резултат от учене 13.6:	Формира знания и умения у обучаваните за комбиниране на флорални, геометрични мотиви и различни релефи при оформянето на детайли в скулптурите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава в детайли различните елементи на карвинга • Различава степените на дълбок релеф, двуизмерни и триизмерни изображения • Знае времетраенето за изработването на даден детайл като част от скулптура, и цялостното време за завършване на композицията • Запознат е със специфичните инструменти за изработка на скулптурата
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира на обучаемите как да комбинират различни флорални и геометрични мотиви в един обект при необходимост • Демонстрира спецификата на работа с тай-нож и орлов нокът • Запознава обучаваните се със специфичните инструменти за изработка на скулптурата • Запознава обучаваните се с времетраенето за изработването на даден детайл като част от скулптура, и цялостното време за завършване на композицията • Инструктира обучаемите за безопасна работа със специфичните инструменти • Работи в екип с обучаемите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Напътства и коригира обучаемите при избор на конкретно решение по зададена тема и следи за правилното изпълнение

	<ul style="list-style-type: none"> Насърчава обучаемите да работят в екип при аранжирането на готовата композиция
Резултат от учене 13.7:	Формира знания и умения у обучаваните за изработване на скулптури от сирена/кашкавал
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Познава структурата на различните видове сирена/кашкавал, които са подходящи за карвинг обработка Подбира правилно подходящи продукти за работа Познава дълбочината и дебелината на разреза Запознат е с подходящите помощни инструменти при изработване на скулптури от сирена/кашкавал (при необходимост) Познава методите за съхранение по време и след работа
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Запознава обучаемите със структурните характеристики на различните видове сирена/кашкавал, които са подходящи за карвинг обработка Демонстрира как да комбинират цветово продуктите при желание Разпределя правилно времетраенето при изработване на скулптури от сирена/кашкавал
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Напътства и обучава при избор на конкретно решение по зададена тема, правилен подбор на продукти и следи за правилното изпълнение
Резултат от учене 13.8:	Формира знания и умения у обучаваните при изработване на скулптури от лед
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Запознат е с характеристиките на леда, предназначен за карвинг Познава правилата за безопасност при работа с електропреносната мрежа Запознат е с подходящите инструменти (механични и електрически) при изработване на фигури от лед
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Запознава обучаемите с характеристиките на леда, предназначен за карвинг Умее да подготви при необходимост отделни блокове лед, подходящи за слепване и оформяне на един цял блок Умее да борави с различни видове електрически инструменти, предназначени за грубо изрязване и дооформяне на детайли Умее да подбира правилни крайници за съответните електрически машини Умее да работи със специфични длета Умее да съхранява готовото произведение Предвижда времетраенето за изработка да е съобразено с времето за излагане на готовото ледено произведение Умее да обезопаси периметъра на готовото произведение Осигурява място за оттичане на разтопилата се вода
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Напътства и обучава при избор на конкретно решение по зададена тема и следи за правилното изпълнение
Резултат от учене 13.9:	Формира знания и умения у обучаваните за съхранение и поддържане на скулптурните произведения по време на всички етапи на изработването им
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Обяснява системата за безопасност на храните HACCP

	<ul style="list-style-type: none"> ● Назовава предимствата и недостатъците при съхранение на карвинг изделията ● Дефинира начините на съхранение в различните етапи (преди обработка, по време на обработка и след)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> ● Запознава обучаемите с безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) ● Запознава обучаващите се с времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) ● Запознава обучаващите с допустимото използване на хранително лепило в изключителен случай, когато композицията няма пряк контакт с хората (покрита е с прозрачен капак, зад бариера или е композирана във височина) ● Обяснява на обучаваните правилата за съхранение на готовите карвинг произведения в хладилни съоръжения до температури в зависимост от техните морфологични особености ● Обяснява на обучаваните нормите за съхранение на суровините по време на технологичния процес и при съхранението на готовите карвинг изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> ● Дава възможност на обучаваните да споделят своите идеи за карвинг произведения ● Насърчава, напътства и коригира обучаваните в обучителния процес ● Насърчава обучаваните да представят правилата за съхранение и поддържане на готовите произведения, като дава положителна обратна връзка и коригира в случай на неточност
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана със задаване на тема, намиране на подходящо решение и практическо изпълнение
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Дефинира основни теоретични понятия, свързани с познанията по класически карвинг, кетъринг карвинг декорация и скулптура <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изработва скулптура според поставената задача ● Демонстрира комуникативни и педагогически умения ● Прави професионално представяне на изпълнената задача

ЕРУ 14

Наименование на единицата:

Методи на преподаване на карвинг за деца

Ниво по НКР	5
Ниво по ЕКР	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 14.1:	Прилага педагогически подход при преподаване на карвинг за деца
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Запознат е с видовете безопасни инструменти за работа според възрастта • Знае подходящите продукти за карвинг за деца според техните характеристики (твърдост, форма, размер, сезонност) • Познава подходящите информационни средства с цел поясняване и онагледяване на предстоящите задачи • Знае как да подбере или изработи шаблони за работа с цел изпълнение на поставена задача
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Умело разпределя по групи децата според възрастта и уменията им • Определя броя на участниците в дадена група според знанията и сръчността • Подбира подходящи инструменти за работа според възрастта на обучаемите • Подбира правилни продукти според техните характеристики (твърдост, форма, размер, сезонност), подходящи за деца • Подбира подходящи информационни средства с цел поясняване и онагледяване на предстоящи задачи • Работи с шаблони за улеснение на поставената задача
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методи на преподаване на карвинг за деца като се съобразява с възрастта, способностите им и трудовата безопасност за работа с тях • Внимателно и непрекъснато следи процеса на работа при всяко едно дете
Резултат от учене 14.2:	Формира знания и умения у деца за декориране на храни
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава характеристиките на плодовете и зеленчуците включително аромат и визия • Знае как да направи малки декорации за чиния и маса • Запознат е с аромата на подправки, комбинирането им и изработването на картини от тях
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Създава умения за комбинира на цветове от съответните продукти • Изгражда отношение към съответния продукт и вкусовете му качества • Изработва различни хапки и сандвичи в комбинация с плодове и зеленчуци
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Насърчава, напътства и коригира децата в учебния процес
Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тест/Писмен изпит <p>Средство 2:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● Практическа задача, свързана с преподаване на карвинг за деца Средство 3: <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване на казус
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет с необходимото оборудване За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Учебен кабинет с необходимото оборудване
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> ● Дефинира основни теоретични понятия, свързани с методи на преподаване на карвинг за деца За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> ● Прилага вярно и точно основните педагогически принципи в процеса на обучение на деца при решаване на практическа задача/казус според параметрите на предварително дефинирано задание ● Демонстрира комуникативни и педагогически умения За средство 3: <ul style="list-style-type: none"> ● Решаване точно и вярно казус, свързан с практическа задача за деца

4. Изисквания към материалната база

4.1. Учебен кабинет по теория

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.

4.2. Учебен кабинет по практика

Учебният кабинет трябва да бъде обзаведен с маси и столове за обучаваните, работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали, мивка, хладилен шкаф, работни места за обучаваните в групата, които включват: маса и стол за всеки обучаващ се, мивка, инвентар - дъска за рязане, инструменти за гравирание, съдове за вода, кутии за съхранение, трапезни съдове, резачка за лед, длета, фрези.

5. Изисквания към обучаващите

Право да преподават по учебните предмети или модули по професионална подготовка имат лица с висше образование по съответната специалност.

По учебен предмет или модул от професионалната подготовка, за който няма съответно професионално направление в Класификатора на областите на висше образование и професионалните направления, приет с Постановление № 125 от 2002 г. на Министерския съвет (ДВ, бр. 64 от 2002 г.), могат да преподават лица без висше образование и без професионална квалификация „учител“, ако са придобили професионална квалификация по съответната специалност при условията и по реда на Закона за професионалното образование и обучение.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за актуализиране на професионалните знания, умения и компетентности.

Право да преподават теория по професията имат и лица с висше образование, придобили четвърта степен на професионална квалификация по професията „Инструктор-декоратор“ и трудов стаж по професията.

Право да преподават практика по професията имат и лица, придобили четвърта степен на професионална квалификация по професията „Инструктор-декоратор“ и трудов стаж по професията.

Препоръчително е на всеки три години обучаващите да преминават курс за повишаване на професионалната квалификация.