



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА  
МИНИСТЪР

**ЗАПОВЕД**

**№ РД 09 – 2030 / 28. 12. 2007 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 втора степен на професионална квалификация за професия **код 541020 Оператор в хранително-вкусовата промишленост**, специалност **код 5410203 Производство на месо, месни продукти и риба** от професионално направление **код 541 Производство на храни и напитки**, 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 ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ**

|                                      | <b>Код по<br/>СПОО</b> | <b>Наименование</b>                                     |
|--------------------------------------|------------------------|---|
| <b>Професионално<br/>направление</b> | <b>541</b>             | <b>ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ</b>                  |
| <b>Професия</b>                      | <b>541020</b>          | <b>ОПЕРАТОР В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА<br/>ПРОМИШЛЕНОСТ</b> |
| <b>Специалност</b>                   | <b>5410203</b>         | <b>ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО, МЕСНИ<br/>ПРОДУКТИ И РИБА</b>  |

Утвърдена със Заповед № РД 09 – 2030 / 28. 12. 2007 г.

София, 2007 година

## **I. ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗПИТНАТА ПРОГРАМА**

Националната изпитната програма е предназначена за организиране и провеждане на държавните изпити по теория и по практика за придобиване втора степен на професионална квалификация по професията 541020 **Оператор в хранително-вкусовата промишленост**, специалност 5410203 **Производство на месо, месни продукти и риба** 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 компетенции на обучаваните, изискващи се за придобиване на втора степен по изучаваната професия и специалност.

Националната изпитната програма е разработена във връзка с чл. 36 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) в съответствие с Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професия „Оператор в хранително-вкусовата промишленост”, специалност „Производство на месо, месни продукти и риба” (Наредба № 33 от 24.11.2003 г. – ДВ бр. 17 от 02.03.2004 г.).

Държавните изпити по теория и по практика на професията 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 на 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: **Кланична обработка на едри преживни животни /ЕПЖ/**

**План-тезис:**

Видове ЕПЖ. Предкланичен режим, подготовка за кланична обработка, етапи на кланичната обработка, критични контролни точки /ККТ/, окачествяване. Хладилно съхранение на трупно месо от ЕПЖ. Едноконтактен електроостен - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Какви технологични грешки могат да бъдат допуснати, следствие на които да се наблюдава непълно обезкървяване на кланичните животни? Какво е качеството на недобре обезкървеното трупно месо?

**Дидактически материали:** Схема на бокс с едноконтактен електроостен.

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки 60 |
|--|--------------------------|
| Обяснява същността, реда и правилата за изпълнение на технологичните операции, назовава ККТ при кланичната обработка | 20                       |
| Описва по зададена схема устройството, принципа на действие и безопасността при работа с електрически остен          | 10                       |
| Познава опасностите в технологичния процес, начините за предотвратяване и реагиране при аварийни ситуации            | 10                       |
| Посочва необходимите санитарно-хигиенни изисквания   | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |

Изпитна тема 2: **Кланична обработка на дребни преживни животни /ДПЖ/**

**План-тезис:**

Видове ДПЖ.. Предкланичен режим; етапи на кланичната обработка – изисквания; критични контролни точки /ККТ/; окачествяване. Хладилно съхранение на трупни меса от ДПЖ.. Машини: машина за снемане на кожи - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно хигиенни-изисквания.

**Примерна приложна задача:** Какви са разликите в кланичната обработка на ДПЖ на възраст до 1 година и над 1 година?

**Дидактически материали:** Схема на машина за снемане на кожи от ДПЖ.

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки 60 |
|--|--------------------------|
| Обяснява същността, реда и правилата за изпълнение на технологичните операции, определя ККТ    | 20                       |
| Посочва основните части, принципа на действие и правилата за безопасност при работа с машината | 10                       |
| Познава опасностите в технологичния процес и начините за предотвратяване на аварийни ситуации  | 10                       |
| Изброява необходимите санитарно-хигиенни изисквания при кланичната обработка                   | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |

### Изпитна тема 3: Кланична обработка на свине /парени и драни/

#### План-тезис:

Предкланичен режим, подготовка за клане, етапи на кланичната обработка, изисквания, критични контролни точки /ККТ/, окачествяване, хладилно съхранение. Скребмашина - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Опишете разликите в технологията на производство на парени и драни свине.

**Дидактически материали:** Машина за обезчетиняване /скребмашина/.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Познава основните методи за технологична обработка на парени и драни свине - същност и етапи на технологичните процеси, ККТ | 20                       |
| Разчита схема и обяснява принципа на действие на скребмашина  | 10                       |
| Познава опасностите в технологичния процес и начините за предотвратяване при аварини ситуации                               | 10                       |
| Познава необходимите санитарно-хигиенни изисквания при кланичното обработване на парени и драни свине                       | 5                        |
| Решава приложната задача  | 15                       |

### Изпитна тема 4: Кланична обработка на птици

#### План-тезис:

Видове птици; етапи на кланичната обработка; изисквания; критични контролни точки /ККТ/; окачествяване; хладилно съхранение. Машини: скубачна /обезперяваща/ машина, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Кой са основните различия в технологичните процеси при обработването на кокошки и на водоплаващи птици и от кои анатомични особености на птиците се определят?

**Дидактически материали:** Скубачна машина.

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки 60 |
|--|--------------------------|
| Обяснява същността и реда на технологичните операции и сравнява кланичната обработка при различни видове птици, определя ККТ | 20                       |
| Разчита схема на конкретна машина и обяснява принципа на действие  | 10                       |
| Посочва опасните технологични операции и средствата за предотвратяване на трудови злополуки                                  | 10                       |
| Познава санитарно-хигиенните изисквания при кланичната обработка на птици  | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |

## Изпитна тема 5: **Първична обработка на трупни меса от ЕПЖ и свине**

### **План-тезис:**

Предназначение на първичната обработка, предварителна обработка, етапи на обработката, изисквания, анатомични граници. Хладилно съхранение на основните суровини; критични контролни точки /ККТ/. Дисков трион - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиени изисквания.

**Примерна приложна задача:** Кои са основните показатели за оценяване на месото от ЕПЖ и свине?

**Дидактически материали:** Схема на дисков трион.

| <b>Критерии за оценяване</b>   | <b>Максимален брой точки 60</b> |
|--|---------------------------------|
| Обяснява целта на първичната обработка на трупни меса за колбасни цели и етапите на технологичните операции, посочва ККТ | <b>20</b>                       |
| Дефинира изискванията при транжирането на четвъртинки от ЕПЖ и свински половинки като посочва анатомичните граници       | <b>10</b>                       |
| Назовава основните части на дисковия трион и правилата за безопасна работа с него  | <b>10</b>                       |
| Познава санитарно-хигиенните изисквания при първична обработка на трупни меса  | <b>5</b>                        |
| Решава приложната задача   | <b>15</b>                       |

## Изпитна тема 6: **Производство на малотрайни варено-пушени безструктурни колбаси**

### **План-тезис:**

Характеристика, асортименти, подготовка на основните суровини, етапи на технологичния процес, изисквания, критични контролни точки /ККТ/, оценяване, хладилно съхранение. Микрокутер - принцип на действие и правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиени изисквания.

**Примерна приложна задача:** Какви хранителни добавки се използват при производството на безструктурни малотрайни колбаси и какво е тяхното значение за качеството на готовите месни продукти?

**Дидактически материали:** Схема на микрокутер.

| <b>Критерии за оценяване</b>   | <b>Максимален брой точки 60</b> |
|--|---------------------------------|
| Дефинира месните продукти от групата на МВПК и описва етапите и режима на отделните технологичните процеси, определя ККТ               | <b>20</b>                       |
| Познава нормативите за влагане на допълнителни суровини при производството   | <b>10</b>                       |
| Обяснява принципа на действие на микрокутер и посочва изискванията за безопасен труд в целия процес на производство                    | <b>10</b>                       |
| Познава сроковете за съхранение на готовата продукция и санитарно-хигиенните изисквания към работните помещения и обслужващия персонал | <b>5</b>                        |
| Решава приложната задача   | <b>15</b>                       |

## Изпитна тема 7: Производство на малотрайни варено-пушени структурни колбаси

### План-тезис:

Характеристика, асортименти, изисквания към суровините, първична обработка, етапи и режим на процесите, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Комбинирана камера тип “Атмос” - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Какви са особеностите на различните процеси на термична обработка? До какви отклонения в изискванията към готовите продукти води неспазването на термичните режими?

**Дидактически материали:** Схема на комбинирана камера тип “Атмос”.

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки 60 |
|--|--------------------------|
| Дефинира групата на МВП структурни колбаси и изяснява тяхната технологична характеристика  | 10                       |
| Разглежда поетапно отделните процеси и определя технологичната им същност, назовава ККТ  | 20                       |
| Описва устройството и действието на комбинирана камера тип “Атмос” и посочва основните изисквания за безопасно обслужване            | 10                       |
| Познава сроковете за съхранение и санитарно-хигиенните изисквания към участъка за производства на колбаси и към обслужващия персонал | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |

## Изпитна тема 8: Производство на трайно варено-пушени колбаси

### План-тезис:

Характеристика, асортименти, изисквания към основните суровини, етапи на производството, окачествяване, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Ротационна пълначна машина - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Обяснете какви химични и органолептични промени настъпват при осоляване на месни суровини?

**Дидактически материали:** Ротационна пълначна машина.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Дефинира групата на ТВПК, посочва технологичните характеристики и асортиментната структура                              | 10                       |
| Посочва етапите на производствения процес, определя технологичните режими и ККТ   | 20                       |
| Описва устройството на пълначната машина, обяснява принципа на действие и основните правила за безопасно обслужване     | 10                       |
| Посочва сроковете за съхранение и санитарно-хигиенните изисквания към производствените помещения и обслужващия персонал | 5                        |
| Решава приложната задача  | 15                       |

## Изпитна тема 9: Производство на полуфабрикати

### План-тезис:

Характеристика, видове, първична обработка на месните суровини, етапи на технологичните процеси, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Котлеторезачна машина - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно –хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** От кои части на трупа и от какъв вид трупно месо се произвеждат следните фасонирани и порционирани полуфабрикати: пържола, каре, котлет, рибица, вайсбрат, шол, ябълка, килот, антрекот и рамстек. Когато полуфабрикатите са разположени в една и съща част на трупа, какво ги отличава един от друг?

**Дидактически материали:** Схема на котлеторезачна машина.

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки 60 |
|--|--------------------------|
| Дефинира характеристиките на групата на полуфабрикатите, видовете особености, предназначението, изискванията към основните суровини                | 10                       |
| Обяснява етапите на технологичните процеси, определя целта на фасонирането и порционирането. Посочва анатомичните граници за отделните асортименти | 20                       |
| Описва устройството и принципа на действие на котлеторезачна машина. Запознат е с изискванията за безопасна работа с наличната техника             | 10                       |
| Определя сроковете за съхранение и основните санитарно-хигиенни изисквания при производството на полуфабрикати                                     | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |

## Изпитна тема 10: Производство на полутрайни варено-пушени колбаси

### План-тезис:

Характеристика, асортименти, етапи на производството, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Климатична инсталация за опушване – принцип на действие и правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Изяснете влиянието на димните компоненти върху месните продукти.

**Дидактически материали:** Схема на климатична инсталация за опушване.

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки 60 |
|--|--------------------------|
| Дефинира технологичните характеристики на полутрайните варено-пушени колбаси. Посочва асортиментите, произведени у нас                                   | 10                       |
| Обяснява всеки етап от технологията и изяснява същността на процесите<br>Посочва ККТ при производство на полутрайни колбаси                              | 20                       |
| Описва техническите характеристики на климатичната инсталация за опушване и принципа ѝ на действие. Посочва основните изисквания за безопасност на труда | 10                       |
| Познава санитарно-хигиенните изисквания за производство на ПВПК и сроковете за хладилното им съхранение  | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |



Изпитна тема 11: **Производство на трайни сурово-пушени и сурово-сушени кръгли и пресовани колбаси**

**План-тезис:**

Характеристика, асортименти, подготовка на основните суровини, етапи на технологичната обработка, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Климатична сушилня - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Посочете механизма на отделяне на влагата и структурообразуването в хода на процеса сушене.

**Дидактически материали:** Схема на климатична сушилня.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Дефинира технологичните характеристики на сурово-пушени и сурово-сушени колбаси. Изброява основни асортименти от всяка група колбаси. Посочва изисквания към основните суровини | 10                       |
| Изяснява влиянието на технологичните параметри /температура, влажност и циркулация на въздуха/ в различните етапи на процеса сушене. Посочва ролята на закваските. Изброява ККТ | 20                       |
| Описва по схема устройството, принципа на действие на климатична сушилня и основните изисквания за безопасен труд по време на целия технологичен процес                         | 10                       |
| Посочва сроковете за хладилно съхранение и санитарно-хигиенните изисквания при производството   | 5                        |
| Решава приложната задача  | 15                       |

Изпитна тема 12: **Производство на пастети и кръвни колбаси**

**План-тезис:**

Характеристика, асортименти, изисквания към суровините. Подготовка на суровините, етапи на производството, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Варилна камера - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Посочете какви изменения настъпват в месните суровини при топлинна обработка?

**Дидактически материали:** Схема на варилна камера.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Дефинира технологичните характеристики на пастетните и кръвни колбаси. Посочва изискванията към основните суровини и изброява основни асортименти                   | 10                       |
| Обяснява същността и реда на технологичната обработка. Познава ККТ при производство на пастетни и кръвни колбаси  | 20                       |
| Описва по схема основните части и принципа на действие на варилна камера. Познава опасните производствени зони и изискванията за работа с технологичното оборудване | 10                       |
| Посочва сроковете на хладилна съхранение на пастетните и кръвните колбаси и санитарно-хигиенните изисквания за производство   | 5                        |
| Решава приложната задача  | 15                       |

### Изпитна тема 13: Производство на продукти от птиче месо

#### План-тезис:

Характеристика, асортименти, изисквания към основните суровини. Подготовка на суровините, етапи на производството, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Машина за обезкостяване - принцип на действие, правила за безопасна работа. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Сравнете влиянието на едрото и дребно нарязване на месните суровини върху качеството на готовите продукти?

**Дидактически материали:** Схема на машина за обезкостяване на птичи трупове

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки-60 |
|--|--------------------------|
| Дефинира технологичните характеристики на продуктите от птиче месо. Посочва асортиментите птичи колбаси и фасонирани птичи продукти                                  | 10                       |
| Обяснява същността, реда на технологичните операции, посочва ККТ за производството на колбаси и фасонирани продукти  | 20                       |
| Посочва основните части на машината за обезкостяване. Обяснява принципа на действие и изискванията за безопасна работа   | 10                       |
| Посочва сроковете за съхранение на основните суровини и готовата продукция. Изброява санитарно-хигиенните изисквания към производствени помещения, машини и персонал | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |

### Изпитна тема 14: Производство на солени, пушени и варени продукти от нераздробено месо

#### План-тезис:

Характеристика, асортименти, изисквания към основните суровини. Предварителна обработка на суровините, етапи на производството, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Многоиглен инжектор за шприцоване - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Посочете нови методи за ускоряване на процеса осоляване, като ги сравните с класическите методи на осоляване.

**Дидактически материали:** Схема на многоиглен инжектор за шприцоване.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Дефинира технологичните характеристики на фасонираните месни продукти. Изброява асортиментите, включени в групата. Посочва изискванията към основните суровини. | 10                       |
| Описва същността и реда на технологичните операции за отделните групи фасонирани продукти. Изброява ККТ   | 20                       |
| Посочва основните части на многоигления инжектор и обяснява принципа на действие. Запознат е с основните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд | 10                       |
| Описва санитарно-хигиенните изисквания при производството на фасонирани продукти и сроковете за хладилно съхранение на готовата продукция                       | 5                        |
| Решава приложната задача  | 15                       |

### Изпитна тема 15: Производство на пастьоризирани и стерилизирана консерви

#### План-тезис:

Характеристика, видове, изисквания към основните суровини. Технологични етапи на производството, критични контролни точки /ККТ/, окачествяване и съхранение. Автоматичен стерилизатор и пастьоризатор “Ротомат”- принцип на действие и правила за безопасно обслужване. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Определете времето за стерилизация, ако са ви дадени следните данни:

- време, необходимо за повишаване на температурата и налягането – 20 мин.
- време за подържане на постоянна температура на стерилизация - 80 мин.
- време, необходимо за охлаждане на опаковките - 30 мин.

**Дидактически материали:** Схема на автоматичен стерилизатор и пастьоризатор”Ротомат”.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Дефинира технологичните характеристики на групата. Познава асортиментите пастьоризирани и стерилизирани консерви. Запознат е с изискванията към основните суровини и спомагателни материали | 10                       |
| Описва предварителната обработка на суровините и етапите на производството. Разграничава технологичния режим при пастьоризирани и стерилизирани консерви. Изброява ККТ                      | 20                       |
| Знае основните части на автомата за термична обработка на консерви, принципа на действие и основните изисквания за безопасно обслужване   | 15                       |
| Определя условията и сроковете за съхранение на готовите консерви. Познава санитарно-хигиенните изисквания при производството на консерви   | 5                        |
| Решава приложната задача  | 10                       |

### Изпитна тема 16: Добиване на мазнини за хранителни цели

#### План-тезис:

Характеристика, основни суровини и изисквания към тях. Предварителна обработка на суровините, етапи на производството, окачествяване, критични контролни точки /ККТ/, хладилна съхранение. Инсталация за добиване на мазнини - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Каква е целта и същността на адсорбционната рафинация и какви са изискванията към адсорбентите?

**Дидактически материали:** Инсталация „АВЖ” за топене на свинска мас.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Дефинира понятието хранителни мазнини. Посочва изискванията към основните суровини и тяхната предварителна обработка  | 10                       |
| Описва етапите на добиването и технологичния режим на производство. Дава информация на какви качествени показатели трябва да отговаря свинската мас за хранителни цели. Описва критичните контролни точки | 20                       |
| Посочва технологичното оборудване от инсталацията АВЖ, принципа на действие и изискванията за безопасни условия на труд   | 15                       |
| Определя сроковете за хладилно съхранение и основните санитарно-хигиенни изисквания при добиването на хранителни мазнини  | 5                        |
| Решава приложната задача  | 15                       |

## Изпитна тема 17: Производство на рибни продукти

### План -тезис:

Характеристика, асортименти, изисквания към основните суровини. Предварителна обработка на суровините, етапи при производството на осолени, мариновани и пушени рибни продукти, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение. Машина за филиране - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Какви процеси настъпват при неправилно съхранение на рибната суровина?

**Дидактически материали:** Схема на филираща машина.

| Критерии за оценяване   | Максимален брой точки 60 |
|---|--------------------------|
| Дефинира технологичните характеристики на рибните продукти. Посочва основните изисквания към суровините и тяхната първична обработка в зависимост от произвеждания асортимент. Изброява асортименти | 10                       |
| Описва етапите на производство на осолени, мариновани и пушени рибни продукти и режимите на технологична обработка. Посочва ККТ   | 20                       |
| Посочва основните части на филираща машина, принципа на действие и правилата за безопасни условия на труд   | 10                       |
| Определя сроковете за съхранение на основните суровини и готовите рибни продукти. Посочва санитарно-хигиенните изисквания при производството на рибни продукти                                      | 5                        |
| Решава приложната задача  | 15                       |

## Изпитна тема 18: Кланична обработка на субпродукти

### План-тезис:

Характеристика, видове субпродукти. Етапи на технологичната обработка, критични контролни точки /ККТ/, хладилно съхранение на месести, слизести, окосмени субпродукти. Центрофуга за почистване на окосмени и слизести субпродукти - принцип на действие, правила за безопасна работа. Здравословни и безопасни условия на труд. Санитарно-хигиенни изисквания.

**Примерна приложна задача:** Посочете технологичното предназначение на слизестите субпродукти, добити от различни видове кланични животни.

**Дидактически материали:** Схема на центрофуга за обработване на субпродукти

| Критерии за оценяване  | Максимален брой точки 60 |
|--|--------------------------|
| Дефинира анатомичните характеристики на видовете субпродукти. Посочва видовете особености и изискванията при добиването им                               | 10                       |
| Посочва общото и различното в технологичната обработка. Познава технологичните етапи и качествените изисквания към обработените субпродукти, посочва ККТ | 20                       |
| Назовава основните части на центрофугата за обработване на субпродукти, обяснява принципа на действие и правилата за безопасно обслужване                | 10                       |
| Посочва основните изисквания за хладилно съхранение на обработените суровини. Определя санитарно-хигиенните изисквания по време на технологичния процес  | 5                        |
| Решава приложната задача   | 15                       |

## 2. Критерии за оценяване

Комисията по оценяване на писмените работи по теория определя за всеки критерий конкретни показатели, чрез които да се диференцира конкретния брой присъдени точки.

## IV. ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА НА ПРОФЕСИЯТА И СПЕЦИАЛНОСТТА

### 1. Указания за съдържанието на индивидуалните практически задания.

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

Изпитът по практика се състои в изпълнение на конкретна производствена задача. Индивидуалното изпитно задание съдържа пълното наименование на училището/обучаващата институция, празни редове за попълване имената на обучавания, квалификационната форма, началната дата и началния час на изпита, краен срок на изпита - дата и час, темата на индивидуалното практическо задание и изискванията към крайния резултат от изпълнението на заданието. По решение на комисията могат да се дадат допълни указания, които да подпомогнат обучавания при изпълнение на индивидуалното практическо задание.

Индивидуалните практически задания се съставят в училището/обучаващата институция. Броят на изготвените задания трябва да бъде поне с едно повече от броя на явяващите се в деня на изпита. Всеки обучаван изтегля индивидуалното си практическо задание, в което веднага саморъчно написва трите си имена.

### 2. Критерии за оценяване.

За всяко индивидуално практическо задание комисията по провеждане и оценяване на изпита по практика разработва критерии за оценяване и съответните показатели. Посочва се максималният брой точки, които се поставят при пълно, вярно и точно изпълнение на показателя. Те са в съответствие с посочените в Държавното образователно изискване за придобиване квалификация по професията/специалността (Наредба № 33 от 24.11.2003 г. – ДВ бр.17 от 02.03.2004 г.).

## V. СИСТЕМА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ

Системата на оценяване е точкова. Максималният брой точки за всяка изпитна тема и 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.

Преминаването от точки в цифрова оценка се извършва по следната формула:

**Цифрова оценка = общият брой точки от всички критерии :10**

*(записва се с качествен и количествен показател)*

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. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА

1. Василев, К. Технология на месопреработката, Земиздат, 1989.
2. Костов, П. Технология на месодобиването, Земиздат, 1989.
3. Борисова, Б. и кол. Технологично обзавеждане на месокомбинатите, 1988.
4. Коларов, К. Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост, Матком 2001.
5. Карова, Е. Микробиология – обща част, Академично издателство на Аграрен университет, Пловдив, 2005.
6. Миленкова, А. Здравословни и безопасни условия на труд, Нови знания, 2001.
7. Дончев, К. Охрана на труда и противопожарна охрана, Техника, 1989.
8. Несторова, В. Хигиена на храните и хранително законодателство, Торнадо – НВ 2001.

## VII. АВТОР

инж. Весела Заркова – Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии,  
гр.София

## VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

### а) Примерен изпитен билет

|  |                 |
|--|-----------------|
| .....<br>( пълно наименование на училището/обучаващата институция )  |                 |
| <b>ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ТЕОРИЯ<br/>ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРА СТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА<br/>КВАЛИФИКАЦИЯ</b><br>по професия код 541020 Оператор в хранително-вкусовата промишленост<br>специалност код 5410203 Производство на месо, месни продукти и риба |                 |
| <b>Изпитен билет №.....</b>  |                 |
| <i>Изпитна тема:</i> .....   |                 |
| <i>(изписва се точно наименование на темата)</i>   |                 |
| <b>План-тезис:</b> .....   |                 |
| .....  |                 |
| .....  |                 |
| <b>Приложна задача:</b> .....  |                 |
| <b>Дидактически материали:</b> .....   |                 |
| <b>Председател на изпитната комисия:</b> .....   |                 |
| <i>(име, фамилия)</i>  | <i>(подпис)</i> |
| <b>Директор/ръководител на обучаващата институция:</b> .....   |                 |
| <i>(име, фамилия)</i>  | <i>(подпис)</i> |
| <i>(печат на училището/обучаващата институция)</i>   |                 |

**б) Примерно индивидуално практическо задание**

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

**ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ ПО ПРАКТИКА  
ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ВТОРАСТЕПЕН НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ  
по професия код 541020 Оператор в хранително-вкусовата промишленост  
специалност код 5410203 Производство на месо, месни продукти и риба**

**И н д и в и д у а л н о п р а к т и ч е с к о з а д а н и е №.....**

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

от .....клас/курс,

начална дата на изпита: ..... начален час: .....

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

1. Да се .....  
(вписва се темата на изпитното задание)

.....  
2. Указания (инструкции/ изисквания) за изпълнение на практическото задание:  
.....  
.....  
.....

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)