
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАРЕДБА

№

за придобиване на квалификация по професията

„КАРВИНГ - ДЕКОРАТОР”

Раздел I ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. С тази наредба се определя държавният образователен стандарт (ДОС) за придобиването на квалификация по професията 811110 „Карвинг - декоратор“ от област на образование „Услуги за 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 811110 „Карвинг - декоратор“, съгласно приложението към тази наредба, определя изискванията за придобиването на втора степен на професионална квалификация за специалността 8111101 „Декорация на органични материали“.

Чл. 3. Въз основа на ДОС по чл. 1 и рамковите програми по чл. 10, ал. 3, т. 2, 3 и т. 6 от Закона за професионалното образование и обучение се разработват типови учебни планове за ученици, 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) ДОС по чл. 1 определя изискванията към кандидатите, описанието на професията 811110 „Карвинг - декоратор“, единиците резултати от ученето, изискванията към материалната база и изискванията към обучаващите.

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

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

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

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

КРАСИМИР ВЪЛЧЕВ

Министър на образованието и науката

Държавен образователен стандарт за придобиване на квалификация по професията

„Карвинг-декоратор“

Професионално направление:					
811	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг				
Наименование на професията:					
811110	Карвинг-декоратор				
Специалност:			Степен на професионална квалификация:	Ниво по НКР	Ниво по ЕКР
8111101	Декорация на органични материали		Втора	3	3

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 втора степен на професионална квалификация по професията „Карвинг-декоратор“ от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6, ал. 1 от ЗПОО (утвърден от министъра на образованието и науката със Заповед № РД 09-413 от 12.05.2003 г., посл. изм. Заповед № РД 09-296 от 19.02.2018 г.) изискванията за входящото минимално образователно равнище към кандидатите са:

- За ученици - завършено основно образование
- За лица, навършили 16 години – завършен първи гимназиален етап

Изискванията за входящо минимално квалификационно равнище при продължаващо професионално обучение с придобиване на втора степен на професионална квалификация е придобита първа степен на професионална квалификация по професия от област на образование „Услуги за личността“.

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 „Карвинг-декоратор“ 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 (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.)

Карвингът, или гравирването на плодове, зеленчуци, млечни и други хранителни продукти, както и на лед, е ново изкуство, което навлиза с много бързи темпове в кулинарията и става неразделна част от нея.

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

Карвинг-декораторът използва различни техники за декориране на храни и напитки и техники за декориране в рисуването, за да изработи самостоятелно или в екип карвинг декорации и композиции.

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

Карвинг-декораторът изпълнява качествено и в срок постъпилите поръчки от клиентите. Преценява продукта, вида и размера на декорацията в зависимост от предназначението, сезона и мястото на излагане или аранжиране на храни и напитки.

Консултира клиентите и колегите си за избора, дава конкретни тематични предложения според изискванията на клиент/работодател. Спазва технологичната последователност при производството на декорации, композиции или изделия, като използва ефективно продуктите и не допуска разхищения. Той правилно разпределя времето си за изработване на дадена композиция.

Карвинг-декораторът спазва специфичните правила за правилно съхранение на продуктите. 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 системата за безопасност на храните (НАССР).

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

Карвинг-декораторът може да работи самостоятелно или в екип при изработването на карвинг декорации и композиции.

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

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

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

Карвинг-декораторът носи задължително униформено облекло и спазва лична хигиена по време на работа и при представяне и аранжиране на готовата композиция.

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

Професията дава възможности за реализация както у нас, така и в чужбина.

2.2. Възможности за продължаване на професионалното обучение

За обучение по професията „Карвинг-декоратор“ с придобиване на втора степен на професионална квалификация не се изисква кандидатите да притежават професионална квалификация или професионален опит по други сродни професии.

Лицата, придобили втора степен на квалификация по професията „Карвинг-декоратор“, могат да продължат обучението си за придобиване на професионална квалификация и по други професии/специалности от професионално направление 811 „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“, 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 повишаване на квалификацията си карвинг-декораторът може да посещава различни семинари, изложения, състезания и др., организирани у нас и в чужбина.

При продължаващото професионално обучение се организира обучение за усвояване на единиците резултати от ученето, които лицата не притежават.

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 втора степен на професионална квалификация по професията „Карвинг-декоратор“ могат да постъпват на работа на длъжност 5120-2005 Карвинг-декоратор, 5120-2003 Помощник-готвач, 5120-2004 Помощник-сладкар, както и на други длъжности, допълнени при актуализиране 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 втора степен на професионална квалификация от СППОО

ЕРУ 1 Здравословни и безопасни условия на труд (ЗБУТ)

- 1.1 РУ Познава и спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
- 1.2. РУ Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда
- 1.3. РУ Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации

ЕРУ 2 Икономика

- 2.1. РУ Познава основите на пазарната икономика
- 2.2. РУ Познава основните характеристики на дейността на дадена фирма

ЕРУ 3 Предприемачество

- 3.1. РУ Познава основите на предприемачеството
- 3.2. РУ Формира предприемаческо поведение

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

ЕРУ 4 Комуникация и чужд език

- 4.1. РУ Общува ефективно в работния екип
- 4.2. РУ Ползва чужд език, свързан с професионалната дейност

ЕРУ 5 Използване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност

- 5.1. РУ Обработва информация с ИКТ
- 5.2. РУ Комуникира посредством ИКТ
- 5.3. РУ Създава цифрово съдържание с ИКТ

ЕРУ 6 Организиране на работния процес

- 6.1. РУ Организира дейностите на работния процес
- 6.2. РУ Изпълнява трудовите дейности в работния процес

ЕРУ 7 Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг

- 7.1. РУ Участва в организацията на ресторантьорските услуги
- 7.2. РУ Участва в организацията на кетъринг услугите

ЕРУ 8 Консултира и обслужва гости

- 8.1. РУ Консултира гости
- 8.2. РУ Обслужва гости

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Декорация на органични материали“ – втора степен на професионална квалификация

ЕРУ 9 Декориране и естетическо оформяне на храни и напитки

9.1. РУ Познава основните принципи и техники на работа в карвинга

9.2. РУ Изработва декорация при индивидуално поднасяне на храни и напитки

9.3. РУ Познава специфичните морфологични особености на продуктите за карвинг декорация

9.4. РУ Извършва подбор на продуктите

9.5. РУ Съхранява готовите карвинг произведения

ЕРУ 10 Класически карвинг

10.1. РУ Владее основите на карвинг декорацията

10.2. РУ Владее класически карвинг

10.3. РУ Познава специфичните морфологични особености на продуктите за декорация

10.4. РУ Извършва подбор на продуктите

10.5. РУ Прилага техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг

10.6. РУ Предлага композиционни и тематични решения при карвинг декорирането

10.7. РУ Съхранява готовите произведения

ЕРУ 11 Скулптури

11.1. РУ Владее основите на карвинга

11.2. РУ Владее класически карвинг

11.3. РУ Познава специфичните морфологични особености на продуктите за декорация

11.4. РУ Прилага различни техники за декориране в рисуването

11.5. РУ Извършва подбор на продуктите

11.6. РУ Комбинира флорални, геометрични мотиви и различни релефни форми при оформянето на скулптурите

11.7. РУ Предлага композиционни и тематични решения за получаване на скулптури

11.8. РУ Съхранява готовите скулптури и композиции

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 Национална квалификационна рамка (НКР):	3	
Ниво по Европейска квалификационна рамка (ЕКР):	3	
Наименование на професията:		Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3	

Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 1.1:	Познава и спазва разпоредбите за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните нормативни разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд за конкретната трудова дейност • Знае основните рискове за здравето и безопасността при конкретната трудова дейност • Знае основните мерки за защита и средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Прилага необходимите мерки за защита • Използва средствата за сигнализация и маркировка за осигуряване на ЗБУТ
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява трудовата дейност при спазване на необходимите мерки за осигуряване на безопасност и здраве при работа • Проявява отговорност към останалите участници в трудовия процес • Извършва трудовата дейност, като спазва нормативните разпоредби за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд на работното място
Резултат от учене 1.2:	Осъществява превантивна дейност по опазване на околната среда
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основните разпоредби за опазване на околната среда, отнасящи се до конкретната трудова дейност • Знае рисковете от замърсяване на околната среда при извършваната трудова дейност • Познава основните изисквания за разделно събиране на отпадъци • Познава разпоредбите за съхранение, използване, и изхвърляне на опасни отпадъци
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава и съхранява опасни отпадъци и др., спазвайки технологията за събиране и рециклиране (ако е приложимо)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Изпълнява трудовата дейност при спазване изискванията и правилата за опазване на околната среда
Резултат от учене 1.3:	Участва в овладяването на рискови и аварийни ситуации
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае основните рискови и аварийни ситуации • Познава основните изисквания за осигуряване на аварийна безопасност • Изброява основните стъпки за действия при аварии и

	аварийни ситуации <ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете травми и методите за оказване на първа помощ
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Използва терминологията, свързана с аварийните ситуации • Спазва изискванията за осигуряване на пожарна и аварийна безопасност • Спазва правилата за действия при аварии и аварийни ситуации • Оказва първа помощ на пострадали при авария
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава рисковете, които могат да доведат до възникване на пожар и/или авария • Участва в овладяването на възникнал пожар и/или авария, в съответствие с установените вътрешно-фирмени правила за пожарна и аварийна безопасност
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/Тест Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Решаване на казус по зададен сценарий
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1 и 2: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
Критерии за оценяване:	За средство 1: Владее основни теоретични знания за: <ul style="list-style-type: none"> • здравословни и безопасни условия на труд на работното място • превантивна дейност за опазване на околната среда • овладяване на аварийни ситуации и оказване на първа помощ на пострадали За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Избира най-подходящият тип поведение при зададените рискови ситуации • Вярно и точно определя необходимите действия за оказване на първа помощ

ЕРУ 2

Наименование на единицата:	Икономика
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3

Резултат от учене 2.1:	Познава основите на пазарната икономика
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Познава общата теория на пазарната икономика • Запознат е с основните икономически проблеми • Знае ролята на държавата в пазарната икономика • Познава видовете икономически субекти в бизнеса
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Информира се за успешни практически примери на различни бизнес начинания
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да идентифицира успешни практически примери на бизнес начинания като обяснява ролята на всеки икономически субект, ангажиран в бизнеса
Резултат от учене 2.2:	Познава основните характеристики на дейността на дадена фирма
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Познава основите на пазарното търсене и пазарното предлагане • Дефинира основни икономически понятия
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява основни икономически понятия
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да разграничи основните процеси в дейността на дадена фирма
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 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"> • 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:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 3.1:	Познава основите на предприемачеството
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Знае същността на предприемачеството • Познава видовете предприемачески умения

Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Информира се за добри практики за успешно управление на фирми
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Информира управителя на фирмата за добри практики в областта на предприемачеството
Резултат от учене 3.2:	Формира предприемаческо поведение
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Познава характеристиките на предприемаческото поведение • Знае видовете предприемаческо поведение
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Преценява необходимостта от промени, свързани с подобряване на работата си
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага решения за оптимизиране на трудовите дейности
Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Писмен изпит/Тест Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Казус по зададен сценарий
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 основните теоретични знания в областта на предприемачеството За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Вярно, точно и мотивирано определя действията за разрешаване на проблема в зададения казус/сценарий

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

ЕРУ 4

Наименования на ЕРУ	Комуникация и чужд език
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
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

	<ul style="list-style-type: none"> • Поема отговорности при работа в екип
Резултат от учене 4.2.	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
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Владее чужд език на ниво, позволяващо му да осъществява ефективна комуникация по професионални теми
Средства за оценяване	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Разговори на професионални теми на чужд език
Условия за провеждане на оценяването	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет
<ul style="list-style-type: none"> • Критерии за оценяване 	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Комуникира свободно на чужд език в учебна или работна среда

ЕРУ 5

Наименование на единицата:	Исползване на информационни и комуникационни технологии (ИКТ) в професионалната дейност
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 5.1:	Обработка информация с ИКТ
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Изброява интернет търсачки • Знае за съществуването на невярна или подвеждаща информация в интернет • Познава начините за намиране и запазване на определена цифрова информация (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.) • Знае начините за възпроизвеждане на вече записано цифрово съдържание
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Използва търсачка за намиране на информация • Записва и съхранява цифрово съдържание (текст, изображения, аудио, видео, уеб страници и др.) • Възпроизвежда вече записано цифрово съдържание
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира основно владееене на ИКТ при обработването на информация

Резултат от учене 5.2:	Комуникира посредством 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 • Познава софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Използва електронна поща • Използва основни функции на софтуер за аудио и видове разговори • Споделя файлове онлайн • Работи със софтуерни продукти, свързани с професионалната дейност
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира основно владееие на ИКТ при онлайн комуникация
Резултат от учене 5.3:	Създава цифрово съдържание с ИКТ
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> • Познава софтуер за създаване и редакция на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)
Умения:	<ul style="list-style-type: none"> • Създава просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира основно владееие на ИКТ при създаването на електронно съдържание
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 • Изпълнява задача за създаване на просто цифрово съдържание в един формат (текст, таблици, изображения)
Условия за провеждане на оценяването:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен/компютърен кабинет • Персонален компютър или лаптоп • Достъп до интернет
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1 и 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поставените задачи са изпълнени самостоятелно и в рамките на предварително зададеното за това време • Демонстрирани са основни знания, умения и компетентности, свързани с употребата на ИКТ

ЕРУ 6

Наименование единицата:	на	Организиране на работния процес
Ниво по НКР:		3
Ниво по ЕКР:		3
Наименование професията:	на	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:		3
Ниво по ЕКР:		3
Резултат от учене 6.1:		Организира дейностите на работния процес
Знания:		<ul style="list-style-type: none"> • Познава правилата за рационална организация на работното място • Познава методи за нормиране на работния процес • Познава нормативните актове, свързани с професията • Описва основните работни процеси и дейности на работното място • Описва организацията на работния процес в съответствие с поставените задачи
Умения:		<ul style="list-style-type: none"> • Спазва основните нормативни актове, свързани с професията • Спазва организацията на работа на работното място и обекта • Спазва проектите, инструкциите и паспортите, свързани с професията и работното място • Подготвя работното място за изпълнение на поставените задачи
Компетентности:		<ul style="list-style-type: none"> • Предлага и обосновава необходимостта от промени в работния процес • Способен е самостоятелно и/или в екип да участва в работния процес на работното си място • Способен е да организира правилно работното си място
Резултат от учене 6.2:		Изпълнява трудовите дейности в работния процес
Знания:		<ul style="list-style-type: none"> • Познава видовете трудови дейности • Познава изискванията за ефективно изпълнение на видовете дейности • Познава начините за организация на дейностите в работния процес
Умения:		<ul style="list-style-type: none"> • Спазва етапите на технологичния процес и разпределението на видовете дейности, предвидени за изпълнение на работното място • Спазва изискванията за изпълнение на видовете дейности на работното си място - проекти, технологии,

	<p>правилници, паспорти, инструкции и др.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спазва етичните норми на поведение • Участва в изграждането на ефективна работна среда
Компетентности:	<ul style="list-style-type: none"> • Участва в създаването на етична работна среда • Способен е самостоятелно и/или в екип да изпълнява възложените му дейности в работния процес
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"> • Владее основните теоретични знания в областта на организацията на работа и етапите на технологичния процес на работното място <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вярно и точно решава казуса в зададения сценарий

ЕРУ 7

Наименование на единицата:	Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 7.1:	Участва в организацията на ресторантьорските услуги
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава същността на ресторантьорските услуги • Знае категоризацията на ресторантьорските услуги и тяхното съдържание • Запознат е с 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 участва в организирането на основните ресторантьорски услуги
Резултат от учене 7.2:	Участва в организацията на кетъринг услугите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава същността на кетъринг услугите • Знае категоризацията на кетъринг услугите и тяхното съдържание • Запознат е с 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 участва в организирането на основните кетъринг услуги
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 гости
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 8.1:	Консултира гости
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае принципите на гостоприемството • Познава психологическите характеристики на гостите • Познава вътрешнофирмените стандарти за предлаганите услуги
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва принципите на гостоприемството • Посреща гостите • Проучва очакванията на гостите по отношение на обслужване и услуги • Прилага вътрешнофирмените стандарти за предлаганите услуги
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да консултира гостите на български/ чужд език според установените стандарти
Резултат от учене 8.2:	Обслужва гости
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Знае правилата за обслужване на гостите • Описва състава на кулинарните изделия и напитки и

	<p>начина на обработка на вложените в тях хранителни продукти</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знае характеристиките на кулинарните изделия и напитки, подходящи за приготвяне пред гости • Познава вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости • Запознат е с изискванията за изготвяне на презентация на кулинарни изделия и напитки
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва правилата за обслужване на гости • Представя кулинарните изделия и напитки на гости • Прилага вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно и в работен екип да обслужва гости според установените стандарти
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"> • Практическа задача, свързана с посрещане и обслужване на гости в различни типове заведения
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 консултиране и обслужване на гости <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Консултира и обслужва гости, като отговаря на индивидуалните им изисквания • Прилага вътрешнофирмените стандарти за обслужване на гости

ЕРУ по специфична професионална подготовка за специалност „Декорация на органични материали“ – втора степен на професионална квалификация

ЕРУ 9

Наименование на единицата:	Декориране и естетическо оформяне на храни и напитки
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3

Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 9.1:	Познава основните принципи и техники на работа в карвинга
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава историята и произхода на карвинг изкуството • Познава основните методи за работа с традиционни и нетрадиционни суровини, използвани в карвинг изкуството • Познава различните стилове и школи в карвинга • Знае методите за изработка на кетъринг декорация • Обяснява разликата между кетъринг декориране и класически карвинг • Запознат е с разликата между използване на тай-нож и инструменти за карвинг • Познава спецификацията на продуктите за карвинг декорация • Запознат е с технологичните норми и законовите изисквания за съхранение на готовите украси
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Извършва подбор на продуктите • Извършва предварителна подготовка на суровините чрез механични и хидромеханични процеси • Използва рационално необходимите продукти • Спазва основните правила за съхранение на готовата продукция • Съблюдава изискванията за безопасност и качество на добрите производствени практики • Спазва добрите хигиенни практики • Споделя мнения, препоръки и предложения при обсъждане на поставените задачи • Участва в крайното представяне и презентация на крайните изделия • Ползва правомерно предоставената му материална база
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да изработи различни видове декорации според желанията на клиентите/ насоките на прекия ръководител
Резултат от учене 9.2:	Изработва декорация при индивидуално поднасяне на храни и напитки
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"> • Използва определения за целта инструментариум за получаване на карвинг декорации • Съхранява приготвените декорации, необходими за аранжиране при сервиране на храни и напитки • Изработва малки фигурни основи от различни по състав и свойства суровини, използвани в карвинг аранжирането
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е професионално да изготви цялостна кетъринг декорация с помощта на карвинг техника, съобразена с поставената задача, предлаганите ястия, и темата на конкретното събитие
Резултат от учене 9.3:	Познава специфичните морфологични особености на продуктите за карвинг декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Дефинира спецификата на продуктите, използвани за декорация (структура, твърдост, трайност, форма) • Обяснява системата за безопасност на храните HACCP
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва правилата за безопасност на храните по HACCP
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Подбира ефективно продуктите за карвинг декорация като отчита тяхната специфика, качество и сезонна принадлежност
Резултат от учене 9.4:	Извършва подбор на продуктите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Разпознава разнообразието от продукти според сезонността им
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Информира се за наличните продукти за съответния сезон
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Подбира ефективно продуктите и предлага комбинативни решения за карвинг декорация според изискванията на клиент/работодател
Резултат от учене 9.5:	Съхранява готовите карвинг 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"> • Съхранява 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"> • Способен е да съхранява и поддържа готовите произведения, като спазва специфичните правила за правилно съхранение на продуктите съобразно системата за безопасност на храните HACCP

Средства за оценяване:	Средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Тест/Писмен изпит Средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Практическа задача
Условия за провеждане на оценяването:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Учебен кабинет За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Реално работно място
Критерии за оценяване:	За средство 1: <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основни теоретични понятия относно принципи, техники, методи, правила за карвинг и кетъринг-декорацията За средство 2: <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира техники, точно подбира, изработва прецизно с подходящи продукти карвинг декорация според поставената задача • Прави професионално представяне на изпълнената задача • Извършва точно и вярно съхранение на продуктите преди и след обработка

ЕРУ 10

Наименование на единицата:	Класически карвинг
Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 10.1:	Владее основите на карвинг декорацията
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Запознат е с историческото развитие и философията на карвинг изкуството • Обяснява основните техники и методи на работа в карвинга • Притежава познания за подбор на продуктите • Назовава специфичните особености на продуктите за декорация • Дефинира особеностите при работа със специфичен набор от инструментариум за карвинг моделиране • Обяснява различните методи за работа • Запознат е с начини за комбиниране на флорални, геометрични мотиви и релефи

	<ul style="list-style-type: none"> • Притежава познания за различните култури (азиатска и европейска) • Запознат е в детайли с изображенията на фигури, геометрични и флорални елементи
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подбира продуктите според поставената задача съобразно сезонността на суровините • Прави предварителна подготовка на продуктите за работа чрез механична и хидромеханична обработка • Използва различни техники и умения, за да презентира съответната тема на карвинг модела • Спазва условията за правилно съхраняване на готовите карвинг композиции • Участва при предварителното обсъждане на поставените задачи • Създава предварителен план-проект на поставените задачи • Ползва правомерно и адекватно предоставената му материална база • Прилага техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг • Съхранява готовите произведения според изискванията
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага композиционни и тематични решения при индивидуални и групови аранжировки чрез метода на карвинг декорацията • Предлага адекватни решения за изработване на карвинг декорация според поставената задача, сезона, тяхната трайност и вида на ястието, което ще акомпанира
Резултат от учене 10.2:	Владее класически карвинг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Притежава познания за подбора на продуктите според поставената задача и сезона • Запознат е със специфичните морфологични особености на различните продукти • Дефинира особеностите в технологията на кетъринг декорацията и класическия карвинг • Описва креативни решения по зададена тема в зависимост от тематичността и сезона • Обяснява устройството и принципа на работа на всички видове използваем инструментариум в карвинга
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подбира продуктите • Прилага различни техники от кетъринг и карвинг декорацията • Борави професионално с тай-нож

Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е самостоятелно или в екип да изработи карвинг декорация като се съобразява с възложената задача на клиент/работодател
Резултат от учене 10.3:	Познава специфичните морфологични особености на продуктите за декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Назовава спецификата на продуктите за декорация (форма, твърдост, трайност) Обяснява системата за безопасност на храните (НАССР)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Спазва системата за безопасност на храните (НАССР)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Решава съвместно със клиент/работодател асортимента от продукти, които да бъдат използвани за дадена композиция като отчита тяхната специфика и качество
Резултат от учене 10.4:	Извършва подбор на продуктите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Познава разнообразието на продуктите според сезона Познава продуктите, подходящи за използване според бюджета на клиент/работодател
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Информира се за наличните продукти за съответния сезон
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Предлага комбинативни решения според изискванията на клиент/работодател и се съобразява с наличните продукти според сезона Подбира продуктите според поставената задача и взема предвид необходимите условия за тяхното преработване, съхранение и крайно акомпаниране
Резултат от учене 10.5:	Прилага техники за гравирание и аранжиране на класически карвинг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Обяснява различните елементи на карвинга Различава степените на дълбок релеф и двуизмерни изображения
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Комбинираща различни флорални и геометрични мотиви в един обект при необходимост Работи прецизно с тай-нож
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да предложи композиционно решение при изграждането на готова карвинг композиция като ефективно прилага различни техники за гравирание Може да аранжира самостоятелно или в екип готовата композиция, като се съобразява цветово с темата и съответното място
Резултат от учене 10.6:	Предлага композиционни и тематични решения при карвинг декорацията
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Има познания за възможните композиционни и тематични решения според зададената тема, сезон и бюджет
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Информира се за нови идеи при карвинг декорирането за

	конкретния случай
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да предложи композиционно решение при изграждането на готова композиция според изискванията на клиент/работодател и като се съобразява с предвидения бюджет
Резултат от учене 10.7:	Съхранява готовите произведения
Знания	<ul style="list-style-type: none"> Обяснява системата за безопасност на храните HACCP Запознат е с добрите производствени практики Знае добрите хигиенни практики Има познания за правилата за съхранение на продуктите Дефинира начините за поддържане на различните видове плодове/зеленчуци според вида и големината
Умения	<ul style="list-style-type: none"> Съхранява готовите произведения в хладилни съоръжения до стойности на температурата спрямо видовите особености на използваните продукти Спазва реда за поддържане на различните видове плодове и зеленчуци по време и след обработка
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> Способен е да съхранява и поддържа готовите карвинг произведения, като спазва специфичните правила за правилно съхранение на продуктите
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
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, снабдено с необходимите за изпълнение на практическата задача условия
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Дефинира основни теоретични понятия, свързани с принципи, методи, техники, правила за класически карвинг и кетъринг-декорация, особености на съхранение на готовата продукция <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Демонстрира техники, точно подбира, изработва прецизно с подходящи продукти карвинг декорация според поставената задача Прави професионално представяне на изпълнената задача
ЕРУ 11	
Наименование на единицата:	Скулптури

Ниво по НКР	3
Ниво по ЕКР	3
Наименование на професията:	Карвинг-декоратор
Ниво по НКР:	3
Ниво по ЕКР:	3
Резултат от учене 11.1:	Владее 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 • Различава различните стилове карвинг в света • Назовава спецификацията на продуктите, използвани за декорация • Притежава пространствено мислене (прецизност, конструиране и отношение към формата, орелеф и барелеф)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Комбинира отделни елементи от различните стилове на класическия карвинг • Спазва условията за подбор на продуктите • Спазва изискванията за съхранение на продуктите • Прави предварителна подготовка на продуктите за работа чрез специално и прогнозирано рязане • Създава готови карвинг произведения • Аранжира изработената карвинг декорация и композиция
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага креативни решения за изработка на тематични карвинг декорации и композиции, като умело комбинира различните стилове и методи на аранжиране
Резултат от учене 11.2:	Владее класически карвинг
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава особеностите на кетъринг декорацията и класическия карвинг • Запознат е с креативни решения по зададена тема в зависимост от повода и сезонността • Дефинира спецификата на всички видове инструменти в карвинга според тяхното предназначение
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Подбира продуктите • Използва техники от кетъринг и карвинг декорацията • Използва тай-нож
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е самостоятелно или в екип да изработи професионално дадена карвинг декоративна програма • Предлага креативно решение при изграждането на готова карвинг композиция • В състояние е да аранжира готовата композиция, като се

	съобразява цветово с темата и съответното място
Резултат от учене 11.3:	Познава специфичните морфологични особености на продуктите за декорация
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Притежава знания за правилен подбор на продуктите според поставената задача и сезона, според тяхната трайност и особености • Обяснява системата за безопасност на храните (НАССР)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва системата за безопасност на храните (НАССР)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Решава съвместно с клиент/работодател какво съчетание от продукти да се използва за дадена карвинг композиция като отчита тяхната специфика, форма и качество
Резултат от учене 11.4:	Прилага различни техники за декориране в рисуването
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Назовава особеностите в антропологичния строеж на човека, животните и растенията • Обяснява възможностите за комбиниране на мотиви от отделни скулптурни части • Знае различните орнаменти за декориране в сладкарството • Притежава пространствено мислене
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Конструира пространствено идеята за композицията на скулптурата • Изработва различни орнаменти и скулптури за декориране в сладкарството • Изработва скулптури като спазва пропорциите и чистотата на детайлите • Придава съответния характер на пресъздадения типаж на скулптурата • Съчетава в комбинация готовите произведения • Аранжира готовите произведения
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира точно и прецизно изработване на цялостна композиция според поставената задача • Комбинира различни техники за рисуване и изработване на скулптури като се придържа към одобрения проект
Резултат от учене 11.5:	Извършва подбор на продуктите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава разнообразието на продуктите според сезонността
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Информира се за продуктите, подходящи за конкретната карвинг декорация
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Предлага комбинативни решения за карвинг декорация според изискванията и бюджета на клиент/работодател
Резултат от учене 11.6:	Комбинира флорални, геометрични мотиви и различни

	релефни форми при оформянето на скулптурите
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Познава в детайли различните елементи на карвинга за получаване на скулптури • Различава дълбок релеф, двуизмерни изображения и триизмерни фигури, необходими за получаването на скулптури
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Комбинира различни флорални и геометрични мотиви в един обект при необходимост • Комбинира готовите елементи (скулптури) в една обща композиция • Работи прецизно с тай-нож • Работи със специални инструменти, спомагателни материали, съоръжения и апарати за изработване на скулптури (при необходимост)
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е да предложи композиционно решение при изграждането на готова композиция • Може да аранжира самостоятелно или в екип готовата композиция, като се съобразява цветово с темата и съответното място и условия
Резултат от учене 11.7:	Предлага композиционни и тематични решения за получаване на скулптури
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Запознат е с възможните композиционни и тематични решения за получаване на скулптури според зададената тема, сезон и бюджет
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Информира се за предпочитанията на клиент/работодател
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Способен е адекватно да предложи композиционно и тематично решение при изграждането на готова композиция според зададената тема, сезона и бюджета на клиент /работодател
Резултат от учене 11.8:	Съхранява готовите скулптури и композиции
Знания	<ul style="list-style-type: none"> • Обяснява системата за безопасност на храните (НАССР) • Дефинира рисковете при съхранение на продуктите и готовите скулптури • Назовава начините за поддържане на различните видове плодове/зеленчуци според вида и големината във вид, гарантиращ качеството на крайните изделия (скулптури) • Познава етапите за съхранение на продуктите/готовите произведения (преди работа, по време и след завършване на работа)
Умения	<ul style="list-style-type: none"> • Спазва етапите за съхранение на продуктите/готовите произведения • Съхранява готовите произведения в хладилни

	<p>съоръжения спрямо изискванията на суровините или готовите скулптури</p> <ul style="list-style-type: none"> • Спазва реда за поддържане на различните видове плодове и зеленчуци по време и след обработка
Компетентности	<ul style="list-style-type: none"> • Организира правилното съхраняване и поддържане на готовите произведения, като спазва специфичните правила за правилно съхранение на продуктите и системата за безопасност на храните (НАССР) • Способен е адекватно да преценява и спазва начините за съхранение на суровините 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
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, снабдено с необходимите условия
Критерии за оценяване:	<p>За средство 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дефинира основни теоретични понятия относно принципи, техники, методи, правила за класически карвинг, кетъринг карвинг декорация и скулптура <p>За средство 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демонстрира карвинг техники, извършва точно подбор и изработва прецизно с подходящи продукти скулптура според поставената задача • Прави професионално представяне на изпълнената задача • Извършва точно и вярно съхранение на продуктите преди и след обработка

4. Изисквания към материалната база

4.1. Учебен кабинет

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

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. Учебна работилница

Учебната работилница трябва да бъде обзаведена с маси и столове за обучаваните, с работно място за преподавателя, учебна дъска, шкаф за дидактически материали, мивка, хладилен шкаф, работни места за обучаваните с инвентар – дъска за рязане, инструменти за гравирание, съдове за вода, кутии за съхранение, трапезни съдове.

При възможност в процеса на обучение могат да се поканят като гост лектори – доказани карвинг специалисти, участвали в конкурси, изложби и др.

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.