

НАРЕДБА № 19 ОТ 11 АВГУСТ 2020 Г. ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА "ИНСТРУКТОР-ДЕКОРАТОР"

В сила от 28.08.2020 г.

Издадена от министъра на образованието и науката

Обн. ДВ. бр.76 от 28 Август 2020г.

Раздел I. Общи положения

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 811120 "Инструктор-декоратор" от област на образование "Услуги на личността" и професионално направление 811 "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг" съгласно Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от Закона за професионалното образование и обучение.

Чл. 2. Държавният образователен стандарт за придобиването на квалификация по професията 811120 "Инструктор-декоратор" съгласно приложението към тази наредба определя изискванията за придобиването на четвърта степен на професионална квалификация за специалността 8111201 "Декорация на органични материали".

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковата програма по чл. 10, ал. 3, т. 4 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват учебни планове за лица, навършили 16 години, и учебни програми за обучението по специалността по чл. 2.

Раздел II. Съдържание на държавния образователен стандарт

Чл. 4. (1) Държавният образователен стандарт по чл. 1 определя изискванията към кандидатите, описанието на професията, единиците резултати от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

(2) Държавният образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията 811120 "Инструктор-декоратор" включва общата, отрасловата и специфичната професионална подготовка с необходимите професионални компетентности, които гарантират на обучаемия възможността за упражняване на професията след завършване на обучението.

Заклучителни разпоредби

§ 1. Тази наредба се издава на основание чл. 22, ал. 6 във връзка с ал. 2, т. 6 от Закона за предучилищното и училищното образование.

§ 2. Наредбата влиза в сила от деня на обнародването ѝ в "Държавен вестник".

Приложение към чл. 2

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

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

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 от 12.05.2003 г., посл. изм. със Заповед № РД-09-826 от 24.04.2020 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище за лица, навършили 16 години, 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 2014 г. за условията и реда за валидиране на професионални

знания, умения и компетентности, издадена от министъра на образованието и науката (ДВ, бр. 96 от 2014 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 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 тайнож, 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 HACCP "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

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 от 27.12.2010 г. на министъра на труда и социалната политика, посл. изм. и доп. със Заповед № РД-01-815 от 23.12.2019 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 (ИКТ) в професионалната си дейност

5.1. РУ Обработва информация с ИКТ

5.2. РУ Комуникира с ИКТ

5.3. РУ Формира цифрово съдържание с ИКТ

5.4. РУ Осигурява сигурност при работата с ИКТ

5.5. РУ Решава проблеми при работата с ИКТ

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 диференциран подход спрямо индивидуалните нужди на обучаемия

ЕРУ 10. Организация на учебния процес и на учебната среда

10.1. РУ Планира и организира учебния процес

10.2. РУ Спазва установените правила за поддържане и съхранение на 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 Прилага методи на преподаване, свързани с основните принципи и техники на работа в кетъринга/карвинга

11.2. РУ Прилага методи на преподаване, свързани с изработване на декорация при украсяване на чинии и плата

11.3. РУ Прилага методи на преподаване, свързани със спецификата на продуктите за декорация

11.4. РУ Прилага методи на преподаване, свързани с извършване на правилен подбор на продуктите, съобразно поставената задача и условия

11.5. РУ Прилага методи на преподаване по отношение на съхранение и поддържане на продукти по време на предварителната подготовка, процеса на работа и готовите произведения

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

12.1. РУ Прилага методи на преподаване за изработване на карвинг декорация

12.2. РУ Прилага методи на преподаване, свързани с изработване на класически карвинг

12.3. РУ Прилага методи на преподаване, свързани със спецификата на продуктите за декорация

12.4. РУ Прилага методи на преподаване за подбор на продуктите

12.5. РУ Прилага методи на преподаване за използване на техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг

12.6. РУ Прилага методи на преподаване, свързани с предлагане на композиционни и тематични решения в карвинг декорирането

12.7. РУ Прилага методи на преподаване, свързани със 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 Прилага методи на преподаване за основите на карвинга

13.2. РУ Прилага методи на преподаване за класически карвинг

13.3. РУ Прилага методи на преподаване за спецификата на продуктите за декорация

13.4. РУ Прилага методи на преподаване за използване на различни техники за

декориране при изработка на скулптури

13.5. РУ Прилага методи на преподаване за правилен подбор на продуктите съобразно поставената задача и условия

13.6. РУ Прилага методи на преподаване за комбиниране на флорални, геометрични мотиви и различни релефи при оформянето на детайли в скулптурите

13.7. РУ Прилага методи на преподаване за изработване на скулптури от сирена/кашкавал

13.8. РУ Прилага методи на преподаване за изработване на скулптури от лед

13.9. РУ Прилага методи на преподаване 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 Прилага методи на преподаване за декориране на храни на деца

3.2. Описание на единиците резултати от учене (ЕРУ)

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

ЕРУ 1

Наименование на единицата:	Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)
Ниво по Национална квалификационна рамка (НКР):	5
Ниво по Европейска квалификационна рамка (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">• Назовава разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд• Познава основните елементи на организацията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд

	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява рисковете за здравето и безопасността при извършваната трудова дейност и при трудовите дейности, свързани с конкретната професионална квалификация • Описва необходимите мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд • Назовава 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 • 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"> • Назовава разпоредбите за опазване на околната среда при конкретната трудова дейност • Обяснява рисковете от замърсяване на околната среда при конкретната трудова дейност и при свързаните трудови дейности

	<ul style="list-style-type: none"> • Описва основните изисквания за разделно събиране на отпадъци • Назовава 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"> • Назовава нормативните разпоредби за осигуряване на аварийна безопасност • Описва 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 • Описва 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

	<p>и аварийни ситуации</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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 средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <p>Владее теоретични знания за:</p> <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 <p>За средство 2:</p> <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 на единицата:	Икономика
Ниво по НКР:	5

Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	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"> • Обяснява същността на общата теория на пазарната икономика • Описва основните икономически проблеми - оскъдност, ресурси, избор • Знае ролята на държавата в пазарната икономика • Описва ролята на 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"> • Дефинира основите на пазарното търсене и пазарното предлагане • Описва основните 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 за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 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"> • Владее основните теоретични знания в областта на икономиката <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

ЕРУ 3

Наименование на единицата:	Предприемачество
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	Инструктор-декоратор
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Резултат от учене 3.1:	Познава основите на предприемачеството
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява същността на предприемачеството • Дефинира видовете предприемачески умения

Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира практически примери за успешно управление на фирмата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага нови идеи за развитие на бизнеса
Резултат от учене 3.2:	Формира предприемаческо поведение
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва характеристиките на предприемаческото поведение • Обяснява видовете предприемаческо поведение
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага решения за повишаване ефективността на дейността
Резултат от учене 3.3:	Разработва бизнес план
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва основните елементи, изисквания и етапи при разработване на бизнес план • Обяснява факторите на обкръжаващата пазарна среда и влиянието им върху дейността на фирмата
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Анализира възможностите за развитие на фирмата
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Самостоятелно или в екип разработва проект на бизнес план
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 <p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработване в екип на бизнес план на фирмата по предварително дефинирано задание
Условия за провеждане на оценяването:	За средства 1, 2 и 3:

	<ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 всички професии от професионално направление 811 "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"> • Описва 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

	<p>съобразно работния протокол</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поема отговорности при работа в екип
Резултат от учене 4.2:	Води ефективна бизнес комуникация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява етичните норми на комуникацията • Описва правилата за вербална и невербална комуникация • Представя ефективното поведение при конфликти • Описва 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"> • Описва 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 за оценяване:	Средство 1: • Разговори на професионални теми на чужд език
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1: • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: • Комуникира свободно на чужд език в учебна или работна среда

ЕРУ 5

Наименование на единицата:	Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната си дейност
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 владение 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 видеоразговори • Изброява доставчици на услуги за споделяне на файлове • Обяснява принципите за онлайн пазаруване и плащане • 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Използва разширени функции на софтуер за аудио- и видеоразговори • 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 блокове
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 блокове
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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Защишава 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:	Организация на работния процес
Ниво по НКР:	5
Ниво по ЕКР:	5
Наименование на професията:	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"> • Знае структурата на стопанските организации • Описва методи за нормиране на работния процес • Обяснява планирането на ресурси, свързани с работния процес • Описва нормативните актове, свързани с професията
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Планира работния процес • 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"> • Описва видовете дейности • Дефинира изискванията за изпълнение на видовете дейности • Обяснява 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 средства 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"> • Описва същността на ресторантьорските услуги • Обяснява категоризацията на ресторантьорските услуги и тяхното съдържание • Назовава 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 • 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 средства 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 • Обяснява психологическите характеристики на гостите • Описва вътрешнофирмените 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 вътрешнофирмените стандарти за предлаганите услуги • Ползва чужд език по професията
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"> • Описва правилата за обслужване на гости

	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основните правила за подготовка на кулинарни изделия с цел правилно използване и комбиниране на продукти за декорация • Обяснява правилата при подредбата на различни видове маси (блок маси, шведски маси, приеми и др.) • Описва 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
	<ul style="list-style-type: none"> • Умее да подготвя различни видове маси (блок маси, шведски маси, приеми и др.) с цел оптимално разположение на необходимата декорация • Използва професионални термини на чужд език при необходимост • 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 средства 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Реално работно място
Критерии за оценяване:	<p>За средства 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 и 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 9.1:	Прилага основните педагогически методи в процеса на обучение на възрастни и деца
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основните педагогически методи в процеса на обучение на възрастни • Описва принципите за последователност и нагледност в процеса на обучение на възрастни • Запознат е с ключовите компетентности и организира учебното съдържание в техния контекст • Дефинира критериите за оценка на постиженията на обучаемите • Описва начините на изработка на всички видове карвинг/кетъринг декорации и скулптури • Обяснява 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 диференциран подход спрямо индивидуалните нужди на обучаемия
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 диференциран подход (при необходимост) към обучаемия, като се съобразява с практическите умения на обучаемия

Средства за оценяване:	<p>Средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/тест <p>Средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача и решаване на казус
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 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 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"> • Описва нормативните изисквания за организиране на учебен процес

	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира особеностите на формите на обучение - дневна, вечерна, индивидуална и др. • Обяснява 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:	Спазва установените правила за поддържане и съхранение на учебна документация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва видовете учебна документация • Дефинира 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"> • Описва спецификата на личностно ориентирано обучение • Запознат е с принципите на изграждане на подходяща учебна

	<p>среда</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обяснява 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 личностно ориентирано обучение • 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"> • Описва методите на обучение - класически, съвременни • Обяснява методическата структура на един урок или занятие • Има познания за формулиране на цели, очаквани резултати, анализ на учебно съдържание • Описва методи за усвояване на нови знания и формиране на умения и навици • Познава основните техники на обучение при различните категории декорации (кетъринг, карвинг, скулптури) • Изброява средствата за прилагане на класически и съвременни методи за обучение • Описва начините за оценяване и методите за диагностика на резултатите
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 • Прилага методи за диагностика на резултатите
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно класически и съвременни методи на обучение според вида на учебните занятия и поставените задачи

	<ul style="list-style-type: none"> • При необходимост адаптира визията на съответното карвинг производство според културните различия и поставената задача
Резултат от учене 10.5:	Прилага информационни технологии в обучението
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява новостите в развитието на софтуерни и информационни технологии в преподаваната професионална област • Описва 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"> • Описва действащата нормативна уредба в рамките на неговата компетентност • Обяснява различни методи за оценяване на резултатите на обучаемите • Дефинира 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Оценява обективно и компетентно постигнатите резултати от обучаемите, като спазва действащите правила
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средства 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"> • Владее основни теоретични понятия, свързани с организация на учебния процес <p>За средство 2:</p> <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:	Прилага методи на преподаване, свързани с основните принципи и техники на работа в кетъринга/карвинга
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава историята и произхода на карвинг изкуството • Описва методите за работа с различните видове инструменти за карвинг декорация • Познава различните стилове и школи в карвинга • Знае задълбочено методите за изработка на кетъринг

	<p>декорация и прави разлика между кетъринг, класически карвинг и скулптура</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 HACCP • Описва безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) • Обяснява времетраенето за изработването на всеки компонент и детайл (цветя, листа и др.) • Разпознава индивидуалните нужди в процеса на обучение
<p>Умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява поставената задача • Предлага креативни и иновативни решения на поставената задача • Избира крайно решение на поставената задача, която по принцип се съгласува и одобрява с възложител • Подбира продуктите според поставената задача • Показва начините на правилно използване на различните видове инструменти за кетъринг декорация • Показва начините за предварителна подготовка на продуктите за работа чрез грубо или фино изрязване • Показва как рационално да използват всяка част от продуктите/материалите за всяка конкретна задача, като излишъкът се използва в кулинарията • Обяснява основните правила при съхраняване на материалите и суровините, както и на готовата продукция • Работи в екип с готвачите и персонала • Презентира кетъринг декорацията, съчетана с ястията според мястото, менюто, изискванията на възложителя и готвача • Използва правомерно предоставената материална база според

	изискванията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване, свързани с основните принципи и техники на работа в кетъринга/карвинга
Резултат от учене 11.2:	Прилага методи на преподаване, свързани с 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 • Разпознава индивидуалните нужди в процеса на обучение
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира начина за използване на определения за целта инструментариум за получаване на карвинг декорации • Обяснява 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 • Работи в екип с готвачите и персонала • Презентира кетъринг декорацията, съчетана с ястията според мястото, менюто, изискванията на възложителя и готвача • Използва правомерно предоставената материална база според изискванията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване, свързани с изработване на декорация при украсяване на чинии и плата
Резултат от учене 11.3:	Прилага методи на преподаване, свързани със 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 HACCP
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява правилата за безопасност на храните по HACCP • Демонстрира уменията си за избор, обработка и съхранение на продуктите според спецификата им

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е ефективно да подбира продукти според тяхната специфика, форма, качество, сезон и бюджет
Резултат от учене 11.4:	Прилага методи на преподаване, свързани с 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"> • Обяснява поставената задача • Подбира продуктите според задачата, времето за изпълнението, трайността и представянето им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага креативни и иновативни решения на поставената задача според изискванията на клиент/работодател
Резултат от учене 11.5:	Прилага методи на преподаване по отношение на съхранение и поддържане на продукти по време на 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 правилата за съхранение на готовите карвинг произведения в хладилни съоръжения до температури в зависимост от техните морфологични особености • Обяснява нормите за съхранение на суровините по време на технологичния процес и при съхранението на готовите карвинг изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване по отношение на съхранение и поддържане на продукти по време на предварителната подготовка, процеса на работа и готовите произведения
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
<p>Условия за провеждане на оценяването:</p>	<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
<p>Критерии за оценяване:</p>	<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

<p>Наименование на единицата:</p>	<p>Методи на преподаване, свързани с изработване на класически карвинг</p>
<p>Ниво по НКР:</p>	<p>5</p>
<p>Ниво по ЕКР:</p>	<p>5</p>
<p>Наименование на професията:</p>	<p>Инструктор-декоратор</p>
<p>Ниво по НКР:</p>	<p>5</p>
<p>Ниво по ЕКР:</p>	<p>5</p>
<p>Резултат от учене 12.1:</p>	<p>Прилага методи на преподаване за изработване на карвинг</p>

	декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае историята, произхода и философията на карвинг изкуството • Описва 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 • Описва 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 • Описва различните методи за работа и комбинира флорални, геометрични мотиви и релефи • Обяснява разликите в различните култури (азиатска и европейска) и детайлите в изображенията на фигурите и геометричните и флоралните елементи • Запознат е с правилното съхранение на продуктите по време на различните етапи • Описва безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) • Описва допустимото използване на хранително лепило в изключителен случай, когато композицията няма контакт с гостите • Запознат е 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 поставената задача • Предлага иновативни решения на база изображения от интернет • Предлага композиционни и тематични решения • Предлага шаблони при изработката на съответни карвинг произведения (при необходимост)

	<ul style="list-style-type: none"> • Подбира 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)
	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява как правомерно да използват предоставената им материална база • Демонстрира техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг • Съобразява се/работи в екип при изпълнение на поставена задача
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване на дейността изработване на карвинг декорация
Резултат от учене 12.2:	Прилага методи на преподаване, 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 • Описва 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"> • Подбира продуктите според поставената задача и сезона • Демонстрира как се комбинират различните техники от кетъринг и карвинг декорацията

	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира и умело използва тай-нож
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване, свързани с изработване на класически карвинг
Резултат от учене 12.3:	Прилага методи на преподаване, свързани със 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 HACCP • Знае начините на съхранение в различните етапи (преди обработка, по време на обработка и след) • Описва безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) • Знае времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) • Описва 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 правилата за безопасност на храните по HACCP (система за безопасност на храните и контрол на критичните точки) • Демонстрира уменията си за избор, обработка и съхранение на продуктите според спецификата им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване, свързани със спецификата на продуктите за декорация
Резултат от учене 12.4:	Прилага методи на преподаване за подбор на продуктите
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 поставената задача

	<ul style="list-style-type: none"> • Подбира продуктите според задачата, времето за изпълнението, трайността и презентирането им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване на дейността подбор на продуктите
Резултат от учене 12.5:	Прилага методи на преподаване за използване 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 комбинирането на 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
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване на дейността използване на техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг
Резултат от учене 12.6:	Прилага методи на преподаване, свързани с 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"> • Обсъжда и задава теми за композиционни и тематични решения според сезона и бюджета на клиент/работодател
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методи на преподаване, свързани с предлагане на композиционни и тематични решения в карвинг декорирането
Резултат от учене 12.7:	<p>Прилага методи на преподаване, свързани със съхранение и поддържане на предварителната, по време на работа и готовата продукция</p>
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава в детайли системата за безопасност на храните HACCP • 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 • Описва безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) • Знае времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) • Запознат е 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 правилата за съхранение на готовите карвинг произведения в хладилни съоръжения до температури в

	<p>зависимост от техните морфологични особености</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обяснява нормите за съхранение на суровините по време на технологичния процес и при съхранението на готовите карвинг изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване, свързани със съхранение и поддържане на предварителната, по време на работа и готовата продукция
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:	Прилага методи на преподаване за основите на карвинга
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява терминологията и историческото развитие на карвинг изкуството • Дефинира 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"> • Демонстрира различните стилове на класически карвинг и комбинирането на отделните елементи • Обяснява правилата за подбор и съхранение на продуктите според задачата и сезона • Прави пробни разрези за уточняване дълбочината на продукта при необходимост • Обсъжда поставената задача с цел правилно изпълнение • Подготвя правилно продуктите • Умее да разпределя задачи и работи в екип по създаването на готови произведения • Демонстрира умения за аранжиране на готовите произведения
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Дава идеи за креативни решения за изработката на тематични декорации и композиции, като комбинира различни стилове

	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира познания за основите на класическия карвинг, методите на изработка на кетъринг и карвинг декорация и прави разлика между двете
Резултат от учене 13.2:	Прилага методи на преподаване 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 • Описва всички видове инструменти в карвинга и знае тяхното предназначение • Посочва специалните инструменти, предназначени само за изработване на фини детайли при направа на скулптура (при необходимост) • Изброява безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) • Знае времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) • Обяснява 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"> • Подбира продуктите според поставената задача и сезона • Показва как се използват и съчетават различните техники от кетъринг и карвинг декорацията и как се прилагат при изработването на детайли в скулптурата • Комбинира всички видове карвинг в една композиция (при необходимост) • Използва специални инструменти, предназначени само за изработване на фини детайли при направа на скулптура • Демонстрира как се борави професионално и прецизно с тайнож
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Може самостоятелно или в екип да изработи професионално дадена скулптура/композиция • Прилага различни методи на преподаване за насърчаване на креативността

	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага композиционни решения при изграждането на готова композиция • Предлага решение за аранжиране на готова композиция, като се съобразява цветово с темата и съответното място
Резултат от учене 13.3:	Прилага методи на преподаване 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 HACCP • Знае начините на съхранение в различните етапи (преди обработка, по време на обработка и след) • Описва безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) • Знае времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.) • Обяснява 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 правилата за безопасност на храните по HACCP • Демонстрира уменията си за избор, обработка и съхранение на продуктите според спецификата им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване за спецификата на продуктите за декорация
Резултат от учене 13.4:	Прилага методи на преподаване за използване 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 • Знае различните орнаменти за декориране (в рисуването, в сладкарството)

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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) • 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 творчески, точно и прецизно как да се изработи цялостна композиция според поставената задача • Демонстрира различните техники за рисуване и изработване на скулптури, като се придържа към одобрения проект
Резултат от учене 13.5:	Прилага методи на преподаване 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 • Знае издръжливостта на всеки отделен продукт според необходимото време за обработка за конкретната задача
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Обсъжда поставената задача • Подбира продуктите според задачата, времето за изпълнението, трайността и представянето им
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване за дейността за правилен подбор на продуктите съобразно поставената задача и условия
Резултат от учене 13.6:	Прилага методи на преподаване 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 как да се комбинират различни флорални и геометрични мотиви в един обект при необходимост • Демонстрира спецификата на работа с тай-нож и орлов нокът • Борави със специфичните инструменти за изработка на скулптурата • Спазва правилата за безопасна работа със специфичните инструменти • Работи в екип
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване за комбиниране на флорални, геометрични мотиви и различни релефи при оформянето на детайли в скулптурите
Резултат от учене 13.7:	Прилага методи на преподаване 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"> • Демонстрира как да се комбинират цветово продуктите при желание

	<ul style="list-style-type: none"> • Разпределя правилно времетраенето при изработване на скулптури от сирена/кашкавал
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методи на преподаване за дейността изработване на скулптури от сирена/кашкавал
Резултат от учене 13.8:	Прилага методи на преподаване за 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"> • 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 накрайници 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"> • Прилага ефективно методи на преподаване за дейността изработване на скулптури от лед
Резултат от учене 13.9:	Прилага методи на преподаване 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 • Назовава предимствата и недостатъците при съхранение на

	<p>карвинг изделията</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира начините на съхранение в различните етапи (преди обработка, по време на обработка и след) • Запознат е с времетраенето за изработването на композиция, отделен компонент, детайл (цветя, геометрични фигури и т.н.)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира безопасните начини за използване на скрепителни материали и допустимите химически материали за поддържане и съхранение (консерванти) • Показва 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) • Прилага правилата за съхранение на готовите карвинг произведения в хладилни съоръжения до температури в зависимост от техните морфологични особености • Спазва нормите за съхранение на суровините по време на технологичния процес и при съхранението на готовите карвинг изделия
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методи на преподаване, свързани с насърчаване, напътствие и коригиране на обучаваните в учебния процес • Прилага ефективно методи на преподаване за съхранение и поддържане на скулптурните произведения по време на всички етапи на изработването им
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"> • Познава особеностите на децата като специфична група • Познава методите на преподаване на деца • Разпознава видовете безопасни инструменти за работа според възрастта • Описва подходящите продукти за карвинг за деца според техните характеристики (твърдост, форма, размер, сезонност) • Обяснява 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"> • Разпределя учебни задачи според броя на участниците в дадена група, техните знания и сръчност • 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
Резултат от учене 14.2:	Прилага методи на преподаване за декориране на храни на деца
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Описва характеристиките на плодовете и зеленчуците, включително аромат и визия • Знае как да направи малки декорации за чиния и маса • Познава аромата на подправки, комбинирането им и изработването на картини от тях
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира умения за комбиниране на цветовете от съответните продукти • Изгражда отношение към съответния продукт и вкусовите му качества • Изработва различни хапки и сандвичи в комбинация с плодове и зеленчуци
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага ефективно методите на преподаване, насочени към насърчаване, напътстване и коригиране на 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

	<p>Средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус
<p>Условия за провеждане на оценяването:</p>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет с необходимото оборудване <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет с необходимото оборудване
<p>Критерии за оценяване:</p>	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основни теоретични понятия, свързани с методи на преподаване на карвинг за деца <p>За средство 2:</p> <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 <p>За средство 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Решаване точно и вярно на 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.

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 актуализиране на професионалните знания, умения и компетентности.