



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
МИНИСТЪР

ЗАПОВЕД

№ РД 09 - 607/13.04.2009 г.

На основание чл. 36, ал. 2 от Закона за професионалното образование и обучение, във връзка с чл. 42, ал. 1 и ал. 2 от Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване, при спазване изискванията на чл. 66, ал. 1 и ал. 2 от Административнопроцесуалния кодекс и във връзка с организирането и провеждането на държавните изпити за придобиване степен на професионална квалификация за професията

УТВЪРЖДАВАМ

Национална изпитна програма за провеждане на държавни изпити за придобиване на трета степен на професионална квалификация за професия код **345030 Организатор производство**, специалност код **3450307 Организация в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия** от професионално направление код **345 Стопанско управление и администрация**, от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Контрол по изпълнението на заповедта възлагам на Кирчо Атанасов – заместник-министър.

ДАНИЕЛ ВЪЛЧЕВ
ЗАМЕСТИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ И
МИНИСТЪР НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА

НАЦИОНАЛНА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

**ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

	Код по СПОО	Наименование
Професионално направление	345	СТОПАНСКО УПРАВЛЕНИЕ И АДМИНИСТРАЦИЯ
Професия	345030	ОРГАНИЗАТОР ПРОИЗВОДСТВО
Специалност	3450307	ОРГАНИЗАЦИЯ В ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

Утвърдена със Заповед № РД 09 - 607/13.04.2009 г.

София, 2009 година

I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА

Националната изпитна програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността за придобиване на **трета** степен на професионална квалификация по професията **345030 Организатор производство**, специалност **3450307 Организация в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия** от Списъка на професиите за професионално образование и обучение по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение.

Целта на настоящата национална изпитна програма е да определи единни критерии за оценка на професионалните компетентности на обучаваните, изискващи се за придобиване на **трета** степен на професионална квалификация по изучаваната професия и специалност.

Националната изпитна програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО). До утвърждаване на ДОИ за придобиване на квалификация по професията и специалността настоящата национална изпитна програма следва да се прилага само за системата на народната просвета.

Държавните изпити по теория и по практика на професията и специалността се провеждат в съответствие с изискванията на ЗПОО и Наредба № 3 от 15.04.2003 г. за системата на оценяване.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА НАЦИОНАЛНАТА ИЗПИТНА ПРОГРАМА

Настоящата национална изпитна програма съдържа:

- 1. За държавния изпит по теория на професията и специалността:**
 - а. Изпитните теми с план-тезиса на учебното съдържание.
 - б. Критерии за оценяване.
- 2. За държавния изпит по практика на професията и специалността:**
 - а. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.
 - б. Критерии за оценяване.
- 3. Система за оценяване.**
- 4. Препоръчителна литература.**
- 5. Приложения:**
 - а. Примерен изпитен билет за държавния изпит по теория на професията и специалността.
 - б. Примерно индивидуално практическо задание.

III. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Изпитни теми с план-тезис на учебното съдържание

Изпитна тема № 1: Организация в производството на основни видове хляб

План-тезис:

- Технология на производство на основните видове хляб;
- Производствена мощност на предприятието;
- Опаковката – елемент от продуктовата политика;
- Специфични изисквания за здравословни и безопасни условия на труд в производството;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на основен вид хляб на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача /казус: Как влияе конструирането на опаковката върху продажбите на стоката?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 1	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Знае качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Описва същността и видовете производствена мощност. Знае факторите, определящи производствената мощност. Запознат е с показателите, характеризиращи използването на производствената мощност.	20
3. Описва видовете опаковки и ролята на опаковката в съвременния маркетинг.	10
4. Познава специфичните условия за здравословни и безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казуса.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 2: Организация в производството на необогатени и обогатени видове хляб

План-тезис:

- Технология на производство на необогатени и обогатени видове хляб;
- Характеристики на предприемача. Основни типове предприемачи;
- Първичен счетоводен документ – стокова разписка;
- Специфични изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при производството на необогатени и обогатени видове хляб;
- Описание на рецептура и основни технологични операции на обогатен вид хляб на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача /казус:

Какво е нужно, за да бъде човек успешен предприемач?

Дидактически материали: Формуляр на първичен счетоводен документ – стокова разписка (осигурява се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 2	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Знае качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Прави характеристика на предприемача и познава основните типове предприемачи.	20
3. Описва предназначението на стоквата разписка. Правилно попълва първичния счетоводен документ.	10
4. Познава специфичните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

<p>Изпитна тема № 3: Организация в производството на ръжен и ръжено-пшеничен хляб</p> <p>План-тезис:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технология на производство на ръжен и ръжено-пшеничен хляб; • Мениджмънт – роля и основни характеристики; • Структура на производствения процес; • Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд в производството; • Описание на рецептура и технологични операции при производство на ръжено-пшеничен хляб на изучавания чужд език. <p>Примерна приложна задача/казус: Обяснете разликата между производствен и технологичен процес.</p>
--

Критерии за оценяване на изпитна тема № 3	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае предназначението, ролята и характеристиките на мениджмънта.	15
3. Описва структурата на производствения процес.	15
4. Знае правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за осигуряване на безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 4: Организация в производството на диетични видове хляб

План-тезис:

- Технология на производство на диетични видове хляб;
- Същност, функции и цели на рекламата;
- Пазар и сегментиране на пазара;
- Професионален и здравен риск при различни трудови дейности;
- Описание на рецептура и технологични операции за производство на диетичен хляб на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача/казус:

Кои звена на фирмата осъществяват разработването и провеждането на рекламната политика?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 4	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Описва същността, функциите и целите на рекламата.	10
3. Познава видовете пазари и пазарни структури. Описва същността на сегментацията, критериите за сегментация и обособяването на сегментите в производствената сфера.	20
4. Знае изискванията за професионален и здравословен риск.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 5: Организация в производството на нови асортименти хляб

План-тезис:

- Технология на производство на нови асортименти хляб;
- Иновационна стратегия – част от общата фирмена стратегия. Видове иновационни стратегии;
- Маркетингова концепция за жизнения цикъл на продукта;
- Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описва рецептура и технологични операции при производството на нов асортимент хляб на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача/казус: Какъв е прекият резултат от иновацията?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 5	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае същността на иновацията и видовете иновационни стратегии. Описва базовите иновационни стратегии, използвани от фирмите.	15
3. Описва жизнения цикъл на продукта и разработването на стратегия за приспособяване към измененията на пазара.	15
4. Познава правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за осигуряване на безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 6: Организация в производството на кифли

План-тезис:

- Технология на производство на кифли от обикновено, млечно и козуначено тесто;
- Изготвяне на производствена програма;
- Търговска марка;
- Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производство на млечно тесто на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача/казус: Обяснете разликата между общите и стоковите търговски марки?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 6	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Знае качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае същността, значението и показателите на производствената програма.	20
3. Описва значението, видовете и функциите на търговската марка.	10
4. Знае правата, задълженията и отговорностите на работодателя за осигуряване на безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 7: Организация в производството на козунаци

План-тезис:

- Технология на производство на обикновени и фруктови козунаци;
- Състав и структура на персонала в предприятието;
- Несигурност и предприемачески риск;
- Специфични изисквания за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производство на фруктов козунак на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача/казус: Посочете възможностите и начините за намаляване на финансовия риск на фирмата.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 7	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Описва състава и структурата на персонала в предприятието.	15
3. Анализира значението на несигурността за бизнеса и видовете предприемачески риск.	15
4. Познава специфичните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 8: Организация в производството на рула

План-тезис:

- Технология на производство на обикновени и козуначени рула;
- Организация на работното място;
- Решение за стартиране на собствен бизнес;
- Специфични изисквания за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на козуначено руло на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача /казус: Кои са предимствата и недостатъците на собствения бизнес?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 8	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае видовете работни места, планиране и принципи на планиране на работните места. Описва зоните на работното място.	15
3. Описва факторите и конкретните условия за успешен старт на фирмата.	15
4. Познава специфичните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 9: Организация в производството на баници и бюрек

План-тезис:

- Технология на производство на баници и бюрек;
- Типове производства;
- Подбор и мотивация на персонала в иновационните фирмени структури;
- Изисквания при сключване на колективен и индивидуален трудов договор, осигуряващи здравето и безопасността на работещите;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на козуначено руло на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача/казус: Кои са особеностите на мотивационния процес в българските фирми?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 9	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае типовете производства.	10
3. Описва начините и формите на подбора на персонала. Обосновава основните характеристики и подходи при мотивацията. Запознат е с особеностите на мотивационния процес във фирмата.	20
4. Познава изискванията при сключване на трудови договори.	5
5. Представя на изучавания чужд език рецептурата и технологичните операции, като използва правилно специфичната терминология.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 10: Организация в производството на милинки

План-тезис:

- Технология на производство на милинки;
- Управление на качеството;
- Бизнес план – същност и значение;
- Професионален и здравен риск при различни трудови дейности;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на милинки на изучавания чужд език.

Примерна приложна задача/казус: Посочете основните изисквания, залегнали в стандартите ISO, на които трябва да отговарят предприятията, за да са конкурентноспособни на пазара на ЕС.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 10	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае елементите на системата за управление на качеството. Описва видовете системи за контрол на качеството.	15
3. Описва същността, значението и функциите на бизнес плана. Запознат е с критичните области на бизнес плана.	15
4. Знае изискванията за професионален и здравословен риск.	5
5. Представя рецептура и технологични операции при производството на милинки на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 11: Организация в производството на мекици и понички

План-тезис:

- Технология на производство на мекици и понички;
- Форми на организация на производството – индивидуална и групова;
- Първичен счетоводен документ – бележка на експедитора;
- Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производство на понички.

Примерна приложна задача/казус: Коя от двете форми на организация на производството е по-подходяща за съвременните предприятия?

Дидактически материали: Формуляр на първичен счетоводен документ – бележка на експедитора (осигурява се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 11	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае характеристиките, предимствата и недостатъците на индивидуалната и груповата форма на организация на производството.	20
3. Описва предназначението на първичния счетоводен документ – бележка на експедитора. Правилно попълва документа.	10
4. Знае правата, задълженията и отговорностите на работодателя за осигуряване на безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя рецептура и технологични операции при производството на понички на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

<p>Изпитна тема № 12: Организация в производството на сладкарски основи от пандишпаново, индианово и бишкотено тесто</p> <p>План-тезис:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технология на производство на сладкарски основи от пандишпаново, индианово и бишкотено тесто; • Себестойност на продукцията; • Особенности на функцията „ръководство”. Стиллове на ръководство; • Специфични изисквания за здравословни и безопасни условия на труд; • Описание на рецептура и технологични операции при производство на сладкарски основи от бишкотено тесто. <p>Примерна приложна задача/казус: По кои показатели се изчислява, планира и отчита себестойността?</p>

Критерии за оценяване на изпитна тема № 12	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае същността на понятието „себестойност на продукцията”. Класифицира разходите.	20
3. Познава особеностите на функцията „ръководство” и описва видовете стиллове на ръководство.	10
4. Познава специфичните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя рецептура и технологични операции при производството на сладкарски основи от бишкотено тесто на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 13: Организация в производството на сладкарски основи от бъркано маслено, ронливо маслено и многолистно тесто

План-тезис:

- Технология на производство на сладкарски основи от бъркано маслено, ронливо маслено и многолистно тесто;
- Организация на складовото стопанство;
- Предприемачески процес. Субекти на предприемаческа дейност;
- Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производство на сладкарски основи от ронливо маслено тесто.

Примерна приложна задача/казус: Посочете основните функции на предприемача.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 13	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Описва основните задачи и принципите на организация на складовото стопанство.	15
3. Знае фазите на предприемаческия процес и факторите, влияещи върху него. Описва субектите на предприемаческата дейност.	15
4. Познава правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за осигуряване на безопасни условия на труд в производството.	5
5. Представя рецептура и технологични операции при производството на сладкарски основи от ронливо маслено тесто на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 14: Организация в производството на сладкарски основи от парено тесто

План-тезис:

- Технология на производство на сладкарски основи от парено тесто за пържене и печене;
- Конкурентноспособност на продуктите;
- Първичен счетоводен документ – работна карта;
- Условия при сключване на трудов договор, осигуряващи здравето и безопасността на работещите;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на сладкарски основи от парено тесто.

Примерна приложна задача/казус: Съществува ли връзка между конкурентноспособността на фирмата и конкурентноспособността на продукта?

Дидактически материали: Формуляр на първичен счетоводен документ – работна карта (осигурява се от училището в деня на изпита).

Критерии за оценяване на изпитна тема № 14	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае същността на конкурентноспособността и изискванията за висока конкурентност на продуктите.	20
3. Описва същността на първичния счетоводен документ – работна карта. Правилно попълва документа.	10
4. Запознат е с условията в колективния и индивидуалния трудов договор, осигуряващи здравето и безопасността на работещите.	5
5. Представя рецептура и технологични операции при производството на сладкарски основи от парено тесто на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

<p>Изпитна тема № 15: Организация в производството на сладкарски основи от обикновено и обогатено белтъчно тесто</p> <p>План-тезис:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технология на производство на сладкарски основи от обикновено и обогатено белтъчно тесто; • Иновация на продуктивния асортимент. Видове иновации; • Лизинг; • Професионален и здравен риск при различни трудови дейности; • Описание на рецептура и технологични операции при производство на сладкарски основи от обогатено белтъчно тесто. <p>Примерна приложна задача/казус: Обяснете защо иновацията на асортимента е една от областите в управлението на фирмата, които носят най-голям риск за нейното съществуване?</p>

Критерии за оценяване на изпитна тема № 15	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Знае същността и значението на иновациите, същността на новия продукт и видовете стратегии за създаване на нови продукти.	20
3. Описва същността на понятието „лизинг” и видовете лизинг.	10
4. Знае изискванията за професионален и здравословен риск при различни трудови дейности.	5
5. Представя рецептура и технологични операции при производството на сладкарски основи от обогатено белтъчно тесто на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 16: Организация в производството на кремове и сиропи

План-тезис:

- Технология на производство на кремове и сиропи;
- Нормиране на труда. Видове норми и методи за нормиране;
- Пазар на ЕС. Шансове и предизвикателства пред българските предприемачи;
- Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производство на крем.

Примерна приложна задача/казус: Как ще се отразят европейските акцизи върху горивата на продажната цена на българските стоки?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 16	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествената характеристика на готовата продукция.	10
2. Познава видовете трудови норми и методите за нормиране на труда.	15
3. Знае принципите на вътрешния пазар на ЕС. Описва шансовете и предизвикателствата пред българските предприемачи, свързани с пазара на ЕС.	15
4. Запознат е с правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд.	5
5. Представя рецептура и технологични операции при производството на крем на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 17: Организация в производството на полуфабрикати за художествена украса на сладкарските изделия

План-тезис:

- Технология на производство на полуфабрикати за художествена украса – сладкарски глазури, сладкарски гарнировки, други полуфабрикати;
- Търговски капитал и търговска печалба;
- Факторинг;
- Условия при сключване на трудов договор, осигуряващи здравето и безопасността на работещите;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на художествена украса на сладкарски изделия.

Примерна приложна задача/казус: Какво представлява търговският обем?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 17	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Описва възникването на търговския капитал и значението на скоростта на неговия оборот за разходите и печалбата. Знае механизма за образуване на средната норма на печалбата.	20
3. Познава понятието „факторинг” и страните по факторинговата сделка.	10
4. Запознат е с условията, осигуряващи здравето и безопасността на работещите в колективния и индивидуалния трудов договор.	5
5. Представя състава и технологията на приготвяне на художествена украса на сладкарски изделия на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 18: Организация в производството на сочни и сухи сладкарски изделия

План-тезис:

- Технология на производство на сухи и сочни сладкарски изделия;
- Специализация, коопериране и диверсификация на производството;
- Франчайзинг;
- Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на сочно сладкарско изделие.

Примерна приложна задача/казус: Посочете известни франчайзингови вериги.

Критерии за оценяване на изпитна тема № 18	Максимален брой точки
1. Описва последователността на технологичните операции, показателите и параметрите на технологичния процес. Познава качествена характеристика на готовата продукция.	10
2. Описва същността на специализацията, кооперирането и диверсификацията на производството. Знае основните форми на специализацията, кооперирането и диверсификацията. Описва показателите, с които се характеризират кооперирането и специализацията.	20
3. Знае същността и формите на франчайзинга. Запознат е с принципа на формиране на цената на франчайзинговата сделка.	10
4. Запознат е с правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд.	5
5. Представя състава и технологията на приготвяне на художествена украса на сладкарски изделия на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

Изпитна тема № 19: Готови миксове за производство на сладкарски изделия

План-тезис:

- Състав и приложение на готови миксове за производство на сладкарски изделия. Технология на приготвяне на сладкарски изделия от готови миксове;
- Въвеждане на съвременни технологии и системи за контрол на качеството;
- Иновативни предприятия. Реклама;
- Права, задължения и отговорности на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд;
- Описание на рецептура и технологични операции при производството на готов микс за сладкарско изделие.

Примерна приложна задача/казус: Защо се рекламират по различен начин стоките за лична употреба и стоките с производствено значение?

Критерии за оценяване на изпитна тема № 19	Максимален брой точки
1. Знае състава и приложението на готовите миксове. Описва технологията на приготвяне на сладкарски изделия от готови миксове.	10
2. Посочва необходимостта и начина за въвеждане на съвременни технологии и системи за контрол на качеството.	15
3. Знае същността на иновативното предприятие. Посочва критериите за иновативност на предприятията. Описва същността и значението на рекламата. Познава видовете реклама и критериите за измерване на ефективността на рекламната дейност.	15
4. Запознат е с правата, задълженията и отговорностите на работодателя и работниците за здравословни и безопасни условия на труд.	5
5. Представя технологията на приготвяне на готов микс за производство на сладкарски изделия на изучавания чужд език.	10
6. Решава приложната задача/казус.	5
Общ брой точки	60

2. Критерии за оценяване

Критериите за оценяване се изписват след всяка изпитна тема.

Комисията по оценяване на изпита по теория на професията и специалността, назначена със заповед на директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретният брой присъдени точки.

IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

1. Указания за организацията на изпита по практика и съдържанието на индивидуалните практически задания.

Чрез държавния изпит по практика на професията и специалността се проверяват и оценяват професионалните умения и компетентности на обучаваните, отговарящи на **трета** степен на професионална квалификация.

Държавният изпит по практика на професията и специалността се провежда в училището или в предприятието.

В деня на изпита учениците се явяват с определеното от училището работно облекло.

Държавният изпит по практика на професията и специалността се организира в две части:

Първа част – разработка и презентация на **проект**. Продължителността на презентацията е до 15 минути за всеки ученик.

Темите за проекта се определят от училището и са свързани с изучаваната професия/специалност. Темите се изтеглят **един месец** преди изпита и са различни за учениците. Презентацията се провежда през първия ден на изпита.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

1. Наименование на проекта.
2. План–тезис на проекта.
3. Срок за разработване на проекта.

Презентацията се извършва в следната последователност:

- Описание на проекта;
- Представяне на извършената работа;
- Самоанализ на извършената работа – допуснати грешки от технологичен характер и начини за отстраняването им;
- Отговори на въпроси, задавани от членовете на комисията относно технологичните изисквания при изпълнение на практическата задача.

Съдържанието на индивидуалното практическо задание /проект се описва в бланка и се придружава от протокол за изпълнение и карта за оценяване.

Втора част - изпълнение на **индивидуална практическа задача** – изработване на **един** от изучаваните асортименти. По време на изпита учениците ползват учебно-техническа литература.

Индивидуалното практическо задание, което получава всеки ученик, съдържа:

- Наименование на практическата задача с количеството на изработваното изделие.
- Изготвяне на калкулация на разходите/себестойност или изготвяне на продажна цена на приготвеното изделие.

В деня на изпита преподавателят осигурява актуални цени на суровините.

- Указания за изпълнение на практическото задание.

Съдържанието на индивидуалното практическо задание се описва в бланка и се придружава от протокол за изпълнение и карта за оценяване.

Индивидуалните изпитни задания за всеки ученик се изготвят в две бланки – **за проекта и за изработването на асортимента.**

Индивидуалните практически задания съдържат пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, час на приключване на изпита, темата на индивидуалното практическо задание, указания, които подпомагат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание (**втора част**).

Индивидуалните практически задания се изготвят от комисията за провеждане и оценяване на изпита по практика в училището/обучаващата институция. Броят на изготвените задания трябва да бъде с един повече от броя на явяващите се в деня на изпита. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание (**втора част**) в деня на изпита и саморъчно написва трите си имена.

Примерни теми за индивидуалните практически задания за **първа част – проект:**

1. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на основни видове хляб при двусменен режим на работа с производителност 10 тона на 16 часа.

2. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на необогатени и обогатени видове хляб при едносменен режим на работа с производителност 2 тона на 8 часа.
3. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на ръжен и ръжено-пшеничен хляб при едносменен режим на работа с производителност 2 тона на 8 часа.
4. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на диетични видове хляб при едносменен режим на работа с производителност 1 тон на 8 часа.
5. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на нови асортименти хляб при едносменен режим на работа с производителност 500 кг на 8 часа.
6. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на кифли при едносменен режим на работа с производителност 400 кг на 8 часа.
7. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на козунаци и рула при едносменен режим на работа с производителност 300 кг на 8 часа.
8. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на баници и бюрек при едносменен режим на работа с производителност 500 кг на 8 часа.
9. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на питки и малки хлебчета при двусменен режим на работа с производителност 300 кг на 16 часа.
10. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на закуски от маслени теста при едносменен режим на работа с производителност 300 кг на 8 часа.
11. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на пасти при едносменен режим на работа с производителност 50 кг на 8 часа.
12. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма /едноличен търговец за производство на сладкарски рула при едносменен режим на работа с производителност 45 кг на 8 часа.
13. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на торти при едносменен режим на работа с производителност 50 кг на 8 часа.
14. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на изделия от бишкотено и индианово тесто при едносменен режим на работа с производителност 30 кг на 8 часа.
15. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на изделия от леко и тежко белтъчно тесто при едносменен режим на работа с производителност 20 кг на 8 часа.

16. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на изделия от ронливо и бъркано маслено тесто при едносменен режим на работа с производителност 40 кг на 8 часа.
17. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на изделия от парени теста при едносменен режим на работа с производителност 30 кг на 8 часа.
18. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на изделия от многолистно маслено тесто при едносменен режим на работа с производителност 40 кг на 8 часа.
19. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на изделия от кроасан тесто при едносменен режим на работа с производителност 50 кг на 8 часа.
20. Разработване на проект за организация и управление на малка фирма/едноличен търговец за производство на сладкарски изделия от готови миксове при едносменен режим на работа с производителност 50 кг на 8 часа.

Примерно съдържание на индивидуалните практически задания за първа част – проект:

План-тезис:

1. Въведение.
2. Изготвяне на производствена програма.
3. Технологичен процес с технологични параметри и показатели.
4. Качествена характеристика на изделията.
5. Разположение на помещенията във фирмата.
6. Необходимо технологично обзавеждане.
7. Структура на производственото звено.
8. Калкулация на разходите (себестойност) и изготвяне на цена.
9. Проучване на пазара, осигуряване на пласмент и изготвяне на оферта за клиенти.
10. Изготвяне на реклама и възможни начини за популяризирането ѝ.

Примерно съдържание на индивидуалните практически задания за втора част – изработване на изделие:

1. Приготвяне на обогатени и необогатени видове хляб.
2. Приготвяне на диетични видове хляб.
3. Приготвяне на основни видове хляб.
4. Приготвяне на нови асортименти хляб.
5. Приготвяне на кифли.
6. Приготвяне на козунаци.
7. Приготвяне на рула.
8. Приготвяне на баници.
9. Приготвяне на бюрек.
10. Приготвяне на питки.
11. Приготвяне на малки хлебчета.
12. Приготвяне на закуски от маслени теста.
13. Приготвяне на пасти.

14. Приготвяне на рула.
15. Приготвяне на торти.
16. Приготвяне на изделия от бишкотено тесто.
17. Приготвяне на изделия от индианово тесто.
18. Приготвяне на изделия от леко и тежко белтъчно тесто.
19. Приготвяне на изделия от ронливо и бъркано маслено тесто.
20. Приготвяне на изделия от парени теста.

2. Критерии за оценяване

За всяко индивидуално практическо задание комисията за провеждане и оценяване на изпита по практика, назначена със заповед на Директора на училището/ръководителя на обучаващата институция, разработва показатели по критериите.

Първа част – разработка и презентация на проект

КАРТА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1. Изчерпателност на разработката	10
2. Техника на презентиране	5
3. Научност и логичност на разработката	10
4. Отговор на поставени въпроси	5
Общ брой точки	30

Втора част - изработване на изделие

КАРТА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Критерии за оценяване	Максимален брой точки
1. Организация на работа	5
2. Спазване на технологичния процес и качество на готовото изделие	15
3. Изготвяне на калкулация/цена на изделието	5
4. ЗБУТ	5
Общ брой точки	30

V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Максималният брой точки за всяка изпитна тема и за всяко изпитно задание е **60**. Неправилният отговор се оценява с 0 точки. Непълният отговор се оценява с част от точките за верен и пълен отговор.

Оценката по практика се формира, като се сумират точките от картите за оценяване от **първа и втора част**.

Преминаването от точки в цифрова оценка съгласно чл.7, ал. 4 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата за оценяване се извършва по следната формула:

Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии : 10

Получената цифрова оценка се изчислява с точност до 0,01.

Оценяването на писмените работи от държавния изпит по теория е в съответствие с чл. 46 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

Изпълнението на практическото задание от държавния изпит по практика се оценява в съответствие с чл. 48 от Наредба № 3 от 2003 г. за системата на оценяване.

VI. АВТОРСКИ КОЛЕКТИВ:

1. Рени Тончева - ПГТ "Никола Й. Вапцаров" – гр. Кюстендил
2. инж. Силвия Григорова - ПГТ "Никола Й. Вапцаров" – гр. Кюстендил
3. инж. Анка Студенкова - ПГТ "Никола Й. Вапцаров" – гр. Кюстендил

VII. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Караджов, Г., Р. Василева. Технология на хляба, хлебните и сладкарските изделия. Земиздат, 1998.
2. Вановски, Т., Зл. Стойчева. Технологично обзавеждане на предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия. Земиздат, 1992.
3. Войкова, А. и колектив. Икономика. Тилиа, 1998.
4. Доганов, Д. и колектив. Маркетинг. ИК"Люрен", 1999.
5. Дончев, Д. и колектив. Икономика на фирмата. Мартилен 2002.
6. Дурин, Ст. и колектив. Албум на първичните счетоводни документи. ФорКом, трето издание, 2003.
7. Илиев, Ив. Икономика и мениджмънт. Мартилен, 1998, 2000.
8. Илиев, Й. Организация на индустриалната фирма. Стопанство, 2002.
9. Караджов, Гр. и Р. Василева. Технология на хляба, хлебните и сладкарски те изделия. Земиздат, 1998.
10. Кънев, М. и колектив. Микроикономика. Мартилен, 1995.
11. Линднер, Й. и колектив. Предприемачество и мениджмънт. Дионис, 2007.
12. Миленкова, Ат. Здравословни и безопасни условия на труд. Нови знания, 2001.
13. Попов, Г. и Д. Макавеева. Икономика на предприятието. Мартилен, 2005.
14. Славова, И. Бизнес план. Тилиа, 1997.
15. Тодоров, К. Предприемачество и мениджмънт. Мартилен, 2004.
16. Тодоров, К. Предприемачество и дребен бизнес. Мартилен, 1997.
17. Феръл, П. Маркетинг: концепции и стратегии, осмо издание. ФорКом, 1996.
18. Цонева, Ив. Основи на маркетинга. Ценов, Свищов, 1994.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

а) Примерен изпитен билет

.....
(пълно наименование на училището/обучаващата институция)

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

**по професията 345030 Организатор производство
специалността 3450307 Организация в производството на хляб, хлебни
и сладкарски изделия**

Изпитен билет №

Изпитна тема:
(изписва се точното наименование на темата)

План-тезис:

.....
.....

Приложна задача:

Описание на дидактическите материали:

.....

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/Ръководител на обучаващата институция:.....
(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)

.....
(пълно наименование на училището/обучаващата институция)

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ТРЕТА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА
КВАЛИФИКАЦИЯ**

по професията 345030 Организатор производство
специалността 3450307 Организация в производството на хляб, хлебни
и сладкарски изделия

Индивидуално практическо задание № 10

На ученика/обучавания
(трите имена на ученика/обучавания)

от клас /курс начален час:.....

дата на изпита:..... час на приключване на изпита:.....

ВТОРА ЧАСТ

1. Приготвяне на питки „Плевенски” – 20 бр. х 0,180 кг, стр. 237, РХИ;

2. Изготвяне на калкулация на разходите (себестойност) или изготвяне на продажна цена на приготвеното изделие.

3. Указания за изпълнение на практическото задание:

- да се спази времето за окончателна ферментация на питки „Плевенски”;
- да се спази температурата на изпичане.

УЧЕНИК/ОБУЧАВАН:
(име, фамилия) (подпис)

Председател на изпитната комисия:.....
(име, фамилия) (подпис)

Директор/Ръководител на обучаващата институция.....
(име, фамилия) (подпис)

(печат на училището/обучаващата институция)